

Xamkin ravintolapalvelut

Ravintola Paja

Luomu lentoon Kaakkois-Suomessa

Xamkin ravintolapalvelut

- **liikevaihtotavoite v. 2019 noin 2 887 100 milj. €**
- Henkilökuntaa 30 henkilöä (3 äitiysvapaalla, 2 hoitovapaalla), paikalla 25 henkilöä
- Monialainen oppimis- ja TKI-ympäristö (mm. restonomit, tradenomit, eri alojen insinöörit)
- Ammattiopistojen työssäoppijoita (Esedu, Ekami, Ksao, Samiedu) eri kampusten ravintoloissa (mm. kokit, leipuri-kondiittorit, tarjoilijat, merkonomit) läpi vuoden
- Xamkin kansainvälisiä opiskelijoita tuntityöntekijöinä 4-5 henkilöä keväällä ja syksyllä Mikkelin kampuksella
- Xamkin opiskelijoita tuntityöntekijöinä keväisin ja syksyisin eri ravintoloissa
- Tradenomiopiskelijoita markkinointiharjoittelussa myyntipalvelussa



Palveluja yrityksille ja yksilöille

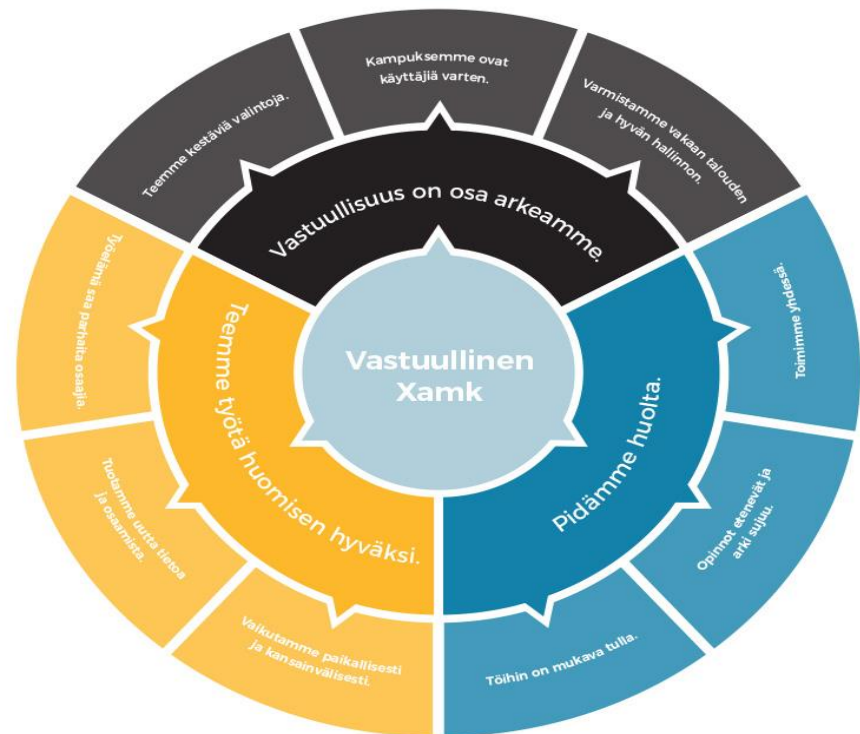
Xamk tuottaa monipuolisia palveluja

- tuotekehitys, testaus- ja analysointipalvelut
- täydennyskoulutus- ja asiantuntijapalvelut
- digitaaliset palvelut
- monipuoliset laboratoriopalvelut
- harjoittelijat ja projektityöntekijät
- **ravintola- ja kokouspalvelut**
- kirjastopalvelut

Vastuullisuus

Xamkin ravintolapalveluissa

- Kotimaiset raaka-aineet ruokalistasuunnittelun lähtökohtana
- Lähi- ja luomuraaka-aineita myös ruokalistoilla
- Yksittäisiä luomutuotteita noin 30 eri tuotetta käytössä
- Kasvisruokavaihtoehto päivittäin tarjolla Xamkin ravintoloissa
- Biojätettä mitataan säännöllisesti
- Biohajoavat kertakäyttöastiat
- Ympäristömerkityt kemikaalit





Joutsenmerkki ohjaa ravintolatoimintaa

- Mikkelin kampuksen ravintolat: Ravintola Talli, DeXi ja Kasarmina joutsenmerkittiin uusin kriteerein 24.6.2015, **lupa voimassa 31.12.2020.**
- Joutsenmerkityn ravintolan koko toiminta on ympäristömyötäistä.
- Ympäristövaatimukset huomioidaan raaka-aineita ostettaessa ja käytettäessä.
- Joutsenmerkitty ravintola täyttää vaatimuksia energiankulutukselle ja jätehuollolle sekä kemiallisten tuotteiden käytölle.
- **Portaat luomuun –ohjelmassa 3. tasolla Ravintola Paja, Kaari ja Stadiumi, 4. tasolla Ravintolat Talli, Junnu, Kasarmina ja DeXi.**
- Ravintolapalveluilla on selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä -> vuosittaiset kirjatut ympäristötyön parannustavoitteet ovat osana toimintasuunnitelmaa.
- Henkilöstö on sitoutunut ympäristöarvoihin ja kestävään kehitykseen.
- Joutsenmerkkikelpoisuus on tavoitteena kaikkien kampusten ravintoloissa.
- **WWF Green Office –ympäristöjärjestelmään liittyminen kampuksittain on käynnissä, ravintolapalvelut mukana kampusten Green Office -työryhmissä.**
- Palvelupäällikkö osallistuu Xamkin vastuullisuustyöryhmän toimintaan palvelutoiminnan edustajana.



Green Office

- Green Office –sertifikaatti kaikilla kampuksilla
- GO-tiimit toimivat kaikilla kampuksilla
- Tavoitteina kasvisruoan lisääminen ja maitotaloustuotteiden vähentäminen, kestävään kehitykseen ja vastuullisuuteen liittyvien teemojen ja tapahtumien lisääminen kampuksilla sekä ruokahävikin seuraaminen ja vähentäminen mm. tähderuokaa myymällä kaikissa ravintoloissa
- Valtakunnallisiin teemaviikkoihin ja tapahtumiin osallistuminen

TKI-teematoteutukset ravintoloissa

- **Ilmastoystävällinen vko 12** – Kasarmina tuottaa kasvisruokateeman kaikille ravintoloille
- **Venäjäviikko 14** – DeXin vastuuteema kaikille ravintoloille
- **Sydänviikko 19 3.-10.5.2020**– sydänmerkkiteema – Ravintola Stadiumin vastuuteema - unelmien liikuntapäivä 10.5.
- **Hävikkiviikko 37** – Kaari tuottaa hävikkiteeman kaikille
- **Liikkujan viikko 38** - kampusteema
- **Lihaton lokakuu** – suositellaan kasvisruoan valitsemista lounasvaihtoehdoksi kaikissa ravintoloissa
- **Luomuviikko 40** – Talli tuottaa kaikille, paljon luomuviikkomateriaalia olemassa
- **Energiansäästöviikko 41** – Pajan vastuuteema kaikille
- **Kv-viikko 46** – Junnu tuottaa kv-viikon ruokalistat kaikille
- **Muuta v. 2019: Joutsenmerkki 30 vuotta 6.11.2019 ja Ateriatuki 40 vuotta**

Portaat luomuun

- Ravintola Paja on Portaat luomuun-ohjelmassa tasolla 3
- Käytössä vähintään neljä luomuraaka-ainetta pysyvästi
- Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan
- Ravintolapalveluissa käytämme ainoastaan vastuullisesti tuotettuja , ensiluokkaisia raaka-aineita
- Lähes 70% raaka-aineista kotimaisia
- Lähiruoan osuutta elintarvikeostoista kasvatetaan yhteistyössä ja osana Mikkelin seudun suurtalouksien hankintarengasta
- Luomutuotteissa suosimme myös kotimaisia valintoja, jos mahdollista

Ravintola Pajan luomutuotteet

- Luomutee
- Luomupiimä
- Luomuhunaja
- Luomukaurahiutaleet
- Luomumausteet Santa Marialta
- (Luomuspeltilakritsa)
- (Luomuviinit)



**Kampuksena koko maailma.
Learning unlimited.**





Tunne huomisen - All for the future.