



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu



South-Eastern Finland
University of Applied Sciences

PLEASE NOTE! THIS IS A PARALLEL PUBLISHED VERSION / SELF-ARCHIVED VERSION 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: Vastuullisuus näkyy niin Xamkin kampuksilla kuin Farmari - maatalousnäyttelyssä

Version: Publisher's PDF

Please cite the original version:

**Mentula, M-M. (2022). Vastuullisuus näkyy niin Xamkin kampuksilla kuin Farmari -
maatalousnäyttelyssä. Elintarvike ja terveys 3, 60-63.**

HUOM! TÄMÄ ON RINNAKKAISTALLENNE

Rinnakkaistallennettu versio voi erota alkuperäisestä julkaistusta sivunumeroiltaan ja ilmeeltään.

Tekijä(t): Mentula, Minna-Mari

Otsikko: Vastuullisuus näkyy niin Xamkin kampuksilla kuin Farmari -
maatalousnäyttelyssä

Versio: Publisher's PDF

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

**Mentula, M-M. (2022). Vastuullisuus näkyy niin Xamkin kampuksilla kuin Farmari -
maatalousnäyttelyssä. Elintarvike ja terveys 3, 60-63.**

Minna-Mari Mentula, palvelupäällikkö
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Vastuullisuus näkyy niin Xamkin kampuksilla kuin Farmari-maatalousnäyttelyssä 2022

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun eli Xamkin asiakaskunta saa nauttia päivittäin vastuullisista valinnoista ruokaillessaan omissa ravintoloissa ja kahviloissa. Lautaselta löytyy usein luomua ja lähituotantoa, ja tarjolla on aina myös kasvisvaihtoehto. Kesällä 2022 Xamkin ravintolapalvelut tuottaa Farmari-maatalousnäyttelyn ulkoalueiden ja tilausravintolatilaisuuksien ravintolapalvelut elintarviketurvallisuudesta tinkimättä ja vastuullisuusajattelu edellä.

Xamkin ravintolapalveluissa vastuullisuus konkretisoituu arkisissa teoissa. Raaka-ainevalinnoissa suositaan kotimaisuutta, paikallisia raaka-aineita, luomua ja kasvisruoan osuutta kasvatetaan suunnitelmallisesti ja määrätietoisesti ruokalistoilla. Vastuulliset, elinkaariajattelua tukevat teemaviikot sidotaan vuosittaiseen ruokalistasuunnitteluun. Ilmastoystävällinen viikko, sydänviikko, hävikkiviikko, luomuviikko, energiansäästöviikko, Itämeripäivä sekä World Ecolabel Day toteutuvat vuosittain osana ammattikorkeakoulun vastuullisuustyötä.

Ravintoloissa tehdään paljon muitakin ekotekoja. Ruokahävikin ja jätteiden määrää mitataan ja energiankulutukseen kiinnitetään erityishuomiota niin Xamkin ravintoloissa, hankkeissa kuin opintojaksoilla. Pesuaineina ja kemikaaleina toimivat yli 90-prosenttisesti ympäristömerkityt tuotteet, ja kertakäyttöastioissa on siirrytty kokonaan biohajoaviin tuotteisiin. Xamkin ravintoloiden toimintaa ohjaavat Pohjoismaisen ympäristömerkin eli Joutsenmerkin kriteerit. Syksyllä 2022 käynnistyyssä uudessa haussa on tarkoitus joutsenmerkitä Xamkin Etelä-Savon ravintolat.

Kotimaisuus ja paikallisuus nousevat esille Xamkin myyntipisteissä

Farmari-maatalousnäyttelyssä Xamkin ulkomyyntialueiden myyntipisteissä suositaan kotimaisia, paikallisia raaka-aineita ja luomutuotteita. Tarjonnassa näkyvät eteläsavolaiset ruokaperinteet kuten muikut, lörtsyt, lepuskat ja kauratuotteet. Tärkeimmiksi valintakriteereiksi tuotevalikoimassa nousevat kotimaisuus, paikallisuus ja vastuullisuus, jotka toteutuvat Xamkin ravintolapalvelujen sopimuskumppaneiden ollessa Valio, Atria ja useita alueen lähileipomoita. Muikut tuodaan tuoreina Savonlinnasta. Vaihtoehtoina paikallisilla toimijoilla on joko myydä tuote osaksi Xamkin tuoteva-



Ravintola Kaaren salaattipöytä vaihtelee sesongin mukaan. Kuva: Xamkin kuvapankki / Aki Loponen.

likoimaa tai tulla itse hoitamaan myyntiä ja valmistusta paikan päälle. Luomukahvia ja luomuteetä tarjotaan ulkomyyntialueiden ravintolapisteissä. Tilausravintolatilaisuuksien menut rakennetaan lähialueen raaka-aineet huomioiden.

Elintarvikeeturvallisuus mukana suunnittelusta toteutukseen Farmari-maatalousnäyttelyssä

Elintarvikelaki määrittää kansalliset erityisvaatimukset, jotka elintarvikealan toimijoiden tulee aina huomioida toiminnassaan. Elintarvikeeturvallisuuden tärkein työkalu on hyvin laadittu omavalvontasuunnitelma. Farmari-maatalousnäyttelyn ulkoalueiden omavalvontasuunnitelma laaditaan myyntipisteitä ja tarjoilua koskevana omavalvontasuunnitelmana, johon yhdistetään



Saimaalta nostettua tuoretta muikkua tarjotaan myös Farmari-maatalousnäyttelyssä 2022.
Kuva: Xamkin kuvapankki / Manu Eloaho.

Xamkin ravintolapalveluiden käytössä oleva sähköinen omavalvonta Fredman Chefstein. Lämpötilaseuranta saadaan näin kirjattua tapahtumasta automaattisesti osaksi sähköistä omavalvontajärjestelmää.

Tapahtuman suunnittelu on tärkeä vaihe, joka vaatii aikaa

Xamkin hallinnoimassa Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa -hankkeessa vuonna 2019 laadittiin opas kestäviin ruokapalveluihin yleisötapahtumissa. Oppaan mukaan olosuhteet ruokatarjoilujen järjestämiseen vaihtelevat eri tapahtumapaikkojen välillä. Ruokapalvelujen tuottamisessa on keskeistä hahmottaa haluttu tuotevalikoima. Isojen tapahtumien järjestämiseen lukeutuu monia eri sidoryhmiä, jotka tarvitsevat oman aikansa toiminnan suunnitteluun ja toteuttamiseen.

Suunnitteluvaiheessa on tärkeää selvittää, millaiset tuotanto-, säilytys- ja tarjoilutilat tapahtuma-alueella on ruokapalvelujen toteuttamiseen. Resurssit kuten tapahtuman kesto, aikataulu, asiakasmäärät ja myyntipisteiden kapasiteetti vaikuttavat myös ruokatuotteen ja tuotevalikoiman suunnitteluun, käytännön toteutukseen ja valittuihin ruoanvalmistusmenetelmiin. Jos tapahtumaan halutaan esimerkiksi lähijä pientuottajien raaka-aineita ja tuotteita, on heillä oltava tieto tapahtumaan osallistumisesta ja tuotantomääristä ajoissa, jotta tuotantoa osataan tapahtumaa varten tehdä oikealla volyyymilla. Usein catering-yritykset valmistavat tarjottavat omissa tuotantotiloissaan ja toimittavat ne valmiina myyntipaikalle. Varsinkin ulkoilmatapahtumissa ruokatuotteet pitkälti esivalmistetaan muissa tiloissa ja paikan päällä tapahtuu vain ruoan lämmitys ja

tarjoilu. On huomioitava, kuljetetaanko ruoka myyntipisteelle kylmänä vai kuumana, ja millaiset säilytystilat myyntipisteellä on käytössä ruoan säilyttämiseen ja tarjoiluun.

Rajattu ja hyvin mietitty tuotevalikoima tuo sujuvuutta

Farmari-maatalousnäyttelyssä on sekä esivalmistusta Mikkelin kampuksella, ruoan kuljetusta että ruoan valmistusta paikan päällä. Ruokatuotteet, jotka Xamkin ravintolapalvelut itse tuottaa myyntipisteille, valmistetaan Mikkelin kampuksen ravintoloissa ja tuotteet kuljetetaan tapahtuman myyntipisteille. Myös esivalmistusta vaativat kahvilatuotteet tuotetaan kampuksen ravintolatiloihin. Mikkelin kampuksella on kolme ammattikorkeakoulun ravintolaa, jotka takaavat hyvät tuotanto- ja varastotilat tapahtuman aikana. Kampuksen ravintolat ovat kesän ajan suljettuina, joten tapahtuman toiminta ei häiritse päivittäistä ravintolatoimintaa. Alihankkijat järjestävät tuotanto- ja säilytystilansa sekä kuljetuksen tapahtuma-alueelle itse. Jäätelömyynti tapahtuma-alueella tapahtuu sopimus-toimijan toimesta. Jäätelötoimittaja hoitaa pakastealtaat niin varastotiloihin kuin myyntipisteille.

Näyttelyalueelle tulee kylmäauto juomille ja kylmäkontti elintarvikkeille. Kaikki myyntipisteet sijaitsevat teltoissa ja tilaustarjoilut katetaan harjoitusjäähalliin. Isoissa yleisötapahtumissa tuotantomäärät ovat suuria. Toiminnan sujuvuuden takaa-

”

Jos tapahtumaan halutaan esimerkiksi lähi- ja pientuottajien raaka-aineita ja tuotteita, on heillä oltava tieto tapahtumaan osallistumisesta ja tuotantomäärästä ajoissa, jotta tuotantoa osataan tapahtumaa varten tehdä oikealla volyyminolla.

miseksi tuotevalikoima kahvilapisteillä on pidettävä rajallisena. Liian laaja valikoima voi aiheuttaa enemmän hävikkiä. Tuotevalikoima myyntipisteillä on suunniteltava muutenkin niin, että tuotteet on helppo syödä näyttelyalueella ja ottaa myös mukaan. Xamkin ravintolapalvelut vastaa siitä, että kahvilatarjonta on monipuolista. Tämä varmistetaan ottamalla alihankintayrityksiä mukaan niin, että myyntipisteiden ruokatuotteisiin saadaan kaivattua vaihtelua.

Myös liikkuminen näyttelyalueella on suunniteltava huolellisesti, sillä isoissa tapahtumissa alueet ovat isoja ja kävijöiden esteetön ja turvallinen liikkuminen tapahtuma-alueella on turvattava. Myyntipisteiden tuotevalikoiman täydentäminen tapahtuu mm. mönkijöillä tai pakettiautoilla, jolloin liikkuminen tapahtuma-alueella on nopeaa ja joustavaa. Tapahtuma-alueelle on suunniteltu myös liikkuvia myyntipisteitä sääolosuhteet huomioiden. Myös porttien läheisyydessä olevilla myyntipisteillä myydään tuotteita mukaan kotimatalle. ■

FARMARI

MIKKELI 30.6.-2.7.2022

