

## Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma

Toimijoiden esittelyt

### Kymijoen Ravintopalvelut Oy

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni tuottaa ravintopalveluja Kymenlaakson alueella. Konserni valmistaa ruokaa päiväkoteihin, kouluihin, oppilaitoksiin, sairaaloihin, hoivakoteihin, asumispalveluyksiköihin ja henkilöstöruokailuun Makunne Ravintoloihin. Lisäksi palvelutarjontaan kuuluvat Makunne Ateria- ja kauppakassipalvelut ja Makunne Juhlapalvelut. Kotkassa sijaitsevassa valmistuskeittiö Kapyysissa tuotetaan suurin osa tarjottavista aterioista, joista noin puolet valmistetaan kylmävalmistuksena. Toinen iso valmistuskeittiö sijaitsee Kouvolassa. Kymijoen Ravintopalvelut -konsernissa on n. 160 työntekijää.

<b>Aterioiden lukumäärä:</b>	15.000 kpl/päivä
<b>Asiakasryhmät:</b>	päiväkoti- ja kouluruokailu, potilas- ja hoivaruokailu, henkilöstöruokailu, kauppakassipalvelut, juhlapalvelut omistaja-asiakkaille ja ravitsemustietopalvelut.
<b>Toiminta-alue:</b>	Kymenlaakso

### Vastuullisuus nykyisessä toiminnassa

Kymijoen Ravintopalvelut -konsernin tavoitteena on olla Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin julkisen ruokapalvelun tuottaja. Konsernissa valmistetaan ruokaa ammattitaidolla, vastuullisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tarpeet huomioiden. Strategiasta johdettu vastuullisuusohjelma auttaa yhdessä henkilöstön, asiakkaiden ja sidosryhmien kanssa pitämään huolta toiminnan vastuullisuudesta, jossa huomioidaan muun muassa ruokaketjun läpinäkyvyys, asiakkaiden hyvinvoinnin kehittäminen ja hyvinvoiva työyhteisö. Vastuullisuustyötä ohjaavat painopisteet ovat energiankulutuksen ja ruokahävikin vähentäminen, punaisen lihan vähentäminen sekä vastuulliset hankinnat. Konkreettisina tekoina on lisätty maistuvien kasvisruokien määrää sekä vähennetty punaisen lihan määrää oppilas- ja opiskelijaravintoloissa sekä päiväkotiruokailussa jo useamman vuoden ajan ja nyt myös hoiva- ja potilasruokailussa vuoden 2021 alusta. Muutos totuttaa kokonaisvaltaisesti ravitsemussuosittelun mukaiseen kasvispainotteiseen syömiseen.

### Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman tavoitteet

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni on viimeisen vuoden aikana rakentanut tavoitteellista vastuullisuustyötään entistä tarkemmalle tasolle. Kehitysohjelman tavoitteena on tämän vastuullisuustyön kehittämisen jatkaminen ja syventäminen. Konsernin tavoitteena on myös määritellä ilmastomyönteisten aterioiden kriteerit ruokalistojen kautta, jolloin voidaan tarjota entistä vastuullisempia aterioita eri asiakasryhmille sekä viestiä tästä vastuullisemmasta valinnasta asiakkaiden ilmastomyönteisen valinnan tekemisen helpottamiseksi.