

# TAVASTIA HALL OF NATURE

TEHDYT MUUTOKSET 2020-2021:

## Energianlähteet

Tavastian energianlähteenä on Helenin alkuperä-varmennettu vesivoima. Ravintolan keittiössä siirrimme käyttämään biokaasua.

## Kumppanit

Tavastian yhteistyökumppaneiden vastuullisuus-asioihin voit tutustua:

### Koff

<https://www.sinebrychoff.fi/#vastuu>

### Viinitie

<https://www.viinitie.fi/pages/vastuullisuus>

### Hartwall

<https://www.hartwall.fi/vastuullisuus/>

### Vallila x Tavastia mallisto

<https://www.vallilainterior.fi/pages/vastuullisuus>

### Tavastia aurinkolasit Shadeshares

<https://www.shadeshares.com/pages/about-us>

### Kesko

<https://www.kesko.fi/yritys/vastuullisuus/vastuullisuusohjelma2/ymparisto/>

## Vastuullinen ruokakulttuuri ja Artistimenu

- Artistimenu-sarja ravintola Ilvekseen, jossa Suomen eturivin artistit loivat oman menunsa. Tarkoituksena tuoda esiin vastuullista ruokaa ja puhua ravintolakulttuurin puolesta. Ensimmäinen menu julkaistaan 29.10.2021
- Ravintola Ilveksessä käytetään pääasiassa satokauden vihanneksia, juureksia ja kalaa
- Ravintola Ilveksessä kiinnitetään huomiota tuotteen alkuperään niin siipikarjan kuin porsaan, ja nautanlihankin osalta.
- Minimoidaan hävikkiä suunnittelemalla menuita tehokkaasti ja "viikon ruoka" annoksella, mikä on aina ruokaa, jota käyttämällä minimoidaan hävikkiä
- Kasvisruokaan siirtyminen - tarjoamme artisteille, sekä henkilökunnallemme monipuolisen ja ravitsevan kasvisruoan. Näin vältämme sekä hävikkiä, että vähennämme merkittävästi lihan kulutusta ostoissamme
- Artistituotannossa käymme läpi mahdolliset takahuone-toiveet niin, että hävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän

## Kierrätys

Kaikkien myytävien juomatuotteiden astioissa (kuten plo, tlk) on pantti ja kierrätämme astiat. Syksyn 2021 aikana hanaoluemme vaihtuvat uusiin DraughtMaster astioihin, mikä myös osaltaan pienentää hävikkiä, sekä vähentää kuljetuslogistiikan päästöjä. **Lue lisää:** <https://www.sinebrychoff.fi/asiakkaamme/draughtmaster/>

Muut astiamme ovat uudelleenkäytettäviä kova-muovisia ja pestäviä astioita. Kertakäyttöisiä mukeja tms. käytettäessä ne on valmistettu biohajoavasta muovista.

Kierrätystä on tehostettu myös myyntipisteissä sekä klubin, että Ilveksen puolella kuin keittiössä ja takatiloissakin. Kierrätämme: energijakeen, pahvin, biojätteen, metallin, lasin, patterit.

## Paperin kulutuksen vähentäminen

Pääsylipuista suurin osa myydään nykyään jo sähköisenä. Tiketti lippupaperi on SCF-sertifioitua.

Ravintolan myyntipisteillä on mahdollista saada elektroninen kuitti ja näin vähentää syntyvän paperijätteen määrää. **Käy lukemassa järjestelmästä lisää:** <https://www.getrecepthero.com/fi/kuluttajille/> Olemme myös kiinnittäneet huomiota muuhun syntyvään paperijätteesen ja kiinnittäneet paperinkulutuksen vähentämiseen.

## Kahvi

Talossa on siirrytty käyttämään vain reilun kaupan kahvia.

## Pesuaineet

Täytettäviä saippuatelineitä on lisätty mahdollisiin tiloihin, työ kesken.