uniresta

Haluamme ruokkia hyvää.

Kuka?

Milja Seppälä, Uniresta Oy:n myynti- ja markkinointipäällikkö.

Työskentelen Unirestan eri brändien tunnettuuden ja maineen hallinnan parissa. Vastaan yrityksen myynnin ja markkinoinnin strategisesta suunnittelusta, viestinnästä ja PR-toiminnasta. Huolehdin 9 toimipaikan, kuuden eri brändin konsepteista, brändihallinnasta sekä vastaan sidosryhmätoiminnasta sekä suunnittelen markkinointikonsepteja. Olen johtoryhmän jäsen ja osallistun aktiivisesti yrityksen vastuullisuustyöhön.

uniresta

Uniresta on

Oululaisten opiskelijoiden omistama yritys. Syömällä meillä, tuet paikallista hyvää ja opiskelijoiden hyvinvointia. Unirestan ravintoloissa ruoka on itse tehtyä, laadukasta ja maistuvaa. Suosimme terveellisiä vaihtoehtoja, paikallisia sekä tuotteita ja luomua.

uniresta

Uniresta pähkinänkuoressa

Oululaisten yliopisto-opiskelijoiden omistama

Opiskelija- ja henkilöstöravintolat sekä catering- ja kahvilapalvelut

- Liikevaihto vuonna 2024 n. 5,2 milj. €
- Palveluksessa n. 60 alan ammattilaista
- 9 toimipaikkaa eri puolilla Oulua + Juhula Catering
- Palvelemme päivittäin tuhansia asiakkaita
- Yli 60 vuoden kokemuksella

uniresta

ARVOT

Asiakasläheisyys
Olemme oululaisten opiskelijoiden omistama yritys. Kuuntelemme asiakkaitamme ja asiakkaiden alati monipuolistuvia tarpeita ja olemme mukana alan kehityksessä. Olemme rohkeita uusille kokeiluille, oman toiminnan arvioimiselle ja kehittämiselle sekä uusille toimintatavoille. Toimimme ketterästi ja joustavasti tarjotaksemme kokonaisvaltaisesti positiivisen asiakaskokemuksen.

Vastuullisuus
Olemme yhteiskunnallinen yritys. Meille vastuullisuus tarkoittaa niin ympäristövastuun, sosiaalisen vastuun kuin hyvän hallintotavan huomioimista. Haluamme myös luoda hyvää paikallisesti. Meille vastuullisuus on sisäänrakennettu toimintamalli. Kaikki toimintamme kestää avoimen tarkastelun ja toiminnassamme olemme läpinäkyviä. Toimimme vastuullisten toimittajien ja alihankkijoiden kanssa.

Laadukkuus
Tarjoamme hyvän hinta-laatusuhteen ja palveluvalikoimamme on monipuolinen. Olemme laadukas ja luotettava yhteistyökumppani ja työnantaja. Sitoutunut ja osaava henkilökunta on laadukkaan toimintamme perusta.

Kestävä kasvu ja kannattavuus
Haluamme kasvaa kestävästi. Kestävän kasvun periaatteisiin meille kuuluu mm. ympäristöystävällisten käytäntöjen edistäminen, resurssitehokkuuden parantaminen, sosiaalisen vastuun kantaminen työntekijöitä ja yhteisöjä kohtaan sekä eettisen liiketoiminnan periaatteiden noudattaminen. Haemme vakaata kasvua pikavoittojen sijaan. Teemme taloudelliset panostukset punnitusti ja otamme riskit hallitusti. Tuloksellamme tuetaan opiskelijoiden hyvinvointia ja kehitetään Unirestaa entistä paremmaksi yritykseksi asiakkaillemme, henkilöstöllemme ja omistajillemme.

uniresta

MISSIO

Haluamme ruokkia hyvää.

Ruoka edustaa meille paljon enemmän kuin vain energianlähdettä päivittäiseen jaksamiseen. Se on väline, jonka avulla voimme muuttaa maailmaa. Haluamme kantaa vastuumme niin ympäristö- ja sosiaalisen vastuun kuin hyvän työnantajan näkökulmasta. Meille kestävä liiketoiminta ja sitoutuminen paikallisen yhteisön kehittämiseen ovat sydämen asia.

Seuraamme jatkuvasti maailman tapahtumia, kehitämme uusia vastuullisuuskäytäntöjä sekä etsimme tapoja tarjota entistä vastuullisempaa ruokaa. Kannamme ympäristön lisäksi vastuumme myös opiskelijoiden hyvinvoinnista.

Haluamme tarjota myös asiakkaillemme laadukkaita ja maistuvia arjen hengähdyshetkiä, jossa asiakaskokemus on mukava ja mieleenpainuva.

uniresta

VISIO

Ylitämme odotuksesi.

Haluamme tuottaa hyvinvointia oululaisille opiskelijoille vastuullisesti. Uniresta tarjoaa monipuolisia ja hyvän hinta-laatusuhteen omaavia (lounas)ravintola-, kahvila- ja catering-palveluja.

Tavoitteenamme on luoda ainutlaatuinen ja merkityksellinen kokemus jokaiselle asiakkaalle, oli kyse sitten tuotteista, palveluista tai kohtaamisista yrityksemme kanssa.

Haluamme ylittää odotukset tarjoamalla hyvää ruokaa ja erinomaista asiakaspalvelua jokaisessa tilanteessa. Pyrkimyksemme ylittää odotukset johtaa vahvaan asiakassuhteiden luomiseen, uskollisuuteen ja positiiviseen brändikokemukseen.

uniresta

Uniresta on yhteiskunnallinen yritys

Haluamme ruokkia hyvää.

Oululaisten opiskelijoiden omistaman Unirestan missiona on tuottaa hyvinvointia oululaisille opiskelijoille. Unirestalle on myönnetty Yhteiskunnallinen Yritys -merkki toimijana, jonka tavoite on tehdä hyvää yhteiskunnassa.

Liiketoimintamme tuotto ohjautuu vastuullisesti oululaisten opiskelijoiden hyvinvoinnin tukemiseen. Hyvää ruokaa on tarjolla ravintoloissamme joka päivä.

uniresta

Vastuullisuus Unirestalla

Ympäristölupaus: **Jotta jäisi hyvä huominen**. Organisaatiomme sitoutuu toimimaan vastuullisesti myös ympäristöasioissa ja tekemään parhaansa, jotta tuleville sukupolville jäisi hyvä huominen.

Varmistamme, että toimintamme on voimassa olevan lainsäädännön mukaista, myös ympäristöasioissa. Tavoitteenamme on vähentää toiminnan hiilijalanjälkeä mm. kasvattamalla kasvisruoan osuutta.

Sitoudumme vähentämään hävikkiä. Hyödynnämme mahdollisuuksien mukaan sesonki-, luomu- sekä kestävän kehityksen tuotteita ja lähituottajien raaka-aineita. Uniresta Oy:n toimipaikat ovat mukana ammattikeittiöiden **Portaat Luomuun**-ohjelmassa

Tarjoamme työ- ja oppimismahdollisuuksia alan opiskelijoille sekä mm. erityistä tukea tarvitseville ja työllistämisehdolla tuleville työntekijöille.

uniresta

Ravintolat ja brändit

Unirestan ravintoloissa saat maittavan lounaan, monipuoliset kahvila- ja välipalatuotteet sekä laadukkaat catering-palvelut Oulun alueella. Unirestan ravintoloissa suositaan terveellistä, paikallista ruokaa ja luomutuotteita.

PRELUDI

Ravintola PEKURI

NuuDeli BY UNIRESTA

Makosa

H2O

JUHULA CATERING

Juhula Catering

Unirestan Juhula Catering tuo ammattilaisten tekemät herkut tarjolle tilaisuuteesi. Tarjoamme catering-palveluja kaiken kokoisiin tilaisuuksiin Oulun alueella. Juhula Cateringin menuille on myönnetty oikeus käyttää Arctic Food Lab tuotemerkkiä tunnustuksena lähiruoan edistämisestä.

www.juhula.fi

unirestа

Luomu arjessa – mitä asiakkaan lautaselle?

Päivittäin tarjolla:

- Luomuleipä ja -sämpylät
- Luomumaito ja maitotuotteet
- Luomukahvi ja tee
- Luomukananmunat
- Puurot
- Pastat
- Linssit

- Hedelmät (osa luomua)
- Juurekset paikallisilta tuottajilta (osa luomua)

uniresta

#TasteLuomu

Luomua

RAVINTOLA

★★★

LUOMURAVINTOLA.FI

Luomun käyttöaste

- **H2O Rotuaari:** 19 % luomua (vaihtelevasti 50 + porrastuotetta)
- **Makosa-ravintolat:** 3 % luomua (10 + porrastuotetta)
- **Opiskelijaravintolat:** kahvi, maito, kananmunat, juurekset osittain

uniresta

Arki vs. Juhula

- **ARKI:** Perusluomutuotteet päivittäin tarjolla
- **JUHLAT:** Juhlatilaisuuksiin luomua on jonkin verran hankalampi sisällyttää. *Olemme pyrkineet lisäämän luomun näkyvyyttä myös juhlatilaisuuksissa suunnittelemalla menukokonaisuuksia, johon olemme sisällyttäneet luomutuotteita ja lähiruokaa.* Tietyiltä osin on haastavaa saada luomutuotteita juhlatilauksiin luomutuotteiden rajallisen saatavuuden vuoksi.
- Asiakkaiden toiveet vaikuttavat luomun käyttöön juhlatilaisuuksissa

uniresta

Asiakkaiden suhtautuminen

- Suhtautuminen pääosin myönteistä
- Kiinnostus vastuullisuuteen ja puhtaaseen ruokaan kasvaa
- Toistaiseksi ei merkittävää vaikutusta asiakasmääriin
- Tulevaisuudessa vastuullisuus yhä tärkeämpi valintaperuste

uniresta

Haasteet ja mahdollisuudet

- **Haasteet:**
  - Luomutuotteiden saatavuus (juurekset, kasvikset, liha)
  - Korkeampi hinta haastaa erityisesti opiskelijaruoassa
  - Logistiikka ja pienet erät
- **Mahdollisuudet:**
  - Paikallistuottajien kanssa yhteistyön syventäminen
  - Käsiteltyjen luomutuotteiden parempi saatavuus ja niiden säilyvyys
  - Asiakkaiden lisääntyvä tietoisuus ja kiinnostus

uniresta

Yhteistyö paikallisten tuottajien kanssa

Tavoite:

Tuoda asiakkaalle mahdollisimman paljon lähiluomua

- Ravintoloissamme jo käytössä: luomuyrtit, luomuliha, luomuhillot, mehut
- Seutukohtaiset ratkaisut ja pientuottajien tukeminen, esim.: Hailuodon luomuoluet H2O:ssa

uniresta

Tavoite ja toiveet tuleville vuosille

- Lisää kotimaisia luomujuureksia ja kasviksia
- Luomun ja lähiruoan rinnakkainen kehittäminen
- Logistiikan ja saatavuuden parantaminen
- **Viestintä asiakkaille:**
  - Selkeä merkintä luomusta ja lähiraaka-aineista
  - Tarinat tuottajista ja tuotteiden alkuperästä
  - Vastuullisuus osaksi arjen ja juhlan elämyksiä

uniresta

- Luomu ja vastuullisuus näkyvät jo arjessa
- Juhlapalveluissa kasvava mutta haastavampi osuus
- Asiakkaat suhtautuvat myönteisesti, kiinnostus kasvaa
- Yhteistyö tuottajien kanssa ja tavoitteet vievät eteenpäin

uniresta

Kiitos!

milja.seppala@uniresta.fi
040 0846849