

# Jory 290425 Huhtikuu pähkinän kuoressa

- Siivouksen organisaatiomuutos
- Tekemistä todella paljon, ollaan viimein oikealla tiellä. Kustannussäästöjä tulee, mutta tarvitaan myös työtunteja standardien nostamiseksi vaaditulle tasolle
- Thai Garden auki, laadullisesti menestys, tietoisuutta tarvitaan lisää, keskiostos liian alhainen
- Kuun vaihteen suuret tapahtumat toivat iloista nostetta myös henkilökunnan mielialaan
- Arkipäivät todella hiljaisia, lisäämyynti vaikeaa
- Mirellan keikat meni suunnitellusti, jatkossa henkilömääriä uskaltaa nostaa
- Kokouspalveluiden uudistus jalkautuu. Onnistunut asiakastilaisuus 25.4, noin 40 osallistujaa
- Valmentava itsensäjohtaminen koulutus Kulmian/ Krista Syväkarin johdolla
- Henkilöstökulut pystytytty pitämään kurissa, ostojen kanssa haasteita, syynä hinnan nousut
- Pääsiäisen käyttöasteet nousivat viime hetkellä, pärjättiin hyvin markkinassa

# Kesäsesonki 2025

- Kesäravintoloiden avaustoimet käynnissä. Huoli alkusesongin onnistumisesta/ asiakasvirran riittävydestä
- Henkilöstötilanne hyvä: Avainhenkilöt asemassa. Pl. Ruissalon keittiö
- Ensimmäiset kesäyöntekijät aloittavat ensi viikolla
- Vapun myynnin toivotaan vielä vilkastuvan
  - 30.04 Snickari 16 pax, Kaivohuoneen 40+ Discoon 125 lippua
  - 01.05 Kaivohuone 78, Le Soleil 66, Loisto 78
  - Äitienpäivä: Tammikellari 24, Snickari 8, Le Soleil 136, Kaivohuone 70, Loisto 148
- Toimenpiteitä ja nopeaa reagoitua hoitomyynnin lisäämiseksi. Kosmetologit hoitotyöhön, pysyvästi pois saunaemännän pisteeltä. Mitä nopeammin yläkerran kylpyhoitohuoneet saadaan hierojille käyttöön sen parempi. Uusia hoitoja; vyöhyketerapia, kuivakuppaus & purentalihashieronta. Benchmarking/ tutustumiskäynnit
- Yhteistyössä myynnin kanssa kampanjoita ja paketoitua
- Toivotaan Kultarannan aukeamisen tuovan huomattavan määrän ryhmiä Naantaliin
- Ruissalon uudistusten & markkinoinnin imu
- Kaivohuoneen ruokalistan ja aukioloaikojen toivotaan houkuttelevan suurempaa yleisöä
- Snickarin maine laadukkaana ruokaravintolana vahvistuu; Summer Chefs tuo nostetta jo toukokuussa
- Satamapaikka.com uskotaan tuovan vieraita Ruissalon Marinaan & kasvattavan liikevaihtoa

# Asiakaspalautteet

## Naantali

### HUHTIKUU MTD:

GRI 81.3

Haikko 86

HC Saimaa 81.3 (nousu 6.0)

HC Tampere 77.3

HC Caribia 65

Compset 77.5

Maaliskuu Nli 82.3, vastaus % 100

### Nli Oma kysely Maaliskuu (273 kpl):

Overall 4,19

NPS 48,61

Henkilökunta 4,26

Vastaanotto 4,32

Siisteys 4,34

Kylpylä 3,97

Aamiainen 4,25

Le Soleil 4,02

### Dinnerbooking TK

Yleisarvosana 3.9/5 (939) palautetta)

### MAALISKUU:

Palautteiden määrä 92

Positiiviset palautteet 89

Negatiiviset palautteet 3

Suosittelee 92,39

# Asiakaspalautteet

Ruissalo

## **HUHTIKUU MTD**

GRI 76.3

Scandic Hamburger Börs 91,9

Radisson Blu Marina Palace 91,2

Scandic Julia 83,6

HC Caribia 65

Compset 80

Maaliskuu MTD GRI 78,4, VASTAUS % 88

## **RLO Oma kysely (278 kpl):**

Overall 3,93

NPS 33.09

Henkilökunta 4,22

Vastaanotto 4,51

Siisteys 13

Kylpylä 3,67

Aamiainen 4,04

Loisto 3,92

## **Dinnerbooking Loisto**

### **Maaliskuu**

Palautteita 29

Suosittelee 86,21%

Yleisarvosana 3.7

### **YTD:**

Palautteiden määrä 91

Positiiviset palautteet 81

Negatiiviset palautteet 10

Suosittelee 71,43%

# Asiakaspalautteet- kehityskohteet

## F&B:

- Myynnillisen kulttuurin kehittäminen & palvelun tasalaatuisuus

## Siivous:

- Tyynyjen & patjansuojien pesu/ vaihtaminen
- Allasosastojen puhtaus

## Beauty, Spa, Wellness:

- Henkilökohtainen ja lämmin palvelu

## Vastaanotto:

- Nopeampi reagointi asiakaspalautteisiin
- Online check- in asiakkaiden parempi huomioiminen

# VASTUULLISUUS

*Vastuullisuustiimi kokoontuu kvartaaleittain*

*Henkilöstöinfoissa Sunborn Live & Kesärauha kertomassa vastuullisuudesta ja turvallisen tilan periaatteista*

*Tutustumisretki Herrankukkaroon 7.5*

*Hyönteishotellityöpaja Naantalissa 20.5*

*Kesäyöntekijöiden perehdytys kierrätykseen ja vastuullisuusasioihin*

*Kesäsesongin hävikin minimointi osana onnistumista*



# VASTUULLISUUS

*Uudet upeat vastuullisuussivut  
nyt auki sekä Naantalín että  
Ruissalon sivuilla- Käykää  
tutustumassa!*

<https://www.naantalispafinfi/info/vastuullisuus-naantalinkylpylassa/>

<https://ruissalospafinfi/vastuullisuus-ruissalon-kylpylassa/>



Vastuullisuustiimin palaveri 06.02.2025 klo 15-16

Naantalin Kylpylä, Kokoustila Sylvi

Paikalla: Marianne Hilden/myynti, Soila Tuomainen/markkinointi, Eerika Rinne/johto, Heini Koivumäki/ravintola NLI, Mari Juhannusvuori/keittiö RLO, Maija Hautamäki/puutarha, Jessica Kuningas/vastaanotto, Anu, Vihervaara/ työsuojelu & hoidot, Kimmo Tuominen/hoito-osasto

ER avasi kokouksen.

Aloitettiin katsauksella 2024 tuloksiin ja työn alla olevaan STF-hakuprosessiin, DL 7.2.25.

MH: Vuonna 2024 pääsimme asettamaamme tavoitteeseen 8% kokonaisjätteen määrän vähenemisestä. Kierrätysasteemme myös nousi 8%. Sekajätteen määrä väheni jopa 35%. Vesi +6%, sähkö +2%, kaukolämpö -3 % /majoittuva asiakas. Yöpyvien asiakkaiden kokonaismäärä putosi -3% joka luonnollisesti nostaa kulutusta/asiakas. Kun otetaan huomioon myös päiväkävijät/saunojat, vedenkokonaiskulutus putosi 12%. Kaukolämmön osalta laskuun vaikuttaa myös vallitsevat sääolosuhteet.

ER & MH: Uudet vastuullisuus sivustot avattu en ja fi, kehoitettiin tutustumaan. Vuoden 2024 aikana verkkosivujemme vastuullisuudesta kertova osuus päivitettiin kattavammaksi tietopaketiksi eri sidosryhmille. Saimme tehostettua ja rationalisoitua viestintää omista vastuullisista teoistamme. Kannustamme myös asiakkaitamme allekirjoittamaan Sustainable Finland Pledge- vastuullisen matkailijan sitoumuksen hyödyntäen verkkosivujamme.

ER kertoi, että osastojen esimiehet ovat 7.2. mennessä allekirjoittaneet kukin oman Sitoumus 2050 tavoitteen. Ruissalolle vastuullisuus sivut auki kesään mennessä, toimitetaan materiaali Soilalle viimeistään maaliskuun lopussa.

Katsaus eri osastojen näkymiin ja odotuksiin vastuullisuudesta:

Heini Niittymäki, Naantali ravintola, hovimestari (aamiainen)

ravintolassa ei välttämättä kehitetä uusia ideoita, mutta sitoudutaan uusiin asioihin, kun tiedetään mihin tähdätään. Ovat avoimia sosiaalisille tapaamisille/vierailuille työn ulkopuolella Ravintolassa tulostetaan paljon paperille, orderit hovimestarilla, keittiössä jne. Muutoksia saattaa tulla lyhyelläkin varoitusajalla. Päivän menu voisi näytöllä tulostetun version sijaan. ER vie ajatusta paperittomasta ravintolasta eteenpäin.

Jessica Kuningas, vastaanotto:

Respassa ei aktiivisia, parantamiseen varaa on, ei välttämättä mennä vastuullisuus edellä. Vierailut voisivat kiinnostaa henkilökuntaa.

Siivous, ER

Siivouksessa tulostetaan paljon siivouslistoja, paperiton siivous tavoitteena tulevaisuudessa Ensisijainen tavoite 20% tehostaminen tavoitteena tehoissa, tavoitellaan myös vedetöntä/kemikaalitonta siivousta, jolloin voidaan säästää energiakuluissa. ER vie näitä eteenpäin.

Anu Vihervaara, työsuojelu ja hoidot

Toivoo että henkilökunnalle kerrotaan sertifikaateista ja STF:stä Jätehuolto miten voi tehdä paremmin, miten jätemäärät ovat kehittyneet.

Kimmo Tuominen, hoito-osasto

Paperin kulutuksen vähentäminen kuntoutuspuolella. ER ottaa puheeksi johtoryhmässä, miten tätä voitaisiin edistää.

Soila Tuomainen, Pramedia, markkinointi

Soilalle voi laittaa viestiä, jos haluaa nostaa omalta osastoltaan vastuullisuudesta toimenpiteitä.

Esim. nostetaan asiakkaiden jättämiä ongelmia, pizzalaatikoita yms.

Ilmoittaa meidät jälleen kilometrikisaan ("polkupyöräkisa") toukokuussa mukaan.

Pikainen katsaus vastuullisuusviestinnän vuosikelloon 2025:

Joka kuukausi 1 vastuullisuudesta kertova postaus tiedossa.

Helmikuun teema: jätteiden lajittelu ja kierrätys, ER koordinoi ja huolehtii postauksen eteenpäin.

Maija Hautamäki vastaa pihasta, kuuluu huollon tiimiin

Kierrätys tarvitsee huomiota, virallisesti toimii. Suunnitellaan hyönteishotellityöpajaa henkilökunnalle keväälle, Maija voi valmistella pohjia. ER keskustelee Timo Santaharjun kanssa, että saataisiin tähän allokoitua resursseja. Molemmille hotelleille tarkoitus istuttaa niittykukkia luonnon monimuotoisuuden lisäämiseksi.

Mari Juhannusvuori, Ruissalo, keittiö

toivoo että pääsee näkemään miten muut toimipisteet toimivat. Koordinoi yhdessä Jarno Sepän kanssa. Aamiaisen viestintä / kyttitys tuotteista, varsinkin kun uudistuu.

Muuta:

ER huolehtii Heinille ja Maijalle oman työ sähköpostin, lisää myös puhelinnumerot WU ryhmään.

Vastuullisuustiimin jäsenet toimivat vastuullisuuslähettiläinä omilla osastoillaan ja esittelevät säännönmukaisesti vastuullisuusasioita palaverissaan. Saavat tarvittaessa faktoja kierrätyksestä ja kulutuksesta ympäristövastaavilta.

## Operatiiviset asiat

Palaveri 30.10.2025 / Hallinto

Paikalla: Joni, Rami, Sonja, Tiina, Eerika, Ove, Jarno

Poissa: Mia A, Henna, Ilona

### 6. Vastuullisuus

Green Key auditointi paikan päällä 19.11.2025.

Legionella bakteerin varotoimenpiteet ja prosessit tarkastettu, vaarojen arviointi päivitetty

1.11 Kansainvälinen vegaanipäivä, nostetaan somessa

Naantalin Kylpylän joulumarkkinat tuovat paikallisia pienryttäjiä ja käsityöläisiä, myös 4H nuoria myymässä 29.-10.11.

Uusi yhteistyökumppani mehiläispesille, tuo pesät keväällä. Ostetaan hunaja omaan käyttöön ja myyntiin

Puutarhuri on alkanut tehdä vastuullisia, kestäviä kasviasetelmia pöytiin/yleisiin tiloihin: tuoreiden kimppujen ostamisen tarve vähenee huomattavasti

Vastuullisuustiimi suunnittelee 2026 tapahtumakalenteria, ehdotuksia otetaan vastaan mielellään tiimeiltä.

Lassila&Tikanoja tulee marraskuussa paikan päälle; kierretään jätteasiat ja arvioidaan uudestaan tarve ja astioiden koko; jakeiden siirtyminen enemmän kierrätettäväksi.

Ruissalon Kapteeninsalin vessat remontissa. WC istuimet vettä säästäviä, pisuaarit vaihdettu vedettömiin.

Kokonaisjätteen määrä laskenut reippaasti, mutta hiilijalanjälki noussut. Mm. remonttien sekajätteet vaikuttavat

Virpi Mustaparta aloittanut hankintapäällikkönä. Hankintapolitiikka päivitetty, vastuullisuuden rooli entistä suurempi.