

Elämys Ämmin ympäristöpolitiikka

Elämys Ämmi on varsinaissuomalainen pienyritys, joka tarjoaa lähiruokaa, majoituspalvelua, elämyksiä ja hyvää oloa idyllisessä maalaisympäristössä. Green Care-palveluntarjoajana räätälöimme teemaviikonloput, kokouspalvelut ja kurssit, tykypäivät ja tilavierailut.

Puutarhaa reunustavat suloiset satumökit sekä mieleenpainuva metsämaisema. Metsän siimekseen on rakennettu kaksi kammia: toinen maanalaiseksi savusaunaksi, toinen kokoustilaksi. Sieltä eivät suuretkaan salaisuudet leviä ulkoilmoille. Saunan takana voi majoittua myöskin puihin ripustetussa teltassa, jossa on mukava kuunnella satakielen laulua ja ihailaa auringonlaskua.

Elämys Ämmin tavoitteena on olla kestävän matkailun edelläkävijä, paikkakuntamme ensimmäinen matkailuyritys, joka yhdistää hyvän liiketoiminnan kestäviin arvoihin. Tämä tarkoittaa mm. suosia lähi- ja villiruokaa, lähellä tuotettua lihaa, riistaa, kasvisruokaa, kierrätämme ja emme käytä kertakäyttöisiä tuotteita. Käytämme uusiutuvaa sähköenergiaa, lämmittämiseen puuta ja aurinkoenergiaa. Kaikki mökkimme ovat puisia sitoen hiiltä ja kestäen satoja vuosia.

Henkilökuntaan kuuluvat Sanna ja Timo, hyväntuulinen aviopari, joka oikeasti asuu työpaikallaan. Pariskunta on ammattitaitoinen, alueen ominaispiirteet tunteva ja hyvinvointia luonnosta ammentava. Sanna ja Timo pyrkivät kaikessa toiminnassaan kehittämään ja innostamaan niin asiakkaita kuin yhteistyötahoja minimoimaan ympäristöön kohdistuvan rasituksen jatkuvalla kehitystyöllä.

Rakennukset, rakentaminen, luontopolku ja huolletut piha-alueet ovat suomalaista maisemaa kauneimmillaan. Pihassa pääset aistimaan hirsirakentamisen perinteet ja aistimaan ekologisen ja puhtaan puun tuoman huoneilman ja tunnelman.

Haluamme omalla esimerkillä jakaa tietoutta alueen kulttuurista, historiasta, luonnosta sekä kertomalla menneistä ja nykyisistä ajoista. Tarinat ja perinteet on sidottu olennaiseksi osaksi kaikkia palvelutuotteitamme, kuten ruokailua, saunomista, kursseja, luonnossa kulkemista ja muita luontoon liittyviä palveluita.

Sannan ruokaideologia on paikallisten raaka-aineiden hyödyntäminen. Suositaan sesongin mukaisia raaka-aineita, lähi- ja villiruokaa, kasvisruokaa, marjoja, sieniä, villiyrtejä, kalaa, juureksia ja kasviksia. Paikallisten viljelijöiden jauhot jauhetaan omassa keittiössä ja niistä leivotaan leivät. Lähitilan maidosta tehdään juustot ja viilit. Ruokaa valmistetaan rakkaudella tuottaen paikallisia makunautintoja. Ruokahävikki minimoidaan lähes olemattomiin asiakasmäärät huomioiden. Ylijäämä ruoka menee kesäkanojen herkuiksi.

Toimimme energiataloudellisesti, puhtaita vesivarojamme säästäten, jätteen käsittelyssä ja kierrätyksestä huolehtien. Sitoudumme liiketoimintamme kehittyessä ja kasvaessa ottamaan edelleen huomioon kestävän kehityksen periaatteet. Kannustamme yhteistyökumppaneitamme toimimaan samojen arvojen mukaisesti, Varsinaissuomalaista ainutlaatuisen luonnon suojelua ja säilymistä edesauttaen. Haluamme myös olla osa edesauttamassa koko maapalloa säilymään puhtaana myös jälkipolvillemme. Näistä syistä olemme päättäneet, että kaikissa päätöksissämme ja Elämys Ämmin ilmastotyössä huomioimme ympäröivän luonnon säilymisen.