

YMPÄRISTÖASIAT À LA CARTE - RAVINTOLASSA

Kehitysehdotuksia ja ympäristöopas ravintola Taivaanrantaan

LAHDEN AMMATTIKORKEAKOULU
Ravintolan johtamisen koulutusohjelma
Opinnäytetyö
syksy 2006
Heini Toivonen

Lahden ammattikorkeakoulu
Matkailun laitos

Toivonen, Heini:

YMPÄRISTÖASIAT À LA CARTE -
RAVINTOLASSA

Kehitysehdotuksia ja ympäristöopas
ravintola Taivaanrantaan

Ravintolan johtamisen koulutusohjelman opinnäytetyö, 58 sivua, 26 liitesivua

Syksy 2006

TIIVISTELMÄ

Opinnäytetyö käsittelee a'la carte -ravintoloiden toimintaan vaikuttavia ympäristöasioita ja erityisesti Lahden keskustassa sijaitsevan ravintola Taivaanrannan mahdollisuuksia yritystoiminnan ympäristövaikutusten supistamiseksi.

Ympäristövastuullisuus on kasvava trendi, joka näkyy vähitellen myös työvoimavaltaisissa palveluyrityksissä. Vaikka ympäristöasioihin ei perinteisesti ole totuttu kiinnittämään paljoa huomiota ravintola-alalla, on vähitellen herätty huomaamaan ympäristöystävällisen toiminnan positiiviset vaikutukset yrityksen maineeseen sekä taloudelliseen kannattavuuteen. Pienetkin toimintatapojen muutokset vaikuttavat pidemmällä aikavälillä, eikä ympäristöystävällinen ravintolatoiminta välttämättä vaadi suuria investointeja, jos perusasiat ovat kunnossa. Pohjoismaissa ravintoloiden ympäristövaikutukset ovat nousemassa tulevaisuudessa yhä merkittävämpään rooliin, sillä joulukuusta 2006 lähtien halukkaat ravintolat voivat hakea toiminnalleen tunnettua ympäristömerkkiä, Joutsenmerkkiä.

Työn raporttiosa kokoaa yhteen ravintola-alalla vähemmän huomioituja ympäristöasioita, kuten jätteiden lajittelua, ympäristöystävällisten tuotteiden käyttöä sekä energian- ja vedenkulutusta. Aihepiireittäin nostetaan esille ravintola Taivaanranta koskevia esimerkkejä ja kehittämissuhteita. Kehittämissuhteiden ja esimerkkien lähtökohdaksi on Taivaanrannassa toteutettu nykytilan kartoitus, joka perustuu omakohtaiseen havainnointiin sekä henkilökunnan ja yrittäjäpariskunnan haastatteluihin. Kehittämissuhteiden tavoitteena on luoda ravintolalle hyvät lähtökohdat ympäristöosaamiseen, jotta se voisi halutessaan hakea toiminnalleen ympäristömerkkiä. Erityisesti Taivaanrannassa tulisi kehittää jätteiden lajittelua sekä pohtia laitteiden mahdollista uudelleen sijoittelua. Jo näillä toimenpiteillä toiminnan ympäristövaikutuksia saataisiin vähennettyä nykyisestä.

Raporttiosassa käsitellyistä aiheista eniten jokapäiväiseen käytännön työhön vaikuttavat asiat on koottu erilliseksi tiiviiksi oppaaksi, jonka tarkoituksena on toimia päivittäisenä apuvälineenä Taivaanrannan henkilökunnalle. Ympäristöopas toimii myös yhdessä Loikkasen (2004) kirjoittaman perehdyttämissoppan kanssa uusien työntekijöiden tutustuttamisessa talon tavoille.

Avainsanat: ravintolat, ympäristövastuu, kehittäminen

Lahti University of Applied Sciences
Faculty of Tourism and Hospitality

Toivonen, Heini:

ENVIRONMENTAL ISSUES AT À LA
CARTE -RESTAURANTS
Suggestions for Improvement and
Environmental Guidebook to
Taivaanranta

Research of Restaurant Management, 58 pages, 26 appendices

Autumn 2006

ABSTRACT

This research deals with environmental questions affecting à la carte restaurants and especially possibilities to decrease environmental impacts of daily operations at the restaurant Taivaanranta, located in the centre of Lahti.

The environmental responsibility is a gradually growing trend also in the labour-intensive service sector. Traditionally restaurant business has not paid much attention to environmental issues, but today the positive effects of environmentally friendly operations on the image and profitability of the company have been noticed. Even small operative changes affect the environment and the costs in the long run and no big investments will be needed if the very base of the environmental management is sound. In the Nordic Countries the possible environmental impacts of restaurants are getting a more significant role in the future, because the restaurants can apply for a well-known eco-label, Joutsenmerkki (swan).

The report part of the thesis gathers together environmental information hardly taken into account in this industry, such as waste management, use of environmentally friendly products, water and energy consumption. Examples are mainly taken from the restaurant Taivaanranta. Together with suggestions for improvements they are based on analyses of present conditions at the restaurant. The state of the daily operations was examined by two different methods: observation and interview. The idea behind the suggestions is to create good and realistic foundation for environmental responsibility at the Taivaanranta and to facilitate future process to obtain an eco-label for its business. To reduce environmental impacts, sorting the waste at the Taivaanranta should be developed and relocating the equipment and device should be considered.

The guidebook is very compact and concise and it deals with carefully selected aspects in every day operations. The Environmental Guidebook is meant to be a helpful tool for employees at the Taivaanranta and an orientation guide together with the Guidebook for New Employees by Loikkanen (2004).

Key Words: restaurants, environmental responsibility, development

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
2 TYÖN LÄHTÖKOHDAT JA TAVOITTEET	7
2.1 Tavoitteet	7
2.2 Työn ja oppaan rajaukset	8
2.3 Ravintola Taivaanranta	9
3 AINEISTON JA TIEDON HANKINTA	10
3.1 Haastattelu ja havainnointi tutkimusmenetelminä	11
3.2 Menetelmien soveltaminen opinnäytetyössä	12
4 YMPÄRISTÖNÄKÖKULMAT RAVINTOLATOIMINNASSA JA NIIDEN SOVELTAMINEN RAVINTOLA TAIVAANRANNASSA	14
4.1 Yrityksen ympäristöosaamisen vaikutukset maineeseen ja asiakkaisiin	14
4.2 Ekotehokkuus ja prosessien tehostaminen	16
4.3 Taivaanrannan henkilökunnan suhtautuminen ympäristöasioihin	19
4.4 Ravintolatoiminnalle myönnettävät ympäristösertifikaatit	20
4.4.1 Yleistä	20
4.4.2 Joutsenmerkki	21
4.4.3 Den Grønne Nøgle (The Green Key)	27
4.4.4 Miljøfyrtårn	28
4.5 Ympäristö- ja alkuperämerkinnät ravintolan ostotoiminnoissa	29
4.5.1 Ympäristömerkinnät	29
4.5.2 Luomutuotteet	31
4.5.3 Reilu kauppa	34
4.5.4 Avainlippu	35
4.5.5 Hyvää Suomesta – Joutsenlippu	36

4.5.6 Lähiruoka	36
4.5.7 Taivaanrannan henkilökunnan tietämys ympäristö- ja alkuperämerkinnöistä ja käsitysten vaikutukset oppaan sisältöön	37
4.6 Kuljetukset ja raaka-ainehankinnat	37
4.7 Tuotteiden monikäyttöisyys ja vuokraus	39
4.8 Jätteiden synty ja lajittelu	39
4.8.1 Jätelainsäädäntö Suomessa ja lajittelu Taivaanrannassa	39
4.8.2 Jätteiden lajitteluohjeet Taivaanrannan ympäristöoppaassa	43
5 IDEASTA OPPAAKSI	48
6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET	51
7 OPINNÄYTETYÖN ARVIOINTI	54
LIITTEET	64

1 JOHDANTO

Ympäristön tila ja ihmisten toiminnan vaikutukset siihen ovat nykyään yleisesti julkisuudessa. Teollisuudessa toiminnan ympäristövaikutuksia on arvioitu ja pyritty vähentämään jo vuosia, mutta työvoimavaltaisilla palvelualoilla ympäristöasiat on koettu ulkopuolisiksi ja jopa merkityksettömiksi. Erityisesti ravintola-alalla toiminnan ympäristövaikutuksia ei ole laajalti tiedostettu tai edes haluttu nostaa esille.

Tämän työn tarkoituksena on herättää ravintola-alalla työskentelevät tai alaa opiskelevat pohtimaan totuttujen toimintatapojen ympäristövaikutuksia ja tuoda esille vaihtoehtoisia toimintamalleja erityisesti à la carte -ravintoloissa. Työssä käsitellään Lahden keskustassa sijaitsevaa ravintola Taivaanrantaa ja pohditaan sen ympäristöasioiden nykytilaa ja kehittämismahdollisuuksia koko alaan vaikuttavien ympäristökysymyksien avulla. Lähtökohtana pohdinnalle on Taivaanrannassa tehty nykytilan kartoitus, joka perustuu omistajapariskunnan ja henkilökunnan haastatteluihin keväällä 2006 sekä omakohtaiseen havainnointiin syksystä 2005 alkaen.

Haastattelumenetelmänä käytettiin puolistrukturoitua haastattelua, joka mahdollisti luonnollisemman keskustelun haastattelijan ja haastateltavien välillä. Kysymykset vaihtelivat hieman haastateltavasta toiseen riippuen vastaajan asemasta ja työpisteestä. Haastattelut antoivat hyvän kuvan haastateltavien ympäristöasenteista ja uskomuksista. Haastattelujen tulokset vaikuttivat eniten opinnäytetyön osana valmistuneeseen ympäristöoppaaseen, johon poimittiin asioita, joita haastateltavat pitivät tärkeinä tai joista he olivat epä tietoisia.

Opinnäytetyön tausta-ajatuksena ja yhtenä tietoperustan osana toimi Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän pilottiprojekti, jossa ravintoloille pyritään luomaan yhtenäiset ympäristökriteerit. Työn kirjoitusvaiheessa kriteereistä on tullut vasta ehdotukset. Kriteeristön tulisi olla valmis joulukuussa 2006, jolloin halukkaat ravintolat voivat hakea toiminnalleen Joutsenmerkkiä. Jotta

kriteeriehtotukset pystyttäisiin näkemään alan kannalta laajemmassa perspektiivissä, on työssä käsitelty Joutsenmerkin lisäksi hieman suppeammin myös kahta muuta Pohjoismaissa käytössä olevaa ravintoloiden ympäristömerkintää. Pienistä eroavaisuuksista huolimatta kaikissa kolmessa ympäristömerkinnässä on samanlainen perusidea ja lähtökohdat. Tätä taustaa vasten ravintolan on helpompi tehdä muutoksia – ympäristön kannalta paremmat ratkaisut ovat globaaleja ja viestittävät positiivista yrityskuvaa ulospäin kaikkialla maailmassa.

Työssä on käsitelty yksityiskohtaisesti Taivaanrannan toimiessa esimerkkinä, jätteiden lajittelua, energian- ja vedenkulutuksen vähentämistä, kuljetuksia, ekotehokkuutta, ympäristömerkittyjen tuotteiden merkitystä ravintolan ostotoiminnoissa, raaka-ainehankintoja, tuotteiden vuokrauksesta syntyviä ympäristöetuja sekä prosessien tehokkuutta. Ympäristöoppaaseen aiheista on valittu jätteiden lajitteluohjeet, tuotteiden ympäristö- ja alkuperämerkintöjen lyhyet esittelyt sekä yleisesti ravintolatoiminnan ympäristöystävällisyyteen vaikuttavat seikat. Koska oppaan tarkoituksena on olla lyhyt ja ytimekäs työkalu päivittäisissä töissä, sen sisältö on hyvin yksinkertainen ja koruton. Asioista on kerrottu vain välttämättömin ja kiinnostuneille on vinkkeinä Internet-linkkejä, joista lisätietoa on saatavilla helposti ja nopeasti. Liian pitkät tekstit oppaassa olisivat vieneet pohjan sen käyttötarkoitukselta – tieto tarvittaessa helposti ja nopeasti saatavilla.

Vasta aivan lopussa yhdistyvät selkeästi Taivaanranta ja tarvittavat muutokset toimintatavoissa mikäli ravintola päätyy hakemaan itselleen ympäristömerkkiä. Vaikka yhtäläillä ympäristöasioita käsitelläänkin läpi työn, on yleiset ympäristöasiat pyritty pitämään erillään ympäristömerkin kriteereistä viimeiseen asti. Näin lukija välttyy ajattelemasta ympäristömerkkiä ainoana oikeana vaihtoehtona ympäristön kannalta parempaan yritystoimintaan. Pienetkin ympäristön kannalta paremmat muutokset vaikuttavat aina positiivisesti ympäröivän luonnon tilaan.

2 TYÖN LÄHTÖKOHDAT JA TAVOITTEET

Tässä pääluvussa käsitellään opinnäytetyön tavoitteita, aiheen valintaa ja rajauksia. Lukija tutustutetaan lyhyesti ravintola-alan ympäristöasioiden tilaan ja esitellään tarkemmin ravintola Taivaanrannan historia, tilat ja toiminta.

Palvelualoilla ympäristöasioihin kiinnitetään vähemmän huomiota kuin esimerkiksi teollisuudessa. Ihmisten on vaikea mieltää ravintolatoiminnasta syntyvän haitallisia ympäristövaikutuksia, sillä ruoan valmistuksen ja toimivan asiakaspalvelun eteen tehtyä taustatyötä ei ymmärretä. Alalla itse työskentelevät eivät yleensä myöskään ole kovin kiinnostuneita työnsä ympäristövaikutuksista.

Opinnäytetyön aiheen valinta oli helppoa, sillä olen aina ollut kiinnostunut ympäristöasioista ja oman toimintani vaikutuksista ympäröivään maailmaan. Kesällä 2004 muutin vuodeksi Stavangeriin, Norjaan, jossa työskentelin kansainvälisen hotelliketjun ravintolassa ja opiskelin Stavangerin yliopistossa ravintola-alaa sekä matkailua. Sustainable Tourism Management-kurssilla ymmärsin ensimmäistä kertaa laajemmin matkailun suorat ja epäsuorat vaikutukset ympäristön tilaan. Koska opiskelin ravintolan johtamisen koulutusohjelmassa Suomessa, en voinut välttyä ajattelemasta matkailua ja ravintola-alaa toisiaan täydentävinä osa-alueina. Tämän vuoksi halusin yhdistää opinnäytetyössä ravintola-alan ja ympäristöasiat, jolloin minulla valmistumisen jälkeen olisi harvinaisempaa erikoisosaamista. Pystyisin ymmärtämään ravintolatoimintaan vaikuttavat ympäristöasiat ja kykenisin hahmottamaan toiminnan vaikutukset myös laajemmin matkailuelinkeinon näkökulmasta.

2.1 Tavoitteet

À la carte -ravintoloiden ympäristöasioita käsittelevää kirjallisuutta ei juuri ole. Saatavilla olevat oppaat ovat pääasiallisesti suunniteltuja suurkeittiöiden ja catering -yritysten tarpeisiin. Opinnäytetyön tarkoituksena on ollut kerätä ympäristötietoutta yhdeksi kokonaisuudeksi erityisesti à la carte -ravintoloiden tarpeisiin ja soveltaa tietoa ravintola Taivaanrantaan Lahteen.

Koska pelkkä tiedon helppo saatavuus ei välttämättä saa aikaan tarvittavia muutoksia ravintolatoiminnassa, on opinnäytetyön ohessa valmistunut käytännöllinen ympäristöopas Taivaanrantaan. Oppaan on tarkoitus toimia käytännön apuna päivittäisissä töissä ja hankinnoissa sekä yhdessä Janne Loikkasen toteuttaman perehdyttämisoppaan (2004) kanssa opastaa uusia työntekijöitä talon tavoille.

Opas ei siten toimi opinnäytetyön merkittävimpana tuloksena, eikä laajana tietopakettina. Tiivis ja käytännöllinen opas palvelee parhaiten henkilökuntaa, jolla ei ole työn lomassa ylimääräistä aikaa selata pitkiä ja seikkaperäisiä oppaita. Lyhyt ja ytimekäs ilmaisu sekä selkeä ulkoasu helpottavat tiedon etsimistä, eivätkä karkota myöskään asioista kiinnostumatonta lukijaa.

2.2 Työn ja oppaan rajaukset

Opinnäytetyö on kaksiosainen sisältäen tiiviin käytännön toimintatapoja ohjeistavan oppaan sekä laajemman raporttiosan, jonka tarkoituksena on ollut alaan liittyvien ympäristöasioiden kokoaminen yhteen. Ympäristöopas on suunniteltu erityisesti Taivaanrantaan, koska olen työskennellyt siellä tarjoilijana maaliskuusta 2004.

Opas on rajattu käsittelemään ainoastaan ravintola Taivaanrannan keittiön ja salin toimintoja. Taivaanrannan yhteydessä toimivaa panimoa ja tislaamoa ei ole otettu työssä huomioon muutoin kuin tavarantoimittajana sen erilaisen luonteen vuoksi. Taivaanrannan tiloissa sijaitsevat Teerenpeli-Yhtiöiden toimistot on huomioitu valmiissa oppaassa niiltä osin, kuin ne vaikuttavat ravintolan jätteiden kierrätykseen sekä energiankulutukseen. Käytännössä toimistotyöhön ei ole oppaassa viitattu suoraan, vaan annettu lajitteluohjeita jätteille, joita yleisimmin syntyy toimistossa. Oppaassa on pyritty ohjaamaan henkilökuntaa ympäristön kannalta paremmille työtavoille antamalla konkreettisia perusteltuja esimerkkejä. Linnanen, Markkanen ja Ilmola (1997, 81) väittävätkin, että henkilökunnan on tiedettävä vastaus kysymykseen miksi pysyäksään motivoituneina. Pelkkä kuvaus uusista toivotuista toimintatavoista ei ole riittävä.

Ympäristöoppaan tärkeimpinä painopisteinä ovat lajittelu ja kierrätys, energian- ja sähkönkulutus sekä ostotoiminnot. Oppaan ohjeissa on huomioitu erityisesti pohjoismaisen Joutsenmerkin kriteerit ravintolatoiminnassa sekä sivuttu soveltuvin osin Suomessa tuntemattomampia palvelusektorin Green key - ja Miljøfyrtårn-ympäristöjärjestelmiä. Ohjeistuksella on tarkoitus antaa Taivaanrannalle hyvät valmiudet hakea myöhemmin toiminnalleen ympäristömerkkiä, erityisesti Joutsenmerkkiä.

Vaikka ympäristöoppaan kirjoittaminen koko Teerenpeli -Yhtiöille ja sen eri toimipaikoille olisi ollut haastavaa ja mielenkiintoista, päätin keskittyä parhaiten tuntemaani toimipaikkaan, Taivaanrantaan. Yhtiön muiden yksiköiden toiminta keskittyy pääasiassa juomamyyntiin ja Taivaanranta on toistaiseksi ainoa ruokaravintola. Kaikkien yksiköiden huomioiminen olisi laajentanut opasta suhteettomasti, eikä se niin ollen olisi enää mielekkäästi palvellut tarkoitustansa.

2.3 Ravintola Taivaanranta

Anssi ja Marianne Pyysing perustivat Taivaanrannan Lahteen Rautatienkadun ja Hämeenkadun kulmaan vuonna 2000. Ravintola kuuluu Teerenpeli-Yhtiöihin yhdessä olutravintola Teerenpelien (Lahti, Tampere, Helsinki), panimoravintola Teerenpelin (Helsinki) sekä panimo ja tislaamo Teerenpelin kanssa. Panimo ja tislaamo Teerenpeli sijaitsee Lahden keskustassa samassa kiinteistössä Taivaanrannan kanssa. Taivaanranta on rennon asiallinen à la carte -ravintola, jossa panostetaan hyvään palveluun, oman panimon ja tislaamon tuotteisiin, monipuoliseen viini- ja ruokalistaan, viskeihin ja sikareihin.

Taivaanrannan savuttomat, valmiiksi katetut pöydät à la carte -asiakkaille sijaitsevat katutasossa avokeittiön ja panimon baaritiskin välissä. Baarin puolella katutasossa on savullisia sekä savuttomia pöytiä, jotka katetaan ainoastaan tarvittaessa, jolloin myös ainoastaan juomatuotteita nauttiville asiakkaille on tilaa. Ravintolassa on kaksi erillistä kabinettitilaa, joista suurempi, Kellarikabinetti, on täysin savuton ja pienempi, Sikarikabinetti, savullinen. Ainoat savulliset tilat ovat siten Sikarikabinetti ja osa baarista.

Ravintolan kellarikabinetti sijaitsee nimensä mukaisesti Taivaanrannan alakerrassa aivan panimon ja tislaamon vieressä. Kellarikabinetti on käytössä ainoastaan ennakkotilauksesta, ja sinne mahtuu tilaisuuden luonteesta riippuen noin neljäkymmentä henkeä. Kabinetissa ruoka tarjoillaan seisovasta pöydästä ja juomatuotevalikoima on supistettu tarpeen ja tilauksen mukaan. Panimon ja tislaamon arkea voi ruokailun tai kokouksen lomassa seurata päivisin suurista sisäikkunoista. Iltaisin panimo ja tislaamo hiljenevät, mutta monelle on elämys jo ainoastaan panimon ja tislaamon laitteiden näkeminen. Halukkaille voidaan järjestää ennakkotilauksesta panimokierroksia, joissa pääsee tarkemmin tutustumaan oluen ja viskin valmistukseen sekä panimon ja tislaamon toimintaan ja laitteisiin. Kierroksen yhteydessä tarjoillaan tietysti panimon ja tislaamon omia tuotteita.

Sikarikabinetti löytyy ravintolan yläkerrasta, ja nimensä mukaisesti se on sikarin ystävien kohtaamispaikka. Kabinettiin mahtuu enimmillään kymmenen henkeä ruokailemaan, mutta parhaimmillaan se on kahdeksan hengen seurueille. Ruoat asiakas valitsee à la carte -listalta ja ne tarjoillaan lautasannoksina. Kabinetissa on myös mahdollista pitää kokouksia tai pienimuotoisia juhlia.

3 AINEISTON JA TIEDON HANKINTA

Vaikka ravintola-alalla monet ympäristöasioihin liittyvät toimintamallit ovat lähes samoja toimipaikasta riippumatta, ei yleisistä oletuksista voida kuitenkaan tehdä yhtä ravintolaa koskevia johtopäätöksiä. Koska opinnäytetyön pääpaino on alan yleisten ympäristöasioiden lisäksi ravintola Taivaanrannan ympäristöasioiden kehittämisessä, on aineiston hankinnassa keskitytty erityisesti ravintolan nykytilan kartoittamiseen. Ilman tietoa ravintolassa nykyisin käytössä olevista toimintatavoista on mahdotonta esittää vaihtoehtoisia ympäristön kannalta parempia ratkaisuja.

Taivaanrannan ympäristöasioiden nykytilaa on kartoitettu havainnoimalla toimintaa syyskuusta 2005 kesäkuuhun 2006 sekä haastatteleamalla yrittäjäpariskunta Anssi ja Marianne Pyysingiä, ravintolapäällikkö Virpi

Lautamattia, keittiöpäällikkö Toni Laaksosta, apulaisravintolapäällikkö Katja Kostetta sekä tarjoilija Maija Luoma-Ahoa ja kokki Niko Nymania. Panimo ja Tislaamo Teerenpeliä koskevia ympäristöasioita on selvitetty haastattelemalla lyhyesti panimomestari Aki Railanmaata. Haastattelujen tuloksia käsitellään tarkemmin luvussa 4.

3.1 Haastattelu ja havainnointi tutkimusmenetelminä

Aineiston keräämismenetelmiksi valikoituivat haastattelu ja havainnointi. Havainnointi oli loogisin valinta omakohtaisten kokemusten vuoksi. Monet toiminta- ja työtavat olivat jo valmiiksi tuttuja, eikä siten olisi ollut järkevää kerätä kyseisiä tietoja esimerkiksi lomakkeen avulla. Hirsijärvi ja Hurme (2001, 38) perustelevat havainnoinnin käyttämistä tutkimusmenetelmänä sillä, että havainnoimalla voidaan huomata asioita, joista muuten vaiettaisiin. Tarkkailtavat saattavat kuitenkin muuttaa käytöstään, mikäli ovat tietoisia siitä, että heitä seurataan ja havainnoidaan. Työn ohella tapahtunut havainnointi on mahdollistanut sellaistenkin toimintatapojen huomioimisen työssä, joita kenties olisi pyritty välttämään ulkopuolisen, tuntemattoman havainnoijan läsnä ollessa.

Esimerkiksi Brannen (1992) ja Robson (1995) uskovat erilaisten menetelmien lisäävän tutkimuksen luotettavuutta ja laajentavan työn näkökulmia (Hirsijärvi & Hurme 2001, 38). Haastattelujen tekeminen havainnoinnin ohella oli siis perusteltua, ettei opinnäytetyö sisältäisi ainoastaan kirjoittajan omia oikeana pitämiään huomioita. Tällainen näennäinen varmuus saattaa syntyä Robsonin (1995) mukaan käytettäessä ainoastaan yhtä menetelmää, jonka tulokset ovat selkeästi samansuuntaisia (Hirsijärvi & Hurme 2001, 39).

Haastattelun etuina Hirsijärvi ja Hurme (2001) pitävät haastateltavan mahdollisuutta aktiivisuuteen ja subjektiivisten tuntemusten vapaaseen ilmaisuun. Haastattelu mahdollistaa syventävien ja selventävien tietojen keräämisen aiheesta sekä tarvittaessa lisäkysymysten esittämisen. Hirsijärvi ja Hurme (2001, 35, 72) painottavat kuitenkin, että haastattelijan tulisi olla koulutettu tehtävänsä eivätkä haastateltavat saisi olla tuttuja haastattelijalle. Työn luonteen vuoksi erillinen

haastattelukoulutus ei olisi ollut mielekästä, eikä pienessä työyhteisössä ole henkilöitä, jotka olisivat tässä tapauksessa tuntemattomia haastattelijalle.

Haastattelijalla on kuitenkin aiempaa kokemusta haastattelutilanteista esimerkiksi messuilla tehdyistä kävijähaastatteluista sekä Norjassa tiimityöskentelynä toteutetusta Fjord Linen Ms. Fjord Norway-aluksen työilmapiiriä käsittelevästä raportista, jota varten haastateltiin aluksen työntekijöitä.

Koska haastateltavat olivat tuttuja haastattelijalle, haastattelumenetelmäksi valikoitui puolistrukturoitu haastattelu. Puolistrukturoiduissa haastatteluissa jotkin kohdat ovat ennalta määrättyjä, mutta eivät kaikki. Kysymykset voivat olla valmiiksi suunniteltuja, mutta niiden järjestys (Fielding 1993) tai muoto (Robson 1995) voivat vaihdella haastateltavan mukaan. (Hirsijärvi & Hurme 2001, 47.) Vaikka haastattelijalla ei ollut tutkimusmenetelmän vaatimaa koulutusta, tuttujen henkilöiden haastattelu helpotti kysymysten asettelua ja nopeaa reagoitua haastateltavien vastauksiin.

3.2 Menetelmien soveltaminen opinnäytetyössä

Havainnointia on tapahtunut syyskuusta 2005 lähtien. Se on pääasiassa ollut työyhteisön seuraamista, osallistuvaa havainnointia. Koska tarkkailija on ollut osa työyhteisöä ja siten itsekin tarkkailun kohteena, voidaan olettaa havainnoidun käytöksen olevan todenmukaista. Toisaalta työyhteisön liian läheinen tunteminen on saattanut tehdä sokeaksi joillekin ongelmille ja toimintatavoille. Koska työn aihe ei kuitenkaan ole arkaluontoinen, ei voida olettaa tapahtuneen tietoista asioiden vääristelyä tai kaunistelua.

Havainnoinnin avulla on selvitetty päivittäisiä toimintatapoja ja pyritty osoittamaan eniten kehittämistä vaativia asioita. Haastatteluilla puolestaan on kerätty syvällisempää tietoa toimintatapojen taustalla vaikuttavista tekijöistä kuten henkilökunnan asenteista ja uskomuksista.

Haastattelukysymysten (Liite 1) muotoilun perustana oli opinnäytetyötä varten laadittu tutkimussuunnitelma. Hirsijärvi ja Hurme (2001, 54) väittävätkin

suunnitelman olevan välttämätön, jotta välttyttäisiin turhalta työltä ja tarpeettoman aineiston keräämiseltä. Tutkimussuunnitelman pohjalta nostettiin esiin aihepiirejä, joita haluttiin käsitellä haastatteluissa tarkemmin. Aihepiirejä olivat haastateltavan oma asenne ympäristöasioihin, Taivaanrannan nykytila ympäristöasioissa, asiakkaiden asenne ympäristöasioihin ja laatuun ravintolassa, ympäristöasiat Taivaanrannassa tulevaisuudessa sekä opinnäytetyönä toteutettavan ympäristöoppaan muoto ja sisältö.

Kysymykset olivat pääasiassa kaikille samat, mutta pientä vaihtelua oli haastateltavan mukaan. Haastattelukysymyksiä oli keskimäärin noin kaksikymmentä haastateltavaa kohden. Työyhteisön tunteminen auttoi joidenkin kysymysten kohdalla osoittamaan ne tietyille haastateltaville, joilla oli kysymysten edellyttämää tietoa ja osaamista. Haastattelukysymyksiä muokattiin kolmeen kertaan ja viimeisen kerran jälkeen tehtiin yksi esihaastattelu. Vaikka Hirsijärvi ja Hurme (2001, 72) ehdottavatkin useamman kuin yhden esihaastattelun tekemistä ennen varsinaisia haastatteluja, se ei olisi ollut aikataulullisesti mahdollista juuri ennen lomien alkua. Useammalla esihaastattelulla ei välttämättä edes olisi ollut suurta merkitystä opinnäytetyön lopputuloksen kannalta.

Haastattelut tehtiin 14.–16.6.2006 ja ne nauhoitettiin lukuun ottamatta Maija Luoma-Ahon, Niko Nymanin ja Aki Railanmaan haastatteluja. Heidät valittiin haastateltaviksi alkuperäisestä suunnitelmasta poiketen, jotta myös tavallisen työntekijän näkökulma ja ajatusmaailma pääsisivät esille. Railanmaan haastattelulla haluttiin selvittää panimossa ja tislaamossa käytettyjen maltojen alkuperä ja mahdollinen hyödyntäminen käytön jälkeen. Koska tarkoitus ei Luoma-Ahon ja Nymanin tapauksessa ollut saada yksityiskohtaista tietoa, vaan kartoittaa ennemminkin asenteita, ei nauhoittaminen ollut välttämätöntä. Nauhoittaminen olisi myös ajallisesti ollut lähes mahdotonta, sillä haastatteluissa tarvittavan nauhurin laina-aika oli neljä päivää. Nauhoitetut haastattelut litteroitiin heti haastattelujen jälkeen.

Haastateltaviin ei tulla viittaamaan työssä erikseen missään kohtaa, jotta jokaisella olisi mahdollisuus yksityisyyteen ja sananvapauteen. Näin vältetään myös

mahdolliset työyhteisön sisäiset konfliktit, joita saattaisi syntyä ihmisten välille opinnäytetyön valmistumisen jälkeen.

4 YMPÄRISTÖNÄKÖKULMAT RAVINTOLATOIMINNASSA JA NIIDEN SOVELTAMINEN RAVINTOLA TAIVAANRANNASSA

Tässä pääluvussa käsitellään ympäristöosaamisen positiivisia vaikutuksia yrityksen toimintaan ja sen asiakkaisiin. Ravintoloiden ympäristöasiat otetaan esille koko alaan vaikuttavina laajempina kokonaisuuksina sekä ravintola Taivaanrantaa koskevin yksityiskohtaisempina esimerkkeinä ja kehittämisehdotuksina. Taivaanrannan henkilökunnan haastattelut ovat olleet joidenkin kehittämisehdotusten pohjana, mutta laajemmin haastattelujen tulokset tulevat esille vasta pohdittaessa henkilökunnan arvomaailmaa ja asenteita ympäristöasioita kohtaan. Luvussa esitellään myös ravintolatoiminnalle myönnettäviä ympäristösertifikaatteja ja keskitytään erityisesti pohjoismaiseen Joutsenmerkkiin ja sen kriteereihin. Käytännön työhön ja toimintatapoihin vaikuttavat ympäristöasiat, kuten energian- ja vedenkulutus, ekotehokkuus, jätteiden lajittelu, kuljetukset sekä ravintolan ostotoiminnot on myös huomioitu omissa alaluvuissaan.

4.1 Yrityksen ympäristöosaamisen vaikutukset maineeseen ja asiakkaisiin

Ympäristöasioihin panostaminen parantaa yrityskuvaa ja tuo yritykselle paitsi uusia markkinamahdollisuuksia myös kustannussäästöjä. Monesti ympäristöasioiden hallinta on yhteydessä resurssitehokkuuteen ja siten myös yrityksen kannattavuuteen. Linnanen ym. (1997) näkee ympäristöosaamisen yrityksen muuhun toimintaan kiinteästi sidottuna johtamistapana. Se ei ole siten pelkkä johdon työkalu vaan ennemminkin arvomaailman muutos. Tosin ympäristöosaamisesta ei tule yritykselle varteenotettavaa kilpailukeinoa ennen kuin saavutetuista tuloksista viestitetään asiakkaille ja muille sidosryhmille. Yrityksen on kuitenkin hyvä muistaa, että vaikeivät kuluttajien ympäristömyönteiset asenteet vielä tänä päivänä vaikuttaisivatkaan

ostopäätöksiin, ne ratkaisevat mitä todennäköisimmin tulevaisuudessa. Linnanen ym. (1997) teroittaaakin, että ympäristöasioista huolehtiva yritys viestittää ulospäin kuvaa myös siitä, että se pystyy huolehtimaan henkilöstöstään. (Linnanen, Markkanen & Ilmola 1997, 12, 77, 129, 158, 160.)

Ympäristöystävällinen toiminta vaikuttaa siis yrityksen maineeseen. Linnanen ym. (1997, 67) ennustaakin ympäristöosaamisen olevan tulevaisuudessa perustana menestyvälle toiminnalle. Holma (2006) jatkaa ajatusta vieläkin pidemmälle uskoessaan, että tulevaisuudessa ympäristöohjelman puuttuminen vaikuttaa negatiivisesti ravintolan menestymiseen asiakkaiden silmissä (Maikkula 2006). Lähtiessään rakentamaan hyvää mainetta, yrityksen tulee panostaa myös lähiympäristönsä hyvinvointiin ja yhteiskunnan kehittämiseen sekä noudattaa eettisiä periaatteita. Vaikka hyvällä maineella pyritäänkin viestimään positiivista yrityskuvaa ulospäin, se saattaa kuitenkin vaikuttaa eniten yrityksen sisällä. Työntekijät luottavat hyvämaineeseen yritykseen, sitoutuvat siihen ja haluavat olla lojaaleja sille. (Aula & Heinonen 2002, 138, 217.) Työssään viihtyvät työntekijät ovat elinehto palveluyritykselle. Ilman hyviä, asiansa osaavia työntekijöitä yritys menettäisi tärkeimmän kilpailuvalttinsa.

Ympäristön arvostus kasvaa koulutuksen ja tulotason myötä. Kun rahaa on riittävästi, on mahdollista antaa suurempi painoarvo ympäristöasioille. (Kuisma 2001, 49.) Curtin & Jones (2000, 9-11) selittävät tulotason ja ympäristömyönteisyyden välistä yhteyttä Maslow'n tarvehierarkian avulla. Alkuperäinen hierarkia koostuu viidestä portaasta, joista alemman portaan tarpeiden on oltava tyydytettyjä, jotta ihminen voi siirtyä seuraavalle portaalle. Alin porras käsittää ihmisen fysiologiset tarpeet kuten ruoan ja juoman, toinen porras kuvaa ihmisen turvallisuuden tarvetta kuten kotia, kolmannella portaalla ovat sosiaaliset tarpeet kuten ihmissuhteet, neljäs porras kuvaa ihmisen itsetuntoa sekä asemaa ja viidennellä eli viimeisellä portaalla ihmisellä on aikaa kehittää itseään ja pyrkiä toimimaan ihanteidensa mukaan.

Alimmilla portailla ovat huonotuloiset, jotka keskittyvät hengissä pysymiseen ja fyysisten tarpeiden tyydyttämiseen. Mitä enemmän ihmisellä on rahaa ja mitä helpommin hän pystyy tyydyttämään päivittäiset perustarpeensa, sitä

kiinnostuneempi hän on omien tekojensa ympäristövaikutuksista. Tarvehierarkian ylimmällä portaalla olevat ihmiset pystyvät keskittymään oman itsensä kehittämiseen, sillä kaikki alempien portaiden tarpeet ovat jo tyydytettyjä. Ympäristöstä huolehtiminen, vaikka edes vähäisesti, koetaan siten mahdollisuutena tulla paremmaksi ihmiseksi omissa ja muiden silmissä. (Curtin & Jones 2000, 9-11.)

Koska Taivaanrannan hintataso koetaan alueen muita ravintoloita korkeammaksi, voidaan varovasti olettaa, että asiakkaat olisivat myös keskimääräistä varakkaampia. Tällöin myös ympäristöasioilla saattaisi olla heille tavallista suurempi merkitys. Kuten eräs haastateltavista sanoikin mahdollisten hintojen noususta, mikäli ympäristöasioihin kiinnitettäisiin paremmin huomiota: ”Tuskin on mejän asiakkailla rahasta kiinni.” Juholin (2004, 112) uskoo myös eettisen kuluttamisen kasvavan tulevaisuudessa, sillä jo nyt 70 % kuluttajista olisi halukkaita tekemään eettisiä valintoja ja heistä 40 % valmiita maksamaan niistä enemmän.

4.2 Ekotehokkuus ja prosessien tehostaminen

Ympäristövaikutuksia aiheuttavia tekijöitä elintarvikkeen elinkaareissa ovat energian ja veden kulutus, hankinnat, kuljetukset, jätevedet ja jätehuolto. Tuottamalla vähemmästä enemmän, eli ekotehokkuudella, voidaan saada aikaan positiivisia muutoksia sekä ympäristön että talouden kannalta. Heikkilä (2002, 10-11) mainitsee esimerkkeinä ekotehokkuudesta materiaalien tehokkaan käytön, tuotannon prosessien tehostamisen, kuljetusten vähentämisen, tuotteiden pitkäikäisyyden, monikäyttöisyyden, yhteiskäytön, vuokrauksen ja lainauksen sekä kierrätyksen ja tuotteiden uudelleenkäytön samaan tai eri tarkoitukseen.

Materiaalien ekotehokkuudella Heikkilä (2002, 10) tarkoittaa raaka-aineiden säästämistä ja vaihtamista ympäristöystävällisempiin vaihtoehtoihin. Esimerkkinä hän mainitsee ruoan peittämisen muovikelmulla tai kannella alumiinifolion sijaan. Näin sama lopputuote tuotetaan pienemmällä kokonaisuutena materiaalin kulutuksella. Vaikka haastatteluissa ei erityisesti käsitelty ekotehokkuutta, osa haastateltavista

ehdotti oma-aloitteisesti Taivaanrannassa käytettyjen pesuaineiden vaihtamista ympäristöystävällisempiin tuotteisiin ja päivittäisessä siivouksessa käytettyjen tavallisten Carita -liinojen vaihtamista biohajoaviin Carita -liinoihin.

Tuotannon prosessien tehostamisella pyritään energian- ja vedenkulutuksen sekä jätteiden synnyn vähentämiseen. Energian kulutuksen vähentämisellä voidaan hidastaa kasvihuoneilmiötä. Ravintolatoiminnassa kuluu välitöntä ja välillistä energiaa. Välitöntä energiaa kuluu ruoanvalmistukseen, astianpesuun, kylmä- ja lämpösäilytykseen, lämpimän veden käyttöön, ilmastointiin, valaistukseen ja lämmitykseen. Välillistä energiaa kuluu hankittaessa tuotteita tai palveluita, joiden tuottamiseen on tarvittu energiaa. Käyttäjät pystyvät vaikuttamaan kuluttamansa energian määrään, esimerkiksi keittäminen ilman kantta kuluttaa energiaa neljänneksen enemmän kuin kannen kanssa. (Heikkilä 2002, 10, 30.) Myös veden kulutus riippuu käyttäjistä. Mikäli vettä ei jätettäisi tarpeettomasti juoksemaan, vaikkakin vain satunnaisesti, pystyttäisiin kulutusta luultavimmin pienentämään Taivaanrannassa vuositasolla jonkin verran. Investoimalla itsesulkeutuviin hanoihin sekä keittiössä että baarissa, varmistettaisiin turhan vedenkulutuksen loppuminen kerralla. Myös veden virtausnopeuden tarkistaminen saattaa vähentää kulutusta. Mikäli virtausnopeutta voidaan laskea pienemmäksi, myös vedenkulutus vähenee.

Haastateltavat uskovat, että uusilla energialuokkaan A kuuluvilla laitteilla kuten astianpesukoneilla, liesillä ja kylmälaitteilla pystyttäisiin vähentämään sekä energian että veden kulutusta ja säästämään korjauskuluissa vanhoihin laitteisiin verrattuna. Vaikka pitkäikäiset, kestävät ja korjattavat tuotteet ovatkin ekotehokkaita verrattuna kertakäyttöisiin tuotteisiin, ei ekotehokkuuden nimissä tulisi kuitenkaan ylläpitää paljon energiaa ja vettä kuluttavia vanhentuneita laitteita. Laitteiden säännöllinen huolto ja puhdistus pitkittävät niiden käyttöikä ja estävät turhan energian- ja vedenkulutuksen. Erityisesti astianpesukoneesta tulee pitää huolta, sillä se vie lähes puolet keittiön kokonaisenergiankulutuksesta. (Heikkilä 2002, 30 -31.)

Koneiden ja laitteiden sijoittelulla on myös vaikutusta niiden energiankulutukseen. Esimerkiksi Taivaanrannan baarissa valkoviineille

tarkoitettu kylmäkaappi ja astianpesukone ovat kiinni toisissaan. Astianpesukone kuumentaa viinikaappia, joka kuluttaa turhaa energiaa pysyäkseen kaikesta huolimatta viileänä ja vastaavasti toisinpäin. Keskimääräistä 153 000 kWh vuosikulutusta Taivaanrannassa pystyttäisiin pienentämään siten pelkästään laitteiden oikeaoppisella sijoittelulla (Lahti Energia 2005). Kunnolliseen jäähdyttävään ilmastointiin investoiminen pienentäisi myös toisaalla energiankulutusta. Vaikka ilmastointi itsessään kuluttaakin energiaa, muut kylmälaitteet eivät kävisi ylikerroksilla liian kuumen huoneilman vuoksi. Mikäli energiankulutusta pystyttäisiin vähentämään, Taivaanrannassa voitaisiin harkita siirtymistä ekoenergian käyttöön. Koska ekoenergia on kalliimpaa kuin tavallinen energia, pienentyneellä kulutuksella estettäisiin sähkölaskun suunnaton kallistuminen ympäristöystävälliseen energiaan siirryttäessä.



KUVIO1. Norppa suosittelee-ekoenergiamerkintä (Suomen luonnonsuojeluliitto 2006).

Norpan suosittama ekoenergiamerkintä (KUVIO 1.) on ainoa Suomessa tällä hetkellä käytössä oleva sähkön ympäristömerkintä. Merkin myöntää ja sen käyttöä valvoo Suomen Luonnonsuojeluliitto. Vastaavat ekomerkinnot ovat käytössä myös Norjassa ja Ruotsissa. Ekoenergia on tuotettu aurinko-, tuuli- tai vesivoimalla. Myös puulla tai biokaasulla tuotettu energia voi saada ekoenergiamerkinnän. Ekoenergiaa eivät sitä vastoin ole yhdyskuntajätettä polttamalla tuotettu energia, ydinenergia ja fossiilisilla polttoaineilla tai turpeen

poltolla tuotettu energia. Fossiilisia polttoaineita ovat esimerkiksi öljy, kivihiili ja maakaasu. (Suomen luonnonsuojeluliitto 2006.)

Ympäristömerkityn energian tuotantoa valvotaan ja sille on asetettu erityisiä vaatimuksia. Ekoenergiamerkintää hakevan yrityksen on esimerkiksi toimitettava Suomen Luonnonsuojeluliitolle tiedot ympäristöpolitiikastaan ja liityttävä valtakunnalliseen kauppaja- ja teollisuusministeriön energiansäästösopimukseen. Tällä sopimuksella yritys sitoutuu säästämään energiaa kaikessa toiminnassaan. Ekoenergiaa myyvät esimerkiksi Fortum ja Vattenfall sekä lukuisat paikalliset energiayhtiöt. (Suomen luonnonsuojeluliitto 2006.)

4.3 Taivaanrannan henkilökunnan suhtautuminen ympäristöasioihin

Kaikki kahdeksan haastateltavaa kokivat oman suhtautumisensa ympäristöasioihin pääosin positiivisena. Suurin osa kertoi lajittelevansa ja kierrättävänsä jätteet kotona hyvinkin tarkasti, toiset myönsivät ympäristömyönteisyyden jäävän enimmäkseen ajattelun tasolle. Tärkeimpinä ympäristöasioina pidettiin kierrätystä, lajittelua, uusiomateriaalien käyttöä, energian säästöä ja uusiutuvien energianlähteiden käyttöä, puhdasta ja siistiä elinympäristöä sekä uusiutumattomien luonnonvarojen ja turhan kulutuksen vähentämistä.

Ravintolassa tapahtuvaan lain mukaiseen jätteiden lajitteluun haastateltavat suhtautuivat myönteisesti, mutta myönsivät käytännössä asioiden sujuvan toisin. Moni kertoi työpaikalla tapahtuvan lajittelun olevan hankalaa, osa ymmärsi näennäisen vaikeuden johtuvan ainoastaan tavoista ja tottumuksista. Liiallinen kulutus ja kertakäyttöiset tuotteet nähtiin suurimpana ongelmana ravintoloissa puutteellisen lajittelun lisäksi.

Osa haastateltavista tuntui olevan tietämättömiä lain määräämästä lajitteluvastuusta, osa mielsi sen lähinnä kotitalouksien vastuudeksi. Pääasiallisesti ei uskottu tasokkaampien ravintoloiden harjoittavan laajamittaista lajittelua. Lajittelu yhdistettiin ennemminkin ketjuihin ja pikaruokaravintoloihin.

Haastateltavat määrittivät ympäristöystävällisen ravintolatoiminnan syntyvän kolmesta pääkohdasta: energian ja veden kulutuksesta, ruoka- ja juomatuotteiden ympäristövaikutuksista sekä kierrätyksestä ja lajittelusta. Turhan kulutuksen vähentämisen sekä lajittelun tehostamisen lisäksi haastateltavat mainitsivat erityisesti ehjien ja toimivien laitteiden, luomutuotteiden, lähiruoan sekä kotimaisten tuotteiden merkityksen arvioitaessa ravintolan ympäristöystävällisyyttä. Yksi haastateltavista havainnollisti koko tuotantoketjun merkityksen ympäristölle määrittelemällä ympäristöystävällisen ravintolatoiminnan syntyvän monista pienistä osatekijöistä alkaen raaka-aineen alkuperästä ja päättyen jätteiden asianmukaiseen hoitoon.

4.4 Ravintolatoiminnalle myönnettävät ympäristösertifikaatit

4.4.1 Yleistä

Koska opinnäytetyön tavoitteena on ravintola-alaan vaikuttavien ympäristöasioiden kerääminen yhtenäiseksi tietopaketiaksi, on tässä alaluvussa tarkoituksena käsitellä tarkemmin alalle suunnattuja ympäristösertifikaatteja. Pohjoismaissa on käytössä kolme hyvää esimerkkiä ravintolatoiminnalle myönnettävistä ympäristösertifikaateista: Joutsenmerkki, Den Grønne Nøgle (Green Key) ja Miljøfyrtårn. Vaikka jokaisella sertifikaatilla on omat kriteerinsä, jotka tulee täyttää merkin käyttöoikeuden myöntämiseksi, niissä on myös yhteisiä piirteitä: turhan kulutuksen vähentäminen ja lajittelun parantaminen.

Erityisesti on keskitytty Joutsenmerkkiin, koska se on ainoa lähitulevaisuudessa Suomessa käytössä oleva ravintoloiden ympäristösertifikaatti. Koska opinnäytetyön tavoitteena on antaa ravintola Taivaanrannalle valmiudet Joutsenmerkin hakemiseen, on sertifikaatin saamiseksi täytettävät kriteerit esitelty tarkasti. Den Grønne Nøgle (The Green Key) ja Miljøfyrtårn ovat pohjoismaisina vertailukohtina suppeammin esiteltyinä, jotta lukija pystyisi ymmärtämään ravintoloiden ympäristöasioiden merkityksen myös laajemmassa kuin

kansallisessa mittakaavassa. Ympäristön tila ja yritystoiminnan vaikutukset siihen kiinnostavat muitakin kuin suomalaisia.

4.4.2 Joutsenmerkki



KUVIO 2. Joutsenmerkki (SFS-Ympäristömerkintä 2006).

Pohjoismainen ympäristömerkki (KUVIO 2.), maailman ensimmäinen monikansallinen ympäristömerkintä, perustettiin 1989. Se on käytössä Suomen lisäksi Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Islannissa. Merkin tarkoituksena on opastaa kuluttajia valitsemaan ympäristöä vähemmän kuormittavia vaihtoehtoja. Joutsenmerkin voivat saada hakemuksesta ympäristön kannalta tuoteryhmänsä parhaat. Jokaisella tuoteryhmällä on omat kriteerinsä, joita kiristetään tarpeen mukaan. Kriteerejä ja Joutsenmerkki-tuotteiden laatua valvoo oma asiantuntijaryhmä. (SFS-Ympäristömerkintä 2006.)

Ravintolatoiminnalle tarkoitetut kriteerit ovat vielä opinnäytetyötä kirjoittaessa lausuntovaiheessa ja valmistuvat joulukuun 2006. Kriteeriehtotukset ovat kuitenkin jo valmistuneet (SFS-Ympäristömerkintä 2006), eivätkä ne eroa suuresti muiden ravintolatoiminnalle myönnettävien sertifikaattien kriteereistä. Joutsenmerkin saadakseen ravintolan toiminnan tulee olla ympäristömyötäistä ja ravintolalla tulee olla ympäristösuunnitelma, johon koko henkilökunta on sitoutunut. Osa vaatimuksista on pakollisia ja osa valinnaisia, kuitenkin niin että ravintolan on yllettävä tiettyyn pistemäärään täyttääkseen merkin vaatimukset. Valinnaisuus

perustuu siihen, että jokainen ravintola voi itse päättää ympäristöasiat, joihin se haluaa panostaa enemmän. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 1 – 3.)

Ravintolalle myönnetty Joutsenmerkki pysyy voimassa, niin kauan kuin ravintola täyttää merkin asettamat vaatimukset tai kunnes kriteerit muuttuvat. Kriteereiden muuttumisesta kerrotaan ravintolalle vähintään vuotta aikaisemmin, jolloin ravintolalla on mahdollisuus uudistaa lupansa. Ravintolan on kuitenkin tässäkin tapauksessa täytettävä uusittujen kriteereiden vaatimukset. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 21.)

Joutsenmerkin kriteeriehtotukset ruokatuotteille

Pakollisten kriteerien vaatimuksissa ravintolan on tiedettävä tarjoilemansa ruoan pääraaka-aineen alkuperä sekä tiedotettava siitä myös asiakkaille. Tarjolla ei saa olla geenimanipuloituja tuotteita eikä jättiläiskatkarapuja. Pakollisten vaatimusten lisäksi ravintolan on saavutettava vähintään yhdeksän pistettä valinnaisista ruokatuotteille asetetuista kriteereistä, joissa saattaa myös olla erikseen omat vähimmäispistevaatimuksensa. Maksimipistemäärä ruokatuotteiden osalta on 15 pistettä. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 3 - 4, 7.)

Ravintolalla on oltava vähintään yksi luomuelintarvike tai -juoma valikoimissaan, jotta se saavuttaisi pakollisen yhden pisteen luomutuotteiden osalta. Mikäli ravintolalla on valikoimissaan viidestä kymmeneen luomutuotetta, pisteitä kertyy kolme. Neljään pisteeseen vaaditaan erilaisia luomutuotteita 11–20 kappaletta ja viiteen pisteeseen 21–30 kappaletta. Mikäli luomutuotteita on yli kolmekymmentä, saa ravintola 7 pistettä. Vähintään yhdestä käytössä olevasta Reilun kaupan tuotteesta ravintola saa yhden pisteen. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 5, 7.)

Mikäli paikallisten, sadan kilometrin säteellä rajatulla alueella tuotettujen elintarvikkeiden ja juomien ostomäärä on vuosittaisesta ostomäärästä yhdestä yhdeksään prosenttia, saa ravintola yhden pisteen. Jos ostomäärän on kymmenen prosenttia tai enemmän, ravintola saa kaksi pistettä. Alueellisiksi elintarvikkeiksi katsotaan puolestaan tuotteet, joiden alkuperätila voidaan jäljittää enintään 250

kilometrin päähän. Yhden pisteen saa, jos alueellisten elintarvikkeiden ostomäärä on vuosittaisesta ostomäärästä 20 - 39 %. Ostomäärän ollessa 40 - 59 % ravintola saa kaksi pistettä ja jos se ylittää 60 % vuodessa, ravintola saa kolme pistettä. Ruokalistalla olevasta kasvisannoksesta ravintola saa yhden pisteen ja kolmesta kasvisannoksesta kaksi pistettä. Kasvisruoalla ei kuitenkaan tarkoiteta tässä tapauksessa esimerkiksi salaatteja tai alku- ja lisäkeruokia. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 5 - 6.)

Joutsenmerkin kriteeriedotukset kemiallisille tuotteille ja materiaaleille

Pakollisissa kriteereissä vaaditaan, että käytettävistä astianpesu- ja siivoukkemikaaleista 90 prosenttia on ympäristömerkittyjä tai valmistajan on todistettava kemikaalien täyttävän niille asetetut erillisvaatimukset. Siivoukkemikaaleista esimerkiksi uuninpuhdistusaineita ei lasketa mukaan vaatimukseen. Desinfiointiaineita eli reaktiivisia klooriyhdisteitä saa käyttää ainoastaan tiloissa, joissa niitä viranomaisten mukaan pitää käyttää. Ravintolassa käytetystä pehmopaperista 90 prosenttia on oltava ympäristömerkittyä, eikä kertakäyttöastioita saa käyttää. Valinnaisista kriteereistä on saatava vähintään seitsemän pistettä. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 3, 7 – 8.)

Kemikaaleja säästävistä toimenpiteistä saa yhden pisteen jokaisesta seuraavasta: astianpesukoneissa automaattinen annostelu, joka tarkistetaan vuosittain, siivouksessa käytettyjen tiivistettyjen tuotteiden käyttö vähintään puolet kokonaiskäytöstä, puhdistusaineissa automaattinen annostelu tai annostelupumpun käyttö, muut todistettavasti kemikaalien käyttöä vähentäneet toimenpiteet. Enimmäispistemäärä näistä vaatimuksista on siten neljä. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 9.)

Toimenpiteistä, jotka säästävät materiaaleja, ravintola voi saada enintään kolme pistettä. Yhden pisteen saa jokaisesta seuraavasta: mikäli 90 % ravintolan oluista ja virvoitusjuomista on kierrätettävissä pulloissa ja astioissa, keittiössä on käsipyyherullat tai muu paperia säästävä automaatti, muuten pystytään dokumentoimaan materiaalin kulutuksen vähentyminen jollain osa-alueella. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 9.)

Jos ravintola ostaa ympäristömerkittyjä kulutustavaroita tai palveluita vähintään puolet olemassa olevasta tarpeesta, se saa yhden pisteen jokaisesta tuotteesta tai palvelusta. Ravintola voi saada enintään viisi pistettä. Kulutustavaroilla ja palveluilla ei tarkoiteta muualla vaatimuksissa esiintyviä tuotteita, kuten esimerkiksi ruokien raaka-aineita. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 9.)

Joutsenmerkin kriteeriehtotukset energian- ja vedenkulutukselle

Energian- ja vedenkulutuksen osalta ravintolan on saavutettava pakollisten vaatimusten lisäksi vähintään kymmenen pistettä valinnaisista kriteereistä. Ravintolan tulee seurata sähkön ja kaasun kulutusta mittareista neljännesvuosittain tai vaihtoehtoisesti selvittää nykyinen energiankulutus ja energiaa kuluttavat laitteet keittiössä sekä tehdä suunnitelma kulutuksen vähentämiseksi vuosittain. Kylmälaitteissa ei saa käyttää CFC-kylmäainetta. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä, 2006, 3, 10 – 11.)

Valinnaisista kriteereistä ravintola saa pisteen, mikäli se pystyy seuraamaan veden kulutusta erillisestä mittarista ja kirjaamaan tulokset ylös neljännesvuosittain. Mikäli ravintolassa on toteutettu pätevä ulkoisen tahon energiakatselmus, ravintola saa kaksi pistettä. Jos lämmityksessä hyödynnetään jätevesien, ilmastoinnin tai kylmälaitteiden tuottamaa lämpöä, ravintola saa yhden pisteen. Yhden pisteen saa myös seuraavista: ajastimella tai tarveohjauksella varustetusta ilmastoinnista, lämmön talteenottojärjestelmästä astianpesukoneessa, induktio-, biokaasu- tai biopolttoaineliedestä ja muista energian kulutusta vähentäneistä toimista, jotka pystytään dokumentoimaan. Jos ravintola käyttää uusiutuvista energianlähteistä tuotettua sähköä tai ympäristömerkittyä sähköä 10 - 49 % tarpeestaan, se saa yhden pisteen. Mikäli käyttö on yli puolet kokonaiskulutuksesta, ravintola saa kaksi pistettä. Jos ravintolassa käytetyistä kylmäaineista yli 50 % on hiilivetyä, ammoniakkaa tai hiilidioksidia, saa ravintola kaksi lisäpistettä. Mikäli ravintola käyttää HFC-kylmäainetta yli 90 % tarpeestaan, se saa yhden pisteen. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 11 - 13.)

Joutsenmerkin kriteeriedotukset jätteille ja kuljetuksille

Ravintolan on saatava vähintään kuusi pistettä valinnaisista kriteereistä sekä täytettävä kaikki pakolliset kriteerit. Ainoa pakollinen kriteeri muille kuin catering-yrityksille liittyy jätteiden lajitteluun. Jotta vaatimus täyttyy, jätteet on lajiteltava lakien ja asetusten mukaan, kuitenkin vähintään neljään erilaiseen ryhmään. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 3, 14.)

Jos ravintola lajittelee jätteet vähintään viiteen eri ryhmään, se saa yhden lisäpisteen. Jos erilaisia jäteryhmiä on käytössä vähintään kuusi, saa ravintola kaksi pistettä. Mikäli ravintolassa seurataan vuosittain kokonaisjättemäärää sekä seka- ja polttojätteen määrää ja ravintolalla on suunnitelma jättemäärien vähentämiseksi, se saa kaksi pistettä. Kaksi pistettä saa myös, jos ravintolassa syntyvä biojäte kompostoidaan tai mädätetään. Vaihtoehtoisesti ruokajäte voidaan syöttää myös eläimille. Yhden pisteen saa ruokarasvan toimittamisesta polttoaineeksi tai muuten uusiokäyttöön. Yhden pisteen saa myös, mikäli yli 90 % käytetyistä elintarvikkeiden kuljetuslaatikoista on kierrätyspakkauksia. Muista mahdollisista jätteiden määrää todistettavasti vähentävistä toimenpiteistä ravintola voi saada yhden pisteen. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 15.)

Jos ravintola seuraa omia ja toimittajiensa kuljetuksia sekä sillä on suunnitelma kuljetusten vähentämiseksi, ravintola saa yhden lisäpisteen. Muista mahdollisista toimenpiteistä kuljetusten ja polttoaineen kulutuksen vähentämiseksi ravintola voi saada myös yhden pisteen. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 15.)

Joutsenmerkin kriteeriedotukset ravintolan ympäristöjohtamiselle

Tästä osiosta ravintolan on saavutettava pakollisten vaatimusten lisäksi kuusi pistettä. Jotta Joutsenmerkin vaatimukset täytyisivät, ravintolalla tulee olla kirjallinen ympäristöjohtamisjärjestelmä. Ravintolassa tulee olla selkeä kuvaus organisaatiosta ja eri osa-alueille on nimettävä omat vastuuhenkilöt. Lainsäädäntöä tulee noudattaa kaikilla alueilla ja omavalvontajärjestelmän tulee toimia määräysten mukaisesti. Joutsenmerkkiin liittyviä lupapapereita ja

asiakirjoja on säilytettävä yhdessä paikassa, josta ne ovat helposti saatavilla tarvittaessa. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 3, 16–17.)

Henkilökunnalla on oltava selkeät ohjeet kemiallisten tuotteiden käytöstä ja annostelusta. Kemiallisista tuotteista on myös pidettävä listaa, joka tulee päivittää vähintään vuosittain. Ravintolan ruokasalin on myös oltava savuton. Työntekijät on perehdytettävä Joutsenmerkkiin ja sen asettamiin vaatimuksiin. Henkilökuntaa tulee informoida vuosittain ravintolan ympäristöasioista. Myös asiakkaille tulee kertoa ravintolassa toteutetusta ympäristötyöstä, Joutsenmerkistä sekä Joutsenmerkin vaikutuksesta ravintolan ympäristöasioihin. Joutsenmerkin käyttöä on seurattava ja vastuuhenkilön on vastattava vuosittain SFS-ympäristömerkinnän lähettämiin kyselyihin. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 17–18.)

Pisteitä ravintola voi saada tehdessään toimintasuunnitelman, jolla parannetaan ravintolan ympäristövaikutuksia. Toimintasuunnitelma tulee tehdä yhdessä henkilökunnan kanssa ja sen tulee sisältää mitattavissa olevia tavoitteita, tavoitteiden saavuttamiseksi tarvittavia toimenpiteitä sekä aikaraja. Toimintasuunnitelmaa tulee päivittää vuosittain. Toimintasuunnitelman tekemisestä saa yhden pisteen jokaiselta osa-alueelta: ruokatuotteet, energian- ja vedensäätö, kemialliset tuotteet, materiaalihankinnat, jätteenkäsittely ja kuljetukset. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 18.)

Henkilökunnalle suunnatusta vuosittaisesta ympäristökoulutuksesta ravintola saa yhden lisäpisteen ja toimitsijoille tai urakoitsijoille järjestettävästä ympäristökoulutuksesta yhden pisteen. Jos ravintola sitouttaa myös asiakkaitaan ympäristöasioihin, esimerkiksi tiedotteilla tai ympäristöteemapäivillä, se saa yhden lisäpisteen. Yhden pisteen saa myös, mikäli ravintolassa tehdään perusteltu lista elintarvikkeista, joita ei käytetä. Perusteluissa tulee ilmetä elintarvikkeen aiheuttamat ympäristövaikutukset. (Pohjoismainen Ympäristömerkintä 2006, 18–19.)

4.4.3 Den Grønne Nøgle (The Green Key)

Den Grønne Nøgle (The Green key) on kansainvälinen, tanskalaisten luoma ympäristömerkintä majoitus- ja ravintolapalveluille. Merkki on käytössä Tanskassa, Ruotsissa, Virossa, Ranskassa ja Liettuassa sekä tulossa käyttöön Belgiaan, Marokkoon, Portugaliin, Italiaan, Sloveniaan, Chileen, Latviaan, Islantiin, Alankomaihin, Kroatiaan ja Japaniin. Toistaiseksi merkki ei ole käytössä Suomessa, mutta kansainväliset kriteerit antavat kuitenkin hyvän pohjan mietittäessä ravintolalle ympäristösuunnitelmaa. Kriteerit on jaettu pakollisiin, vapaaehtoiisiin ja kansallisiin vaatimuksiin, joista kansallisia vaatimuksia ei siis Suomen osalta ole olemassa. (The Green Key 2006.)

Tärkeänä osana ympäristömerkinnän vaatimuksia on yrityksen ympäristöasioista vastaavan henkilön nimitys. Nimityksen jälkeen ympäristöasioista vastaava huolehtii ympäristöasioihin liittyvän informaation kulkemisesta johdon ja työntekijöiden välillä sekä keskustelee vähintään neljännesvuosittain johdon kanssa yrityksen ympäristöasioiden kehittämistä. (Den Grønne Nøgle – ansøgningskema 2006.)

Ilmanvaihtoventtiilit tulee puhdistaa vähintään kerran vuodessa ja ravintolan vedenkulutusta tulee seurata vähintään neljästi vuodessa. Käsien pesuun tarkoitetuissa hanoissa veden virtaus ei saa ylittää kahdeksaa litraa minuutissa, eikä ravintolassa tule olla vuotavia hanoja. Uusien astianpesukoneiden vedenkulutusta on rajoitettu kriteereissä kolmeen ja puoleen litraan vettä pesua kohti. Kirje-, kopiointi- ja pehmopapereiden tulee olla ympäristömerkittyjä ja kaikki lain vaatimat jätteet tulee lajitella. Ekologisten tuotteiden prosentuaalista määrää valikoimissa tulee seurata neljännesvuosittain ja määrää tulee kasvattaa vuosittain. (Den Grønne Nøgle – ansøgningskema 2006.)

4.4.4 Miljøfyrtårn

Miljøfyrtårn on Kristiansandista, Norjasta lähtöisin oleva ympäristösertifikaatti, joka on käytössä ainoastaan Norjassa. Sertifikaatin perustana on muun muassa vuoden 1992 Rion konferenssi. Sertifikaatilla on sekä yleisiä, että alakohtaisia vaatimuksia, jotka liittyvät pääasiassa työympäristöön, energian kulutukseen ja jätteiden syntyyn sekä lajitteluun. (Miljøfyrtårn 2006.)

Kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti Miljøfyrtårn -ympäristösertifikaatti ottaa huomioon myös sosiaalisen puolen eli yrityksen henkilökunnan, jonka työympäristöä pitää pyrkiä parantamaan jatkuvasti. Työntekijöiden ergonomiaan tulee kiinnittää erityistä huomiota ja heidän fyysistä hyvinvointiaan on tuettava esimerkiksi liikuntamahdollisuuksilla. Työntekijät on myös otettava mukaan sellaisten muutosten suunnitteluun, jotka koskevat heidän omaa työympäristöään tai yrityksen ympäristöasioita. Työympäristön tulee kriteerien mukaan olla puhdas ja puhdistettu ympäristöystävällisillä puhdistusaineilla. Yrityksessä käytettävien kemikaalien käyttöohjeiden tulee olla helposti kaikkien saatavilla. (Miljøfyrtårn 2006.)

Yrityksen käyttämien tuotteiden ja palveluiden pitää olla mahdollisimman ympäristöystävällisiä. Pääasiallisilta yhteistyökumppaneilta tulee pyytää selvitystä ympäristöasioiden sekä työympäristön viihtyvyyden ja toimivuuden huomioimisesta omassa toiminnassaan. (Miljøfyrtårn 2006.)

Yrityksen tulee seurata energiankäyttöään vähintään neljännesvuosittain, ja uusia investointeja tehtäessä on pyrittävä energiaa säästäviin valintoihin. Myös lämpimän veden käyttöä on rajoitettava mahdollisuuksien mukaan. Kertakäyttötuotteiden käyttö on minimoitava ja on pyrittävä suosimaan paikallisesti tuotettuja raaka-aineita sekä luomua. Toiminnassa syntyneistä jätteistä vähintään 65 % tulee lajitella. (Miljøfyrtårn 2006.)

4.5 Ympäristö- ja alkuperämerkinnät ravintolan ostotoiminnoissa

4.5.1 Ympäristömerkinnät

Ympäristömerkintöjen tavoitteena on antaa kuluttajalle objektiivista, valmistajasta riippumatonta tietoa tuotteen ympäristövaikutuksista. Kuluttajien tietoisuuden kasvaessa myös tuotteiden valmistajat joutuvat pohtimaan tuotteidensa ympäristövaikutuksia ja muuttamaan tuotantoaan ympäristöystävällisempään suuntaan. (Kukkonen 1995, 89.)

Tuotteen ympäristövaikutuksia voidaan laskea elinkaarianalyysin avulla. Nurminen (1994) painottaakin, että elinkaarianalyysi ottaa huomioon ympäristövaikutukset tuotteen koko elinkaaren ajalta aina alkutuotannosta tuotteen hävittämiseen saakka. Elinkaarianalyysin avulla voidaan tarkastella erikseen tuotteen vaikutuksia esimerkiksi luonnon saastumiseen, energian kulutukseen, jätteiden syntyyn sekä raaka-aineen kulutukseen. Käytännössä ympäristöystävällisiksi mainostetut tuotteet rasittavat elinkaarensa aikana ainakin joitakin osa-alueita vähemmän kuin muut vastaavat markkinoilla olevat tuotteet. (Kukkonen 1995, 86.)

Suomessa yleisimmin käytössä olevat ympäristömerkinnät Joutsenmerkki ja EU-kukka ovat puolueettomien tahojen myöntämiä ja valvomia ympäristömerkkejä. Molemmilla merkeillä on omat kriteerinsä eri tuoteryhmille, mutta esimerkiksi elintarvikkeet eivät voi saada kumpaakaan ympäristömerkintää. Kuluttajan kannattaa kuitenkin ostaa mahdollisuuksien mukaan ympäristömerkityjä tuotteita ollakseen varma tuotteen normaalia vähäisemmistä ympäristövaikutuksista. (SFS-Ympäristömerkintä 2006; Euroopan ympäristömerkki 2006; Kukkonen 1995, 87.)

Joutsenmerkki (KUVIO 2.) on pohjoismainen ympäristömerkki (ks. opas). Joutsenmerkityt tuotteet ovat ympäristöystävällisempiä kuin muut vastaavat tuotteet ryhmässään. Ne ovat testattuja, tarkastettuja ja laadukkaita. Mainonnassa Joutsenmerkin alapuolella tulee olla merkin käyttöön oikeuttava lupanumero. Kuluttajaviraston teettämän tutkimuksen mukaan joutsenmerkityt tuotteet eivät

ole kalliimpia kuin muut tuoteryhmän tuotteet. Kyseisessä hintavertailussa oli mukana pesu- ja puhdistusaineita sekä paristoja (Joutsenmerkki - Hyvät hankinnat 2006; Kuluttajavirasto 2004; SFS-Ympäristömerkintä 2006.)



KUVIO 3. EU-kukka (The European Union Eco-label 2006).

Euroopan unionin kukka-merkintä (KUVIO 3.) on käytössä sekä Euroopan unionin alueella että Norjassa, Liechtensteinissa ja Islannissa. Saadakseen EU-kukka merkin tuotteiden on läpäistävä tuoteryhmäkohtaiset kriteerit, joissa huomioidaan tuotteen koko elinkaari raaka-aineista tuotteen hävittämiseen asti. Merkin käyttöä valvoo puolueeton taho ja se myönnetään ainoastaan tuoteryhmänsä ympäristöystävällisimmille tuotteille. (Euroopan ympäristömerkki 2006.)



Bra Miljöval

KUVIO 4. Bra Miljöval-ympäristömerkki (Svenska Naturskyddsföreningen 2006).

Ruotsalainen Bra Miljöval-ympäristömerkintä (KUVIO 4.) sai alkunsa 1988, jolloin pyykinpesuaineille ja paperille oli mahdollista hakea ympäristömerkintää. Nykyisin ympäristömerkintä on saatavissa kahdelletoista eri tuoteryhmälle, joista joitakin pesu- ja puhdistusaineita on saatavilla myös Suomessa. Merkinnän saadakseen tuotteen on täytettävä tiukat kriteerit, jotka koskevat muun muassa energiankulutusta ja kemikaalien käyttöä. Valmistajan on myös huomioitava tuotteen hävittämisestä koituvat ympäristövaikutukset jo valmistusvaiheessa. Svenska Naturskyddsföreningen myöntää merkkiä myös ekosähkölle. (Svenska Naturskyddsföreningen 2006.)

4.5.2 Luomutuotteet

Luomutuotteet ovat luonnonmukaisesti tuotettuja elintarvikkeita, joiden tuotantoa säädellään lailla ja asetuksilla. Luomutuotantoa valvotaan, jotta pystytään takaamaan tuotannon luonnonmukaisuus ja säädösten noudattaminen. Suomessa kaikkea luomutuotantoa valvoo Kasvintuotannon tarkastuskeskus. Tuotannossa on huomioitu ympäristön monimuotoisuuden säilyminen ja suojeleminen. Esimerkiksi keinolannoitteiden ja kemiallisten torjunta-aineiden käyttö on kiellettyä. Eläimille taataan lajityypillinen käyttäytyminen sekä ruokavalio ja niiden hyvinvointiin kiinnitetään huomiota. (Luomutietopankki 2006; Rajala 2006.)

Euroopan unionin alueella luomutuotteilla on yhtenäiset vaatimukset, joten yhdessä valtiossa luomutuotteeksi määriteltyä tuotetta voi markkinoida myös muualla EU:n alueella luomutuotteena. Luomutuotteet pystyy tunnistamaan pakkauksessa olevassa valvontanumerosta tai vapaaehtoisista luomumerkeistä, jotka vaihtelevat maittain. (Luomutietopankki 2006.)



KUVIO 5. Aurinkomerkki (Luomuliitto 2006).

Kotimainen aurinkomerkki (KUVIO 5.) on maa- ja metsätalousministeriön omistama luomutuotteiden valvontamerkki, jonka käyttöä valvoo Kasvintuotannon tarkastuskeskus. 95 % aurinkomerkitystä tuotteesta on tuotettu luonnonmukaisesti ja tuote on tuotettu, pakattu tai etiketöity Suomessa. Merkki voidaan myöntää myös ulkomaisille tuotteille, kunhan merkin käyttäjä kuuluu suomalaisen luomuvalvonnan piiriin. Merkin käyttö on maksutonta sekä vapaaehtoista. (Luomutietopankki 2006.)



KUVIO 6. Euroopan unionin tähtämerkki (European commission – Organic farming 2006).

Euroopan unionin tähtämerkkiä (KUVIO 6.) käytetään usein rinnakkain kotimaisen Aurinkomerkin kanssa. Myös tähtämerkityn tuotteen ainesosista 95 % on luonnonmukaisesti tuotettua ja merkin käyttö on vapaaehtoista sekä maksutonta. Merkki voidaan myöntää Euroopan unionin maista peräisin oleville luomuelintarvikkeille, kunhan tuote on valmistettu, pakattu tai jalostettu jonkin

Euroopan unionin maan luomuvalvonnan alaisena. (European Commission – Organic Farming 2006; Luomutietopankki 2006.)



KUVIO 7. Luomuliiton leppäkerttumerkki (Luomuliitto 2006).

Luomuliiton leppäkerttumerkin (KUVIO 7.) kriteerit ovat osittain tiukemmat kuin Euroopan unionin viralliset luomutuotteita koskevat määräykset.

Leppäkerttumerkittyjen alkutuotteiden tulee olla täysin kotimaisia ja jalostettujen tuotteiden kotimaisuusasteen tulee olla vähintään 75 %. Tuotteiden ainesosien tulee olla vähintään 95 % luonnonmukaisesti tuotettuja. Leppäkerttumerkki voidaan myöntää ainoastaan kotimaisille elintarvikkeille, lannoitteille, pesuaineille tai maanparannusaineille. (Luomuliitto 2006; Luomutietopankki 2006.)



KUVIO 8. Kansainvälinen Demeter-luomumerkki (Biodynaaminen yhdistys 2006).

Demeter-luomumerkki (KUVIO 8.) on kansainvälinen biodynaamisesti eli luonnonmukaisesti tuotetuille tuotteille tarkoitettu merkki. Merkin kriteerit ovat osittain Euroopan unionin luomuasetuksia tiukemmat ja tuotteen ainesosista

vähintään 90 % on oltava luonnonmukaisesti tuotettua. Merkin myöntää ja sen käyttöä valvoo jokaisen maan oma Demeter-organisaatio, Suomessa Biodynaaminen yhdistys. (Biodynaaminen yhdistys 2006; Luomutietopankki 2006.)



KUVIO 9. Ruotsalainen Krav-luomumerkki (Krav – Ekonomisk Förening 2006).

Krav-luomumerkki (KUVIO 9.) on ruotsalainen, kansainvälisesti hyväksytty luomumerkki, joka voidaan myöntää elintarvikkeille, tekstiileille, ravintoloille, kaupoille tai luonnontuotteille. Merkin myöntää ja sen käyttöä valvoo oma luomutuottajien Krav-yhdistys, joka myös määrittelee merkin saamiseen tarvittavat ehdot. Tuotantoehdot eivät eroa paljoakaan Euroopan unionin luomuasetuksista. (Krav 2006; Luomutietopankki 2006.)

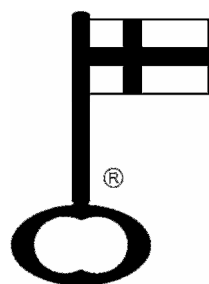
4.5.3 Reilu kauppa



KUVIO 10. Reilun kaupan merkki (Reilu kauppa 2006).

Reilun kaupan merkki (KUVIO 10.) on saanut alkunsa 1980-luvulla. Järjestelmä takaa kehitysmaiden pientuottajille vähintään tuotantokustannukset kattavan hinnan viljellyistä tuotteista sekä erillisen lisän, jonka tarkoituksena on mahdollistaa viljelyn kehittäminen ja elinolojen parantaminen yhteisössä. Viljelijöiden on myös mahdollista saada osa korvauksista etukäteen, jotta he välttyisivät korkeakorkoisen lainan ottamiselta. Reilun kaupan järjestelmässä kauppasuhteet solmitaan pitkäaikaisiksi, jotta viljelijöillä oli mahdollisuus kehittää työtään myös pidemmällä aikavälillä. Tuottajien on täytettävä toiminnassaan myös kansainväliset ja kansalliset säädökset koskien ympäristöasioita. Rikkaruohomyrkkujen käyttäminen on kiellettyä ja tuottajilla tulee olla suunnitelma muiden kemiallisten aineiden käytön vähentämiseksi. (Reilu kauppa 2006.)

4.5.4 Avainlippu



KUVIO 11. Avainlippu (Suomalaisen Työn Liitto 2006).

Avainlippu (KUVIO 11.) on alkuperämerkintä, joka kertoo tuotteen tai palvelun olevan vähintään 50 % suomalainen. Tuotteen kotimaisuusastetta laskettaessa huomioidaan kaikki ne kustannukset, jotka syntyvät tuotteen valmistuksessa aina pakkausvaiheeseen asti. Merkin käyttöoikeutta voi hakea Suomalaisen Työn Liiton alkuperämerkkitoimikunnalta. Keskimäärin avainlipputuotteet ovat 80,5 % suomalaisia. (Suomalaisen Työn Liitto 2006.)

4.5.5 Hyvää Suomesta – Joutsenlippu



KUVIO 12. Hyvää Suomesta Joutsenlippu (Finfood -Hyvää Suomesta 2006).

Joutsenlippu (KUVIO 12.) on suomalaisen ruoan alkuperämerkintä. Merkki takaa, että elintarvikkeeseen käytetyistä raaka-aineista vähintään 75 % on kotimaisia ja kaikki käytetty liha, kala, kananmuna ja maito ovat täysin kotimaisia.

Keskimäärin Joutsenlipputuotteiden kotimaisuusaste on noin 96 %. Merkin käyttöoikeutta voi hakea Finfood-Suomen ruokatieto ry:ltä, joka myös valvoo merkin käyttöä. (Finfood -Hyvää Suomesta 2006.)

4.5.6 Lähiruoka

Lähiruoka on lähialueella, keskimäärin alle 100 kilometrin säteellä, tuotettua ja kulutettua ruokaa. Sen etuja on kuljetusten minimointi sekä paikallistalouden kehityksen edistäminen. Lähellä tuotetussa elintarvikkeessa lisäaineita ei tarvita kuten normaalisti, sillä ruoan ei tarvitse pysyä keinotekoisesti tuoreena pitkiä matkoja. Pienimuotoisen tuotannon tukeminen mahdollistaa myös eläinten eettisen kohtelun. (Kuluttajavirasto – Eko-ostaja.)

4.5.7 Taivaanrannan henkilökunnan tietämys ympäristö- ja alkuperämerkinnöistä ja käsitysten vaikutukset oppaan sisältöön

Erilaiset ympäristöjärjestelmät ja -merkit ovat haastattelujen perusteella melko tuntemattomia Taivaanrannan henkilökunnalle. Suurin osa kertoi tunnistavansa joitakin merkkejä, mutta harva osasi mainita niitä nimeltä. Erilaisista ympäristöjärjestelmistä tutuimpia olivat ISO-sertifikaatit. Osa haastatelluista kertoi seuraavansa ympäristömerkintöjä vapaa-ajallaan, osalle niillä ei ollut juurikaan merkitystä ostopäätöstä tehtäessä. Myöskään merkintöjen sisällöt eivät olleet haastatelluille tuttuja ja erilaisten merkkien sanomat sekoittuivat keskenään.

Taivaanrannan henkilökunnan puutteellinen tietämys merkinnöistä johti päätökseen sisällyttää oppaaseen tietoja yleisimmistä ympäristömerkeistä ja -merkinnöistä, joita seuraamalla henkilökunta pystyisi valitsemaan ympäristön kannalta parempia tuotteita. Koska oppaan tarkoitus on olla lyhyt, ytimekäs ja nopeasti luettavissa, on opinnäytetyön raportointiosassa käsitelty ostotoimintoihin vaikuttavia ympäristömerkintöjä huomattavasti laajemmin kuin oppaassa. Opinnäytetyö toimii tiedon kokoojana, joten kiinnostuneiden on mahdollista etsiä oppaassa käsiteltäviin asioihin lisätietoja ja syvällisempää informaatiota varsinaisesta raportointiosasta.

Vaikka Joutsenmerkkiä käsiteltiin aiemmin ravintoloiden ympäristösertifikaattien yhteydessä, se nostettiin esille uudelleen, tällä kertaa ostotoimintojen näkökulmasta. Henkilökunnan on tärkeää tuntea merkki ja sen sisältö, vaikka ravintola ei vielä olisikaan hakenut toiminnalleen Joutsenmerkin ympäristösertifikaattia.

4.6 Kuljetukset ja raaka-ainehankinnat

Lähiruoan suosiminen ja tavarankuljetusten keskittäminen vähentävät kuljetusten määrää ja parantavat ekotehokkuutta (Heikkilä 2002,10). Kaksi haastateltavista

kertoi, että Taivaanrannan juomahankinnat on keskitetty Heinon Tukulle, Tampereen Viinitukulle sekä Hartwallille. Suurin osa myydyistä oluista ja siidereistä tulee kuitenkin alakerran omasta panimosta ja tislaamosta, jossa valmistetaan myös Teerenpelin omaa viskiä sekä syksystä 2006 lähtien puolukka- ja mustikkasnapseja. Haastatteluissa selvisi myös, että panimossa käytetyn maltaan raaka-aineet ovat lähtöisin Lahden seudulta ja maltaat valmistetaan Lahdessa. Käytetty vesi on Salpausselän pohjavettä, samaa, jota lahtelaiset tavallisestikin juovat. Oluenpanossa ylimääräiseksi jäävät mäskit toimitetaan lehmille Hollolaan Tervalan tilalle. Teerenpelin panimon ja tislaamon tuotteet ovat siten ihanteellisia lähiruokafilosofian ja kuljetusten kannalta.

Haastateltavista yksi mainitsi myös, että pesuaineiden ja paperituotteiden osalta Taivaanrannassa siirrytään syksyllä 2006 hankkimaan tuotteet keskitetysti yhdessä muiden Teerenpeli-Yhtiöiden toimipaikkojen kanssa. Lahden olutravintola Teerenpelin ravintolapäällikkö Noora Kaakko on vastuussa organisoinnista. Keskittämisen ansiosta tilauserät kasvavat ja kuljetukset vähenevät. Suurempien ostomäärien ansiosta pystytään tavarantoimittajien kanssa neuvottelemaan myös hinnoista ja saamaan siten myös taloudellista hyötyä.

Kaksi haastateltavista kertoi, että keittiön raaka-aineet tilataan juomahankinnoista poiketen useilta tavarantoimittajilta: Meroselta, Heinon Tukulta, Vihannespörssiltä, Chipsfoodilta, Gourmetgruppenilta, Multicateringilta, Saarioiselta, Arvo Kokkoselta ja Mamma Mariasta. Orimattilassa sijaitseva Meronen ja Lahden keskustan Mamma Maria voidaan laskea lähiruoan toimittajiksi. Ensimmäinen toimittaa Taivaanrantaan makkaroita ja jälkimmäinen valmistamiaan jäätelöitä. Taivaanrannan listalla on myös sorbetteja ja jäätelöitä, jotka valmistetaan ravintolassa alusta loppuun. Oman panimon tuotteita hyödynnetään haastateltavien mukaan ruoanvalmistuksessa monipuolisesti esimerkiksi keitoissa ja kastikkeissa.

4.7 Tuotteiden monikäyttöisyys ja vuokraus

Tuotteiden monikäyttöisyydellä Heikkilä (2002, 11) tarkoittaa esimerkiksi yhdistelmäuuneja, jotka säästävät tilaa ja ovat monikäyttöisiä. Taivaanrannan salissa paras esimerkki monikäyttöisyydestä ovat ruokapöydät, joita on olemassa kahta erilaista kokoa, kahden ja neljän hengen pöytiä. Niitä voidaan siirrellä tarpeen mukaan ja muodostaa ryhmille niiden henkilömäärää vastaavia kokonaisuuksia. Näin pystytään maksimoimaan tilan käyttö ja ottamaan mahdollisimman paljon asiakkaita sisään.

Kaikkia tuotteita ei välttämättä tarvitse aina ostaa omaksi. Yhteiskäyttö, vuokraus ja lainaus ovat ekotehokkaampia toimintatapoja. Käsipyöherullajärjestelmät ovat hyvä esimerkki vuokrauksesta. Järjestelmän etuna on paperijätteen väheneminen. Ammattipesulat pystyvät myös pesemään pyykin kotiooloja pienemmällä energian ja vedenkulutuksella. Taivaanrannalla on sopimus käsipyöherullajärjestelmästä Lindströmin kanssa. He huolehtivat käytettyjen rullien poiskuljetuksesta ja uusien tuomisesta. Lindströmin käsipyöherullajärjestelmä on myös saanut Pohjoismaisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin, todistuksena ympäristöystävällisyydestään. Tuotteiden uudelleenkäyttö ja kierrätys ovat luonnonvarojen kulumisen kannalta hyviä vaihtoehtoja (Heikkilä 2002, 11).

4.8 Jätteiden synty ja lajittelu

4.8.1 Jätelainsäädäntö Suomessa ja lajittelu Taivaanrannassa

Suomen jätelaissa (1993/1072) 6§:ssä sanotaan, että jätteet on hyödynnettävä, mikäli se on teknisesti tai ilman kohtuuttomia kustannuksia mahdollista. Jätteen sisältämän energian hyödyntäminen on toissijaista, mikäli jätteen sisältämä aine on mahdollista käyttää uudelleen. Vastuu jätteen hyödyntämisestä ja sen käsittelyn järjestämisestä on jätelain 12§:n mukaan jätteen haltijalla, eli tässä

tapauksessa jätettä tuottavan toiminnan ylläpitäjällä, ravintola Taivaanrannan liiketoimintaa pyörittävällä Lehkopel Oy:llä.

Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset on annettu Suomen jätelain (1993/1072) 17§:n nojalla. Jätehuoltomääräysten mukaan asuinkiinteistöillä tulee olla keräysvälineet sekä kaatopaikkajätteelle että energiajätteelle. Mikäli kiinteistössä on vähintään kymmenen huoneistoa, tulee keräysvälineet olla myös biojätteelle sekä pahvi- ja paperipakkausjätteelle (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 6§).

Taivaanrannan takana olevalla sisäpihalla on jätekatos, jossa on keräysvälineet energia-, kaatopaikka- ja biojätteelle sekä keräyspaperille ja -kartongille. Samassa kiinteistössä Taivaanrannan kanssa on asuinhuoneistoja, joten jätekatoksen on vastattava asuinkiinteistöille asetettuja vaatimuksia.

Kaupungin jätehuoltomääräysten mukaan ravintolakiinteistöillä puolestaan tulee olla keräysvälineet pakollisten energia- ja kaatopaikkajätteen lisäksi keräyspaperille, lasille, metallille ja pahville, mikäli näitä kertyy viikossa yli 50 kiloa. Biojätteelle on oltava keräysväline, mikäli sitä kertyy viikossa yli 50 litraa. Jos toimistopaperia kertyy viikossa yli 100 kiloa, on sillekin hankittava oma keräysväline. (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 4§.) Koska lasia, metallia ja toimistopaperia ei kerry kaupungin asettamaa minimimäärää vastaavasti, ei Taivaanranta ole velvollinen hankkimaan niille erillisiä keräysvälineitä.

Taivaanrannan keittiössä ja salissa lajitellaan jätteet erilaisin tavoin toimintojen luonteesta sekä syntyvän jätteen laadusta ja määrästä johtuen. Nykyiseen lajitteluun vaikuttavat myös ravintolan tilat ja jäteastiat, jotka tällä hetkellä eivät mahdollista jätteiden kunnollista erottelua niiden syntyvaiheessa. Kiinteistön jätekatos kuitenkin mahdollistaisi lajittelun entistä tarkemmin. Keräysvälineellä tarkoitetaan astiaa, johon jätteet kootaan noutoa varten (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§).

Taivaanrannan keittiön toiminnoissa syntyy bio-, energia-, kaatopaikka-, lasi-, pahvi- ja metallijätettä. Biojäte, käytetyt paistoöljyt ja pahvit lajitellaan ja toimitetaan niille varattuihin keräysvälineisiin. Haastatteluissa ilmeni, että osa tavarantoimittajista kerää takaisin pahviset pakkauslaatikkonsa ja käyttää ne uudelleen, joten pahvi- ja pakkausjätettä ei tule yhtä paljon kuin aikaisempina vuosina. Biojätettä, paistoöljyjä ja pahveja lukuun ottamatta kaikki muut jätteet viedään kaatopaikalle.

Haastateltavien mielestä kunnollinen lajittelu keittiössä ei ole mahdollista nykyisten tilojen ja puutteellisten keräysvälineiden vuoksi. Jotta lajittelu onnistuisi kuten pitäisi, tulisi keittiössä ja jätekatoksessa olla enemmän keräysvälineitä. Myös metallille ja lasille tulisi olla omat keräysvälineensä. Valitettavasti tilat eivät mahdollista useiden uusien jäteastioiden sijoittamista keittiöön tai jätekatokseen.

Ravintolan salissa ja baarissa syntyy pahvi- ja pakkausjätettä, metalli-, lasi-, energia-, bio- ja kaatopaikkajätettä. Sanoma- ja aikakauslehtien toimittaminen keräysastiaan on salihenkilökunnan vastuulla. Alakerran viinavarastoon kerätään pantilliset virvoitusjuoma-, olut- ja siideripullot, muut lasipullot kerätään kellariin omiin keräysastioihinsa. Yksi haastateltavista mainitsi, että Hartwall noutaa pantilliset pullot viinavarastosta ja Heinon Tukku muut lasipullot kellarin keräysastioista.

Tilat salin puolella ovat huomattavasti keittiön tilojakin epäkäytännöllisemmät, eikä kierrätykseen ole panostettu erityisesti. Pahvi- ja pakkausjätettä sekä lasipulloja lukuun ottamatta kaikki muu jäte päättyy kaatopaikalle. Sanoma- ja aikakauslehdet päättyvät satunnaisesti omaan keräysastiaansa, useimmiten nekin kaatopaikalle. Ruoan tähteet lajitellaan biojätteeseen, samalla kun likaiset astiat viedään keittiöön pestäviksi.

Jätteiden syntyä on mahdollista vähentää hukan minimoimisella ja suurempiin tilauseriin siirtymisellä. Haastateltavat keksivät erilaisia ratkaisuja hävikin minimoimiseksi. Erityisesti annoskokojen kanssa tulisi olla tarkkana, etteivät ylisuuret annokset aiheuttaisi turhaa hävikkiä. Pakasteiden vaihtamista

tuoretuotteisiin voitaisiin harkita joidenkin tuotteiden osalta. Mahdollinen ylijäämä voitaisiin siten vielä pakastaa ellei kysyntää olisi tarpeeksi. Suuremmat tilauserät vähentäisivät puolestaan kuljetuksia sekä syntyvän pakkausjätteen määrää.

Keräysvälineitä erilaisille jätteille on jätekatoksessa asetusten mukaan. Kiinteistön jätekatos on kuitenkin suhteessa hyvin pieni, ja useimmiten keräysvälineet ovat ääriään myöten täynnä. Lahden kaupungin yleisten jätehuoltomääräysten (2003/178) 8§:n mukaan kiinteistössä tulee kuitenkin olla käytössä riittävästi jätteiden keräysastioita. Jätteet on myös sijoitettava niille varattuihin keräysvälineisiin tai keräysvälineen välittömään läheisyyteen jätteeksi merkittynä keräysastian ollessa poikkeuksellisesti täynnä (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 11§). Melko usein kuitenkin jätekatoksen lattia on täynnä jätösäkkejä, jotka eivät mahdu keräysvälineisiin. Pahville varatut keräysvälineet ovat myös lähes poikkeuksetta täynnä. Välillä pahvipinot ulottuvat lattiasta kattoon tukkien reitin ja näköyhteyden varsinaisille pahvinkeräysastioille.

Ongelmaksi muodostuu erilaisten keräysvälineiden määrä, mikäli ravintolassa aloitetaan lain mukainen jätteiden lajittelu. Lajittelun alkaessa energiajätteen määrä kasvaa huomattavasti ja vastaavasti kaatopaikkajätteen määrä vähenee. Koko jätekatoksessa on kuitenkin olemassa vain yksi keräysväline energiajätteelle. Vaikka kaatopaikkajäte mahtuisikin keräysvälineisiin, jouduttaisiin energiajätettä sijoittamaan lähes poikkeuksetta keräysvälineen ulkopuolelle. Samalla myös kulkureitti keräyspaperin ja biojätteen keräysvälineille hankaloituisi tai kävisi mahdottomaksi. Ongelma pienenesi, mikäli osa kaatopaikkajätteen keräysvälineistä vaihdettaisiin energiajätteen keräysvälineisiin.

Taivaanrannassa tuotetaan myös jätettä, jolle ei ole olemassa omaa keräysvälinettä kiinteistön jätekatoksessa. Pääasiassa tällaista jätettä ovat erilaiset metallit ja lasitavara, lukuun ottamatta lasipulloja, jotka palautuvat Hartwallille tai Heimon Tukkuun. Hyötyjätteet, joille ei ole kiinteistössä omaa keräysvälinettä, tulee Lahden kaupungin yleisten jätehuoltomääräysten (2003/178, 5§) mukaan pitää erillään muista jätteistä ja toimittaa alueellisiin vastaanottoaikoihin. Hyötyjäte

on jätettä, jolle on osoitettu yleinen vastaanottopaikka ja jonka sisältämä materiaali voidaan hyödyntää tai joka voidaan käyttää uudelleen sellaisenaan. Ongelmajätteet tulee viedä niille varattuihin keräyspisteisiin (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§, 6§). Jotta ulkopuolisiin keräyspisteisiin tarkoitettut hyötyjätteet päätyisivät niille varattuihin keräysvälineisiin, tulisi yrityksessä nimetä yksi tai kaksi vastuuhenkilöä, joiden tehtävänä olisi jätteiden toimittaminen kierrätykseen.

Lahden kaupunki antaa myös määräyksiä yhdyskuntajätteen keräysvälineisiin sijoitettavan jätteen laadusta. Niihin ei saa laittaa ongelmajätteitä tai ongelmajätettä sisältäviä laitteita, nestemäisiä jätteitä ja lietteitä eikä erikoiskäsiteltäviä jätteitä. Myöskään kuormausta ja purkausta vaikeuttavia painavia esineitä ja aineita tai jätteitä, jotka aiheuttavat palon tai räjähdyksen vaaran tai saattavat vahingoittaa jätteen käsittelijöitä, ei saa sijoittaa yhdyskuntajätteen keräysvälineisiin. Tällaiset jätteet on toimitettava erillisiin vastaanottopaikkoihin. (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 12§.) Ravintolatoiminnassa harvoin syntyy tämänkaltaisia jätteitä. Käytetyt paistorasvat kerätään erilleen, eikä niitä sijoiteta tavallisen yhdyskuntajätteen sijaan. Rikkinäinen kaatopaikkajätteeseen sijoitettu lasitavara sen sijaan saattaa aiheuttaa vahinkoa jätteen käsittelijöille. Mikäli lasitavara toimitettaisiin lain mukaisesti sille varattuihin keräysvälineisiin, ei aiheutettaisi turhaa loukkaantumisen vaaraa.

4.8.2 Jätteiden lajitteluohjeet Taivaanrannan ympäristöoppaassa

Oppaaseen on valittu yhdeksän erilaista jätelajia: energia-, bio-, kaatopaikka- ja ongelmajäte, keräyspaperi ja -kartonki, lasi, metalli sekä sähkö- ja elektroniikkaromu. Lasia, metallia, sähkö- ja elektroniikkaromua sekä ongelmajätettä lukuun ottamatta Taivaanrannan kiinteistössä on keräysvälineet valituille jätelajeille. Jätelajit ovat yleisimpiä ravintolatoiminnassa syntyviä jätteitä tai ympäristölle kaikkein haitallisimpia, kuten ongelmajätettä.

Jätelajien kohdalle oppaaseen on merkitty lähimmän keräysvälineen sijainti helpottamaan jätteiden toimittamista kierrätykseen ja uusiokäyttöön. Jokaisesta jätelajista mainitaan esimerkkejä jätteistä, joita kyseisen jätteen keräysastiaan saa laittaa. Esimerkit on pyritty valitsemaan mahdollisimman konkreettisesti, jotta lajittelua tuntematonkin pystyy erottelamaan ravintolatoiminnassa syntyvät jätteet oikein toisistaan. Joidenkin jätelajien kohdalla on myös mainittu tuotteita tai asioita, joita kyseisen jätteen sekaan ei saa laittaa. Kielletyt tuotteet saattavat muistuttaa keräysvälineessä sallittuja jätteitä ja johdattaa lajittelijaa harhaan, mikäli henkilöllä ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta tuotteiden koostumuksesta tai jätelajeista. Kielletyt jätteet on merkitty oppaassa selkeästi erilleen sallituista.

Energiajäte

Energiajäte on jätehuoltomääräysten mukaan haitattomasti poltettavaa, materiaalihyötykäyttöön soveltumatonta jätettä. Materiaalihyötykäytöllä tarkoitetaan käytöstä poistetun tuotteen raaka-aineen jalostamista uudelleen käyttöön, joko samanlaiseksi tai täysin erilaiseksi tuotteeksi. (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§.)

Energiajätteen keräysväline sijaitsee Taivaanrannan takapihan jätekatoksessa. Sieltä jäte kuljetetaan edelleen joko suoraan Kymijärven voimalaitoksen yhteydessä sijaitsevaan murskauslaitokseen tai voimalan kesäseisokin aikana Kujalan jätekeskukseen, jossa se varastoidaan odottamaan seisokin päättymistä. Murskauslaitoksessa jätteestä valmistetaan kaasua, joka poltetaan lopulta Lahti Energia Oy:n voimalassa yhdessä hiilen kanssa. Kymijärven voimalaitoksessa tuotetaan vuodessa noin 1000 GWh kaukolämpöä ja lähes saman verran sähköä. (Lahti Energia Oy 2006; Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006.)

Energiajätettä (ks. opas) ovat pääasiassa kaikki puhdistetut muovipohjaiset elintarvikepakkaukset, kuten viili- ja jogurttipurkit. Myös muovipussit ja kääreet sekä muoviset pullot ja purkit ovat yleensä energiajätettä. Poikkeuksena ovat PVC-muovista valmistetut tuotteet, jotka kuuluvat kaatopaikkajätteeseen. Energiajätteeseen saa laittaa vähän likaantuneita kartonkeja ja laatikoita, jotka puhtaina kuuluisivat esimerkiksi pahvinkeräykseen. Muoviset ja kartonkiset

kertakäyttöastiat, puhtaat styroxpakkaukset ja läpivärjätyt kartongit kuuluvat energiajätteeseen samoin kuin piirustuspaperit ja rouhitut vaahtomuovit. Jätteen tuottajan tulee huolehtia, ettei energiajätteen sekaan joudu mitään sinne kuulumatonta, kuten esimerkiksi alumiineja ja tekstiilejä. (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006.)

Osa haastateltavista pohti mahdollisuuksia vähentää Taivaanrannassa syntyvän jätteen määrää. Suurimmaksi yksittäiseksi jätteeksi koettiin kattauksessa käytetyt paperiservietit. Ravintolan paperiserviettien korvaaminen kangasservieteillä vähentäisi huomattavasti syntyvän energiajätteen määrää ja tulisi pidemmällä aikavälillä paperiservietejä edullisemmaksi.

Biojäte

Biojäte (ks. opas) on eloperäistä, kompostointiin soveltuvaa myrkytöntä jätettä, kuten ruoan tähteet, kahvin- ja teenporot suodatinpusseineen, kasvijätteet ja kukkamulta sekä kyllästämätön puunlastu ja puru (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§; Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006). Taivaanrannassa käytetyt lounas- ja kahviservietit sekä käsipyyhepaperit voidaan myös laittaa biojätteeseen.

Biojätteen keräysastia sijaitsee Taivaanrannan takapihan jätekatoksessa. Kujalan jätekeskuksessa biojäte kompostoidaan erillisessä käsittelylaitoksessa ja siitä valmistetaan maanparannusainetta (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy: Vastaanotetut jättemäärät 2004).

Keräyspaperi

Keräyspaperi (ks.opas) on käytöstä poistettua jätepaperia, kuten sanoma- ja aikakauslehtiä, toimistopaperia, kirjekuoria ja muita vastaavia tuotteita (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§; Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006). Keräysväline on Taivaanrannan takapihan jätekatoksessa. Keräyspaperi kuljetetaan Kujalan jätekeskuksen kautta Paperinkeräys Oy:lle,

jossa siitä valmistetaan uusiopaperia esimerkiksi sanomalehtiin (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy: Vastaanotetut jätemäärät 2004; Paperinkeräys Oy 2006).

Keräyskartonki

Keräyskartonki (ks. opas) on materiaalihyötykäyttöön sopivaa pahvi- ja paperipakkausjätettä kuten ruskea pahvi ja paperi, kartonkiset elintarvikekotelot, nestepakkauskartongit sekä muna- ja hedelmäkennot (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§; Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006).

Keräysväline sijaitsee Taivaanrannan takapihan jätekatoksessa, josta jäte kuljetetaan keräyspaperin tavoin Kujalan jätekeskuksen kautta Suomen Paperinkeräys Oy:lle (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy: Vastaanotetut jätemäärät 2004).

Lasi

Lasinkeräykseen (ks. opas) voidaan laittaa värillisiä ja kirkkaita lasipulloja, -purkkeja ja -tölkkejä. Pullojen ja purkkien tulee olla puhtaita ja niistä on poistettava kaikki metalli- ja muoviosat. Etiketkejä ei tarvitse poistaa.

Taivaanrantaa lähinnä oleva lasinkeräyspiste sijaitsee torin laidalla Marolankadulla. (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006.)

Lasi on hyötyjätettä, joka kuljetetaan Kujalan jätekeskuksen kautta Suomen Uusioaines Oy:lle Forssaan. Suomen Uusioaines Oy valmistaa kierrätyslasista lasivillaa, -pulloja ja -pakkauksia sekä ikkunalasia. Lasisirua käytetään myös rakennusteollisuudessa. (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy: Vastaanotetut jätemäärät 2004; Suomen Uusioaines Oy 2006.)

Metalli

Metalli (ks.opas) on lasin tavoin hyötyjätettä. Taivaanrantaa lähinnä oleva keräysväline sijaitsee Marolankadulla torin vieressä. Keräysvälineeseen voidaan toimittaa pienet metalliesineet, kuten tölkit, kannet, korkit, alumiinivuorat, tuikkujen ja ulkotulien kuoret ja alumiinifoliot. Esineiden tulee mahtua

keräysvälineeseen aukosta, jonka halkaisija on 25 senttimetriä. Suuremmat metalliesineet voidaan toimittaa suoraan Kujalan jätekeskukseen tai pienjäteasemille. (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006.) Kujalan jätekeskuksesta metallijäte viedään Heinolaan Kuusakoski Oy:lle, joka on yksi maailman suurimmista kierrätysmetallien jalostajista ja toimittajista (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy: Vastaanotetut jätemäärät 2004; Kuusakoski Oy).

Kaatopaikkajäte

Kaatopaikkajäte (ks.opas) on hyötykäyttöön kelpaamatonta jätettä, joka lopussijoitetaan kaatopaikalle (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§). Taivaanrannan kiinteistön kaatopaikkajätteen keräysväline sijaitsee takapihan jätekatoksessa. Kaatopaikkajätteeseen laitetaan kaikki PVC-muovit, alumiinia sisältävät pakkaukset, käytetyt hygieniatuotteet, kierrätykseen kelpaamattomat tekstiilit ja kengät, kumi ja nahka, peilit, posliini ja keramiikka, pölymuripussit, hehkulamput, tupakantumpit ja purukumit. Kaatopaikkajäte kuljetetaan keräysvälineistä Kujalan jätekeskukseen, jossa se sijoitetaan jätepenkereeseen. Penger tiivistetään jyrällä ja peitetään päivittäin. (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006.)

Ongelmajäte

Ongelmajäte (ks.opas) voi myrkyllisyytensä tai muun ominaisuutensa takia aiheuttaa vaaraa tai haittaa terveydelle tai ympäristölle. Esimerkiksi maali- ja liuotainaineet, raskasmetalliparistot, elohopealamput ja -loisteputket, öljyjätteet sekä ongelmajätteitä sisältävät koneet ja laitteet ovat ongelmajätettä. (Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset 2003/178, 2§.)

Taivaanrantaa lähin ongelmajätepiste, joka vastaanottaa kaikkea ongelmajätettä, sijaitsee Kujalan jätekeskuksessa. Hennalan ja Kivistönmäen Neste-huoltoasemilla on ongelmajätepisteet, mutta ne eivät vastaanota lääkkeitä, happoja, ohenteita, liuottimia, myrkkijä, kylmälaitteita, televisioita, ATK-monitoreja eivätkä kyllästettyä puuta. Kujalan jätekeskuksessa kerätään, lajitellaan ja varastoidaan ongelmajätteet ennen niiden kuljettamista

jatkokäsittelyyn esimerkiksi Kuusakoski Oy:lle tai Ekokem Oy:lle. (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy: Vastaanotetut jätemäärät 2004; Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006.)

Sähkö- ja elektroniikkaromu

Sähkö- ja elektroniikkaromu (ks. opas) tulee toimittaa Kujalan jätekeskukseen. Keräysastiaan saa laittaa sähkövirtaa käyttäviä tai akulla tai paristoilla toimivia kodinkoneita, kuluttajaelektroniikkaa, tieto- ja teleteknisiä laitteita, valaistuslaitteita, sähkö- ja elektroniikkatyökaluja sekä tarkkailu- ja valvontalaitteita (Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006).

5 IDEASTA OPPAAKSI

Ajatus ympäristöoppaan kirjoittamisesta Taivaanrannan henkilökunnalle sai alkunsa opinnäytetyön tavoitteesta antaa ravintolalle valmiudet ympäristömerkin hakemiseen. Ravintola-alalla ei ole perinteisesti kiinnitetty suurtakaan huomiota toiminnan ympäristövaikutuksiin, eikä henkilökunnalla siten välttämättä ole edes tarpeeksi tietoa omista vaikutusmahdollisuuksistaan. Koska henkilökunta omalla toiminnallaan ja valinnoillaan pystyy vaikuttamaan suurestikin ravintolan ympäristömyönteisyyteen, oli tarkoituksenmukaista kirjoittaa heille opas päivittäisten päätösten tueksi.

Aluksi oppaasta oli tarkoitus tehdä laajempi, mutta seikkaperäinen tietopaketti ei olisi toiminut tarkoituksenmukaisesti ja tavoittanut kohderyhmäänsä ravintola Taivaanrannan henkilökuntaa. Hektisessä ympäristössä työskentelevä ravintolahenkilökunta ei olisi ehtinyt kiireessä löytää oppaasta juuri sillä hetkellä tarvitsemaansa tietoa. Myös motivaation puute ympäristöasioita kohtaan olisi vaikuttanut monisivuisen pitkiä tekstikappaleita sisältävän oppaan käyttöön, eikä kukaan olisi oikeastaan edes jaksanut lukea sitä. Luvussa neljä käsitellyistä ravintolatoimintaan vaikuttavista ympäristöasioista oppaaseen päätyikin lopulta vain osa.

Oppaan merkitys suhteessa koko opinnäytetyöhön muuttui kirjoittamisprosessin kuluessa. Havainnot työyhteisön käyttäytymisestä ja asenteista muokkasivat idean alkuperäisestä laajasta oppaasta käytännölliseksi ja hyödylliseksi päivittäiseksi työkaluksi. Oli perustellumpaa kirjoittaa opas, jonka joku jaksaisi lukea kuin opas, joka jäisi hyllyyn pölyttymään. Lyhyen ja selkeän oppaan käyttömahdollisuus ei rajoittuisi kertalukemiseen, vaan se pystyttäisiin pienin kustannuksin jakamaan kaikille työntekijöille sekä kiinnittämään ilmoitustaululle selattavaksi. Oppaan yksittäisiä osioita pystyttäisiin myös käyttämään hyödyksi sellaisenaan, esimerkiksi kiinnittämään lajitteluohjeita jätteidenkeräysvälineisiin.

Raporttiosasta muodostuikin siten opas omalla tavallaan eikä pelkkä ympäristöoppaan valmistumisen ja synnyn kuvaus. Koska varsinainen opas jäi käytännön syistä opinnäytetyössä sivurooliin, myös alkuperäinen ajatus raportin sisällöstä muuttui. Raporttiosassa käsitelläänkin tarkemmin ympäristöasioita, jotka olisi voinut myös sisällyttää oppaaseen, mikäli sen ei olisi haluttu toimivan käytännön töissä. Ympäristöasioista enemmän kiinnostuneet voivatkin lukea varsinaisen opinnäytetyön etsiessään lisätietoa ravintola-alan ympäristökysymyksiin. Taivaanrantaan onkin tarkoitus toimittaa oppaan lisäksi kopio varsinaisesta opinnäytetyöstä, jolloin halukkailla on mahdollisuus lukea sitä ja etsiä tarkempia perusteluja oppaassa esitettyihin asioihin.

Sisällöltään ympäristöopas on siis tiivis ja käytännönläheinen. Asiat on esitetty luettelomaisesti lukemisen helpottamiseksi. Oppaan kansilehdessä on Taivaanrannan sisätilojen mainosmateriaalissa usein käytetty kuva tuolin selkänöjasta, joka on saatu myyntipäällikkö Pekka Marjamaalta. Kuvassa näkyvän tuolin selkänöja johdattelee henkilökunnan ajatukset jo alkuvaiheessa Taivaanrantaan, sillä kyseisiä tuoleja käytetään kaikkialla ravintolasalissa. Oppaassa on sisällysluettelo, johdanto sekä sivunumerot tiedon löytämisen helpottamiseksi. Ensimmäisen varsinaisen pääotsikon alla on yleisiä neuvoja ja ohjeita ympäristöasioiden huomioimiseksi ravintolatoiminnassa. Tämän jälkeen oppaassa on käsitelty kierrätystä ja ohjattu henkilökuntaa oikeaoppiseen jätteiden lajitteluun. Jokainen jätelaji muodostaa oman pääotsikkonsa, jonka alla on esimerkkejä kyseiseen jätelajiin kuuluvista jätteistä. Joidenkin jätelajien kohdalla on myös esimerkkejä jätteistä, jotka eivät kuulu kyseisen jätteen keräysastiaan.

Esimerkkejä valittaessa on pyritty keskittymään erityisesti ravintolatoiminnassa syntyviin jätteisiin. Jätelajien jälkeen oppaassa on erityisesti ostotoimintoihin avuksi tarkoitettu tuotteiden pakkausmerkintä-osio. Tässä osiossa on kuvat yleisimmistä Suomessa käytössä olevista ympäristö-, luomu- ja alkuperämerkinnöistä, sekä lyhyt kuvaus kriteereistä, joita merkin saaneen tuotteen tulee täyttää. Toiseksi viimeisen pääotsikon alla on tärkeitä yhteystietoja lisäinformaation hankkimista varten. Yhteystiedoista löytyvät Päijät-Hämeen Jätehuoltoyhdistyksen yritysten jäteneuvojan puhelinnumero, Kujalan jätekeskuksessa toimivan Pienjäteasema Pillerin osoite ja puhelinnumero sekä Joutsenmerkin hakemista varten SFS-Ympäristömerkinnän ravintolavastaavan puhelinnumero, sähköposti- ja postilokero-osoite. Viimeisen pääotsikon alle on kerätty ympäristöaiheisia linkkejä, joista halukkaat voivat etsiä lisätietoa.

Oppaan tarkoituksena on toimia sekä itsenäisenä apuvälineenä päivittäisessä työskentelyssä että yhdessä Janne Loikkasen (2004) kirjoittaman perehdyttämisoppaan kanssa tutustuttaa uusia työntekijöitä talon tavoille. Jotta molemmat oppaat toimisivat myös kokonaisuutena, on ympäristöoppaan ulkoasuun poimittu joitakin yhteneväisiä piirteitä Loikkasen perehdyttämisoppaasta.

Perehdyttämisoppaan tavoin on ympäristöoppaassa käytetty pääotsikoiden alla korostavaa vaakasuuntaista viivaa. Pääotsikot ovat värillisiä ja muu teksti mustavalkoista. Poikkeuksena ympäristöoppaassa ovat Internet-linkit, jotka erottuvat muusta tekstistä sinisellä. Loikkanen (2004, 37) on käyttänyt perehdyttämisoppaassa sivujen oikeissa laidoissa erivärisiä nauhoja erotellakseen osa-alueet toisistaan. Nauhan käyttöä hän perustelee sivujen elävöittämisellä ja tiedon etsinnän nopeuttamisella. Ympäristöoppaassa on sen vuoksi myös nauha jokaisen sivun oikeassa laidassa. Koska alun perin ympäristöoppaaseen suunniteltu vihreä tai ruskea väri ovat jo käytössä Loikkasen perehdyttämisoppaassa, on ympäristöoppaassa käytetyn nauhan väri punainen. Tällä tavalla se erottuu selkeästi omana kokonaisuutenaan perehdyttämisoppaasta.

Ympäristöoppaan ulkoasu poikkeaa Loikkasen perehdyttämisoppaasta erityisesti fonttien ja palstamäärän osalta. Fonttina ympäristöoppaassa on Kristen ITC ja

teksti on kirjoitettu yhdelle palstalle. Loikkanen (2004, 34) käyttää perehdyttämisoppaassa kahta palstaa ja fontteina Mistralia ja Andya. Ympäristöoppaan on kuitenkin tarkoitus esitellä asiat lyhyesti ja ytimekkäästi, joten kahden palstan käyttäminen ei olisi ollut lukijan kannalta mielekäästä. Tieto on oltava helposti ja nopeasti silmäiltävissä, jotta henkilökunta pystyy löytämään tarvitsemansa informaation vaivatta kiireessäkin.

6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET

Työn tarkoituksena oli ravintola-alan yrityksiin, erityisesti à la carte -ravintoloihin vaikuttavien ympäristöasioiden kokoaminen yhteen ja niiden soveltaminen Lahden keskustassa sijaitsevaan ravintola Taivaanrantaan. Opinnäytetyön osana valmistui myös Taivaanrannan henkilökunnalle tarkoitettu tiivis ja käytännönläheinen ympäristöopas. Työssä esitetyt kehittämisehdotukset perustuvat suurelta osin Taivaanrannassa tehtyyn nykytilan kartoitukseen, joka toteutettiin havainnoimalla ja haastatteleamalla työntekijöitä sekä omistajia. Haastattelut ovat vaikuttaneet eniten oppaan sisältöön, joka on pyritty muokkaamaan henkilökunnan tarpeisiin nopeasti käytettäväksi apuvälineeksi. Itse raporttiosa keskittyy opasta selkeämmin yleisiin ympäristöystävällisen ravintolatoiminnan tunnusmerkkeihin, vaikka johtaakin lukijan esimerkkien kautta Taivaanrantaan.

Ravintoloissa ympäristöasiat eivät ole vielä nykyisin suuri huolenaihe eikä niiden merkitystä taloudelliseen kannattavuuteen ole täysin tiedostettu. Alalla työskentelevät eivät yleensä ole kovin kiinnostuneita työnsä ympäristövaikutuksista eivätkä halukkaita muutoksiin, jotka vaikuttaisivat heidän päivittäisiin rutiineihinsa. Kuitenkin ympäristön huomioiminen liiketoiminnassa yleistyy jatkuvasti ja tulevaisuudessa hyvä ympäristösuunnitelma voikin muodostua jopa kannattavan toiminnan ehdoksi. Henkilökunnan ympäristömyötäistä ajattelua tulisikin rohkaista ja kannustaa, sillä heidän toimintansa ja uskomuksensa ovat ratkaisevia etsittäessä säästöjä päivittäisestä toiminnasta. Monesti kysymys onkin vain pienistä toimintatapojen muutoksista,

jotka pidemmällä aikavälillä vaikuttavat positiivisesti sekä ympäristöön että kannattavuuteen.

Työn yhtenä tietoperustana on käytetty Pohjoismaisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin, ravintoloille tarkoitettuja kriteeriehtotuksia. Joutsenmerkin lisäksi työssä on käsitelty kahta muuta pohjoismaista ympäristömerkintää. Kaikille merkinnöille yhteistä on pyrkimys jatkuvaan parantamiseen ympäristöasioissa. Opinnäytetyön tavoitteena oli antaa Taivaanrannalle hyvät valmiudet ympäristömerkin hakemiseen myöhemmässä vaiheessa. Vaikka monet pienet asiat Taivaanrannan ympäristöasioissa vaatisivatkin muutosta, ei Joutsenmerkin hakeminen toiminnalle olisi mahdotonta pienin ponnistuksin. Monet sertifikaatin saamiseksi vaadittavista pakollisista kriteereistä täyttyvät jo nykyisillä toimintatavoilla. Koska kriteereitä ei vielä ole lopullisesti vahvistettu, on vaikea antaa kuitenkaan niihin perustuvia yksittäisiä kehittämissuhteita.

Yleisesti voidaan kuitenkin sanoa, että ravintolassa tulisi olla aiempaa enemmän käytössä luomuelintarvikkeita ja -juomia, reilun kaupan tuotteita sekä alueellisia elintarvikkeita. Paikallisten juomien osuus on Taivaanrannassa tälläkin hetkellä merkittävä Teerenpeli-Yhtiöiden panimo- ja tislaamotoiminnan ansiosta. Kemiallisten tuotteiden osalta tulisi siirtyä mahdollisuuksien mukaan ympäristömerkittyihin tuotteisiin ja käsipaperin kulutusta tulisi vähentää erityisesti keittiössä ja baarissa. Käsipaperin kulutus esimerkiksi pieneni huomattavasti, mikäli käytössä olisi paperia arkkeina annosteleva laite tai käsipyyherullajärjestelmä. Nykyisin käsipaperia kuluu tarpeettoman paljon erityisesti keittiössä huonon annostelun vuoksi.

Energian, veden ja kaasun kulutusta tulisi ravintolassa pystyä seuraamaan vähintään neljännesvuosittain ja niiden käyttöä tulisi pyrkiä vähentämään. Jätteiden lajitteluun tulisi panostaa enemmän ja niiden syntyä ehkäistä. Olennaista on myös laatia ravintolalle kirjallinen ympäristöjohtamisjärjestelmä, jossa on nimettyä vastuuhenkilöt eri osa-alueille. Tähän liittyen myös henkilökuntaa tulisi kouluttaa ympäristöasioista.

Vaikka ympäristöasioihin panostaminen saattaakin vaikuttaa ainoastaan kuluerältä taloudellisessa mielessä, on monista ympäristön kannalta paremmista ratkaisuista myös rahallista säästöä. Energian- ja vedenkulutuksen vähentämisellä, sähkölaitteiden oikealla sijoittelulla ja jätteiden tarkalla lajittelulla on mahdollista pienentää kuluja. Vaikka esimerkiksi jätemaksut eivät suoraan näykään erillisenä kulueränä, vaikuttavat ne kuitenkin tulokseen välillisesti yhtiövästikkeen kautta. Tehokkaimmin jätemääriä pystyttäisiin vähentämään siirtymällä kangasservietteihin. Paitsi että ne olisivat paperiservietteihin verrattuna ekologisempi vaihtoehto, ne tulisivat myös edullisemmaksi pidemmällä aikavälillä. Mikäli ravintolassa siirryttäisiin samanaikaisesti myös energiajätteen keräämiseen, päivittäiset jätemäärät ja erityisesti kalliin kaatopaikkajätteen määrä vähenisi tuntuvasti. Opinnäytetyön ohessa valmistuneessa ympäristöoppaassa on huomioitu erityisesti jätteiden lajittelu ja ohjeistettu henkilökuntaa tunnistamaan eri jätelajit. Mikäli käyttöön saataisiin useampia jäteastioita, pystyisi henkilökunta vähällä vaivalla lajittelemaan päivittäin syntyvät jätteet oikein. Jotta lajittelusta saataisiin kaikki mahdollinen hyöty irti, tulisi kiinteistön jätekatoksessa olla enemmän energiajätteen keräysvälineitä sekä keräysvälineet metallille ja lasille.

Energiankulutusta Taivaanrannassa pystyttäisiin pienentämään sijoittamalla esimerkiksi baarin viinikaappi pois astianpesukoneen vierestä. Myös tehokas ja jäädyttävä ilmastointi kesäkuukausina pienentäisi muiden kylmälaitteiden energiankulutusta. Vaikka ilmastointi itsessään on iso investointi ja kuluttaa paljon energiaa, kokonaiskustannukset energiankulutuksen osalta tuskin nousisivat suuresti muiden kylmälaitteiden energiankulutuksen pienentyessä samanaikaisesti. Ilmastoinnilla pystyttäisiin vaikuttamaan myös henkilökunnan työmotivaatioon ja jaksamiseen sekä herkästi pilaantuvien tuotteiden säilytysaikoihin.

Vedenkulutukseen on mahdollista vaikuttaa paitsi henkilökuntaa kouluttamalla, myös investoimalla itsesulkeutuviin hanoihin keittiössä ja baarissa. Hanojen toimintaperiaate on, että ne sulkeutuvat itsestään kun käyttäjä irrottaa otteensa kahvasta. Näin pystytään välttämään tehokkaasti turha vedenkulutus. Myös veden virtausnopeuden tarkistaminen ja tarvittaessa alentaminen vähentää vedenkulutusta ja tuo siten säästöjä.

Vaikka opinnäytetyössä keskityttiin erityisesti ravintola Taivaanrantaan, ovat ympäristökysymykset kuitenkin yleistettävissä moniin muihinkin à la carte -ravintoloihin. Veden- ja energiankulutuksen pienentäminen, jätteiden määrän vähentäminen sekä lajittelun tehostaminen, ekotehokkuus ja ympäristömerkintöjen huomioiminen ostotoiminnoissa vaikuttavat toimipisteen sijainnista riippumatta. Vaikka ravintolat ovatkin yksilöllisiä kuten myös ravintoloiden henkilökunta, perustoiminnot ovat kuitenkin samankaltaisia. Ravintolassa valmistetaan ja tarjoillaan ruokaa sekä juomaa, energiaa ja vettä kuluu laitteisiin ja puhdistukseen ja jätettä syntyy kaiken toiminnan ohella.

Mielenkiintoista olisi ollut keskittyä käytännön ympäristöasioiden lomassa myös tarkemmin ympäristöjohtamiseen yrityksissä. Ympäristöjärjestelmän laatimisesta ja työntekijöiden sitouttamisesta olisi ollut saatavilla paljonkin kirjallisuutta, mutta opinnäytetyö olisi siten laajentunut liikaa. Nykyisellään työ keskittyikin käytännöllisemmällä tasolla niihin ympäristöasioihin, jotka hyvä ympäristöjohtamisjärjestelmä huomioisi. Pelkästä ympäristöjohtamisesta olisi voinut tehdä helposti kokonaan oman opinnäytetyön.

7 OPINNÄYTETYÖN ARVIOINTI

Opinnäytetyöprosessi vei kaksi vuotta ensimmäisestä ajatuksesta valmiiseen työhön. Ensimmäinen vuosi kului aiheen pohtimiseen ja täsmentymiseen. Erilaiset ideat kestävän kehityksen ja ravintola-alan yhdistämisestä vuorottelivat jatkuvasti, kunnes tarpeeksi kiinnostava, asiat yhdistävä alue alkoi hahmottua. Aiheen valinnan jälkeen työn sisältö oli ajatustasolla selkeä, vaikkei se aiheanalyysissä ja tutkimussuunnitelmassa varmasti aina välittynyt ulkopuoliselle.

Työtä kirjoittaessa tuntui monesti, ettei se koskaan valmistuisi. Erityisesti à la carte -ravintoloihin tarkoitettun valmiin ympäristömateriaalin puuttuminen teki työstä haastavan. Tarvittavat tiedot oli koottava useista eri lähteistä ja yhdistettävä järjestyksessä kokonaisuudeksi. Osaltaan tämä vaikutti myös työn lopputulokseen. Alun perin laajemmaksi tarkoitettu opas jäi työssä sivujuonteeksi, käytännön apuvälineeksi työpaikalle. Raporttiosa puolestaan muuttui oppaan kirjoittamisen

kuvauksesta tuhdiksi tietopaketiiksi. Sekä raporttiossa että opas toimivatkin sen vuoksi myös toisistaan erillisinä. Opas on lyhyt, ytimekäs ja käytännöllinen, kun taas raporttiosassa paneudutaan ympäristövaikutuksiin syvällisemmin ja teoreettisemmin. Kuitenkin myös raporttiosasta käy selkeästi ilmi, että työ on kirjoitettu erityisesti ravintola Taivaanrantaan.

Vaikka alkuperäinen suunnitelma laajasta oppaasta muuttuikin nopeasti tiiviin tietopaketin kasaamiseen, ei muutos häirinnyt varsinaisen raportin kirjoittamista. Opas valmistui lopulta henkilökunnan tarpeisiin, jolloin tiedon määrää oli rajattava huomattavasti. Kiireessä ei kenelläkään olisi aikaa lukea pitkää tekstiä, joka sisältäisi päivittäisten rutiinien hoitamiseksi tarpeetonta tietoa. Mikäli omakohtaista kokemusta Taivaanrannassa työskentelystä ei olisi ollut, olisi laajan oppaan kirjoittaminen saattanut tuntua mielekkäältä vaihtoehdolta viimeiseen asti. Työkokemus mahdollisti asioiden huomioimisen paitsi kirjoittajan myös lukijan kannalta. Valmis tuotos on onnistunut tavoitteissaan. Se on helposti ja nopeasti selattavissa ja tarpeellinen tieto löytyy yhdellä silmäyksellä. Lisätietoa on saatavilla ja opas antaa vinkkejä tiedon löytämiseksi.

Raporttiosassa on käsitelty kaikki asiat, joita siinä alusta alkaen suunniteltiin käsiteltävän. Kaikkia asioita ei ole pohdittu kovin syvällisesti, mutta työn luonteen vuoksi se ei olisi edes välttämättä ollut tarpeellista. Raportin tarkoituksena oli koota tietoa ja soveltaa sitä Taivaanrantaan. Siinä raportti onnistuikin. Kehitysehdotuksia ja vaihtoehtoisia toimintatapoja on nostettu esille läpi työn aina kun niitä aiheeseen liittyen on ollut.

Pitkät referoinnit tekevät työstä joissain kohdin raskaslukuisen, mutta ilman referointia työstä olisi jäänyt pois monia työn lähtökohtiin perustuvia näkökulmia kuten esimerkiksi Joutsenmerkin kriteerit ravintolatoiminnalle. Kriteerien merkitystä ja ehtoja on pyritty selkeyttämään referoinnin yhteydessä niin, ettei tottumaton lukija säikähtäisi. Ensimmäistä kertaa virallisia kriteeriehdotuksia lukiessa pelkästään kriteerijärjestelmän ymmärtäminen saattaa tuntua mahdottomalle, joten tuntui luontevalla selittää järjestelmän toimintaa samalla kun kriteereitäkin. Työn yhtenä tavoitteenahan kuitenkin oli mahdollistaa ympäristömerkin hakeminen Taivaanrannalle myöhemmässä vaiheessa. Sen

vuoksi tuntuikin tärkeälle selkeyttä ehtoja, jottei merkin hakeminen jäisi ainakaan siihen, ettei kukaan vaivaudu selvittämään järjestelmän toimintaperiaatetta.

Suurin osa opinnäytetyössä käytetyistä lähteistä on Internet-lähteitä, johtuen siitä ettei käsitellyistä asioista ollut juurikaan saatavilla painettuja lähteitä. Vaikka Internetistä saadun tiedon oikeellisuudesta ei aina voikaan mennä takuuseen, on työssä käytetty ainoastaan tunnettuja sivustoja, jolloin tiedon luotettavuuden määrä kasvaa. Alusta alkaen tuntui, että lähes kaikki ympäristön tilaan ja suojeluun liittyvä materiaali on siirretty sähköisiin viestimiin, luultavasti valistustyön helpottamiseksi ja nopeuttamiseksi.

Käytetyistä kirjallisista lähteistä suurin osa on 1990-luvun loppupuolelta tai 2000-luvun alkupuolelta. Sopivaa lähdekirjallisuutta etsiessä huomio kiinnittyi siihen, että varsinkin viime vuosituhannen loppupuolelta on olemassa paljon ympäristöasioita käsittelevää kirjallisuutta. Koska ympäristön tila, mahdolliset toimet ympäristövaikutusten vähentämiseksi ja ihmisten asenteet ympäristöasioita kohtaan eivät oletettavasti ole muuttuneet suuresti viimeisen kymmenen vuoden aikana, voidaan myös työssä käytettyjä kirjallisia lähteitä pitää luotettavina ja ajankohtaisina.

Taivaanrannan nykytilan perusteena käytetty havainnointi on ollut omakohtaista työn ohella tapahtuvaa havainnointia. Siksi onkin vaarana, ettei asioihin ole pystytty kiinnittämään huomiota täysin objektiivisesti. Koska opinnäytetyötä ei kuitenkaan ole varsinaisesti toteutettu toimeksiantona, vaan kirjoittajan oman kiinnostuksen pohjalta pyydetty lupa työn tekemiseen, ei kirjoittaessa ole ollut minkäänlaista tarvetta asioiden kaunisteluun tai peittelemiseen. Havainnot ja kehitysehdotukset on pyritty esittämään lukijalle sellaisina kuin kuka tahansa voisi ne huomioida.

Toisena metodina nykytilaa kartoittaessa on käytetty haastattelua. Myös tätä metodia käytettäessä on vaarana liiallinen subjektiivisuus, asioiden liian henkilökohtainen tarkastelu. Haastattelijalla on joutunut haastattelemaan työkavereitaan, jolloin roolin muuttaminen ystävistä haastattelijaksi on saattanut

vaikuttaa haastattelujen tuloksiin. Kuitenkin haastattelutilanteessa käytetty nauhuri ja rauhallinen haastattelupaikka helpottivat roolin muuttamista. Yksi haastateltavista sanoikin, että outoa kun jännittää vaikka puhummehan me muutenkin normaalisti kaikesta. Tilanteessa hän oli siten selkeästi ottanut haastateltavan roolin ja oikeuttanut samalla myös haastattelijan roolimuuoksen työtoverista ulkopuoliseksi henkilöksi.

Haastattelujen tuloksiin on myös saattanut vaikuttaa se, että haastateltava ei ole uskaltanut tuoda julkisesti esiin mielipiteitään, koska on tuntenut haastattelijan. Koska haastatteluissa ei kuitenkaan tiedusteltu erityisen arkaluontoisia asioita, ei ole syytä epäillä, etteivätkö haastateltavat olisi uskaltaneet kertoa mielipiteitään. Toisaalta tuttu haastattelijana on saattanut vaikuttaa myös positiivisesti haastateltavaan ja hän on uskaltanut ottaa esille asioita, joista muuten olisi vaiennut. Haastateltavan ei ole tarvinnut kaunistella asioita, sillä hän on tiennyt haastattelijan olevan tietoinen asioista jo ennestään. Näin ollen haastattelujen tuloksia voidaan pitää melko luotettavina tiedon lähteinä poikkeavasta haastattelijahaastateltava-suhteesta huolimatta.

Prosessin aikana oma ympäristötietoisuus kasvoi entisestään. Vaikka idealistinen viherpiipertäjä joutuikin välillä väistymään taloudellisten kysymysten tieltä, ei tunne aiheen tärkeydestä kadonnut missään vaiheessa. Varsinkin kirjoitusprosessin loppuvaiheilla luonnonvarojen säästämisen ja taloudellisen kannattavuuden välinen yhteys palautti uskon vihreisiin arvoihin. Hienointa oli huomata, että ravintola-alan ympäristökysymykset ovat kasvavasti esillä muuallakin maailmassa eivätkä ainoastaan Suomessa ja Pohjoismaissa.

Henkilökohtaisena tavoitteena oli saada opinnäytetyön kautta arvokasta ympäristöosaamista ravintola-alaan liittyen ja kasvattaa omaa ammattitaitoa à la carte -ravintoloiden ympäristövaikutusten arviointiin ja kehittämiseen. Työn valmistuessa on helppo väittää tavoitteiden toteutuneen. Asiat ovat pyörineet mielessä päivin ja öin jo kahden vuoden ajan, aiheeseen liittyvää kirjallisuutta on selattu kymmenittäin, vaikka itse työhön onkin valikoitunut vain sopivimmat lähteet. Internetissä on luettu erilaisia ympäristöä käsitteleviä artikkeleita ja sivustoja tunti tunnin jälkeen suomeksi, englanniksi, ruotsiksi, norjaksi ja

tanskaksi. Kielitaitokin on siinä sivussa kohentunut huomasti. Seuraavana tavoitteena onkin päästä hyödyntämään opittuja taitoja käytännössä, alusta alkaen uudessa ympäristössä.

Aiheesta olisi voinut kirjoittaa paljon enemmänkin, mutta opinnäytetyön laajuuden ja aikataulun vuoksi se ei olisi käytännössä ollut mahdollista. Monet asiat olisi voinut selittää yksityiskohtaisemmin ja paneutua ilmiön syihin ja seurauksiin tarkemmin. Olisi ollut esimerkiksi haastavaa toteuttaa ohjeistus ympäristöjohtamisjärjestelmän laatimiseksi. Vaikka työssä käsitelläänkin asiat, jotka hyvä ympäristöjohtamisjärjestelmä huomioi, ei opinnäytetyön laajuudessa ole pystytty huomioimaan kunnolla esimerkiksi työntekijöiden sitouttamista tai keinoja uusien toimintatapojen muuttamiseksi päivittäisiksi rutiineiksi.

Työn lopputulos, vaikkakin se tyydyttää kirjoittajaa, ei vastaa alussa asetettuja odotuksia. Koko prosessin ajan omat vaatimukset ovat olleet äärimmäisen korkealla ja tavoitteet realistisuuden rajoilla. Vaikka opinnäytetyön ohjaaja on yrittänyt parhaansa kritiikillään, se ei ole yltänyt missään vaiheessa samalle tasolle kirjoittajan itsekritiikin kanssa. Lähes kokoaikainen vuorotyö on vähentänyt opinnäytetyön kirjoittamiseen varattua aikaa huomattavasti ja raportti onkin syntynyt vapaapäivien maratonistunnoilla tietokoneen ääressä. Pitkälle aamuyöhön on istuttu muulloinkin kuin viimeisinä päivinä ennen lopullisen työn palautusta. Ravintola-alan ympäristöosaajan on kuitenkin jo helppo hymyillä vaikka väsymys painaakin. Meitä ei ole liikaa. Tulevaisuudessa ympäristöasioiden merkityksen kasvaessa ja yritysten siirtyessä luonnonvaroja vähemmän kuluttaviin toimintatapoihin töistä ei tule olemaan pulaa, päinvastoin.

LÄHTEET

Aula, P., Heinonen, J. 2002. Maine – Menestystekijä. WSOY, Porvoo.

Curtin, T. & Jones, J. 2000. Managing Green Issues. Palgrave Macmillan, Hampshire, Great Britain

Heikkilä, P. M. 2002. Ruokapalvelut ympäristöä säästäen. WSOY, Porvoo.

Hirsijärvi, S., Hurme, H. 2001. Tutkimushaastattelu – Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Yliopistopaino, Helsinki.

Juholin, E. 2004. Yhteiskuntavastuusta yrityskansalaisuuteen. Otavan Kirjapaino Oy, Keuruu.

Kuisma, J. 2001. Matka Ympäristöyhteiskuntaan. Tilastokeskus. Yliopistopaino.

Kukkonen, T. 1995. Ympäristötuotteiden markkinat ja ympäristömyötäisen elinkeinotoiminnan kehittäminen Suomessa. Helsingin Yliopiston Lahden Tutkimus- ja koulutuskeskuksen raportteja ja selvityksiä 24/1995. Hakapaino Oy, Helsinki

Lahti Energia 2005. Laskuerittely – Sähkön käytön ennakkotiedote 12.04.2005. Ravintola Taivaanranta.

Linnanen, L., Markkanen, E. & Ilmola, L. 1997. Ympäristöosaaminen – Kestävän kehityksen haaste yritysjohdolle. Otaniemi Consulting Group Oy. Capella Finland Oy.

Loikkanen, J. 2004. Työntekijän opas ravintola Taivaanrantaan. Opinnäytetyö. Lahden ammattikorkeakoulu, Palvelujohtamisen koulutusohjelma.

Haastattelut

Koste, K. Apulaisravintolapäällikkö. Ravintola Taivaanranta. Haastattelu 14.6.2006.

Laaksonen, T. Keittiömestari. Ravintola Taivaanranta. Haastattelu 14.6.2006.

Lautamatti, V. Ravintolapäällikkö. Ravintola Taivaanranta. Haastattelu 15.6.2006.

Luoma-Aho, M. Tarjoilija. Ravintola Taivaanranta. Haastattelu 14.6.2006.

Nyman, N. Kokki. Ravintola Taivaanranta. Haastattelu 14.6.2006.

Pyysing, A. Ravintoloitsija. Ravintola Taivaanranta. Haastattelu 16.6.2006.

Pyysing, M. Ravintoloitsija. Ravintola Taivaanranta. Haastattelu 14.6.2006.

Railanmaa, A. Panimomestari. Panimo ja Tislaamo Teerenpeli. Haastattelu 15.6.2006.

Internet-lähteet

Biodynaaminen yhdistys [verkkodokumentti]. –[viitattu 30.10.2006]. Saatavissa http://www.biodyn.fi/demeter_logot.htm

Consumer Guide [pdf] – [viitattu 30.10.2006]. Euroopan ympäristömerkki. Saatavissa http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/marketing/brochures_consumers_en.htm

Eko-ostaja: Lähiruoka 2006. toimittanut Välimäki, P. [verkkodokumentti] Kuluttajavirasto.–[viitattu 16.10.2006] Saatavissa <http://www.kuluttajavirasto.fi/ostajanoppaat/document.asp?intSiteID=1&intDocID=483>

Finfood - Hyvää Suomesta [verkkodokumentti]. – [viitattu 16.10.2006] Saatavissa <http://www.finfood.fi>

Joutsenmerkin kriteerit – ravintolat, versio 1.0. 2006. lausuntolomake suomenkielinen [pdf]. Pohjoismainen Ympäristömerkintä -[viitattu 26.9.2006] Saatavissa <http://www.ecolabel.nu/restaurant>

Joutsenmerkittyjen pesu- ja puhdistusaineiden sekä paristojen hintavertailu: Tuotteita tarjolla hyvin kaikissa tuoteryhmissä 2004 [verkkodokumentti]. Kuluttajavirasto Tiedote 30.11.2004 – [viitattu 25.8.2006]. Saatavissa http://www.kuluttajavirasto.fi/user_nf/default.asp?id=15804&site=34&tmf=7418&root_id=7418&mode=readdoc

Joutsenmerkki – Hyvät hankinnat 2006 [verkkodokumentti]. – [viitattu 25.8.2006] Saatavissa <http://www.hyvathankinnat.fi/>

Jätelaki 1072/1993. Annettu Helsingissä 3.12.1993 – [viitattu 7.7.2006]. Finlex-tietokanta [online]. Saatavissa <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1993/19931072>

Krav -Ekonomisk Förening 2006 [verkkodokumentti]. –[viitattu 30.10.2006] Saatavissa <http://www.krav.se>

Kujalan jätekeskuksen vastaanotetut jätemäärät 2004 [verkkodokumentti].– [viitattu 29.7.2006]. Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy. Saatavissa <http://www.phj.fi>

Kuusakoski Oy 2006 [verkkodokumentti]. –[viitattu 29.7.2006]. Saatavissa <http://www.kuusakoski.fi>

Lahden kaupungin säädöskokoelma N:o 2003/34. Lahden kaupungin yleiset jätehuoltomääräykset Kv 22.9.2003/178 -[viitattu 7.7.2006]. Saatavissa <http://www.lahti.fi/www/cms.nsf/pages/967276AAA38BEC0AC2256F1F002DB53E>

Lahti Energia Oy 2006 [verkkodokumentti].–[viitattu 1.8.2006]. Saatavissa <http://www.lahtienergia.fi/index.asp?init=1&initID=9655>

Luomuliitto [verkkodokumentti] Leppäkerttumerkki – [viitattu 30.10.2006].

Saatavissa <http://www.luomuliitto.fi/merkit.htm#leppakerttu>

Luomutietopankki - Luomu.fi [verkkodokumentti]. – [viitattu 9.10.2006]

Saatavissa <http://www.luomu.fi/jatkojalostus/luomumerkit.htm>

Maikkula, S. 2006. Pekka Holma: ”Ravintoloiden ympäristöohjelma on pian itsestäänselvyys.” Viisi Tähteä 22.02.2006 [verkkodokumentti]. –[viitattu

19.11.2006]. Saatavissa <http://www.viisitahta.fi/content/view/953/40/>

Miljødiplom til restauranter – Ansøkningssekema. 2006 [pdf]. Den Grønne Nøgle

-[viitattu 25.8.2006]. Saatavissa

<http://www.dengroennenoeogle.dk/kriterieRestauranter.htm>

Miljøfyrtårn-programmet [verkkodokumentti]. – [viitattu 25.8.2006]. Saatavissa

<http://www.miljofyrtarn.no/>

Organic farming 2006 [verkkodokumentti]. European Commission. –[Viitattu 30.10.2006]. Saatavissa

http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/logo/index_en.htm

Päijät-Hämeen Jätehuolto Oy 2006 [verkkodokumentti]. –[viitattu 29.7.2006].

Saatavissa <http://www.phj.fi>

Rajala, J. Perustietoa Luomusta. Luomun määritelmiä. Luomutietopankki - Luomu.fi [verkkodokumentti]. – [viitattu 9.10.2006] Saatavissa

<http://www.luomu.fi/yleista>

Reilu kauppa 2006 [verkkodokumentti]. – [viitattu 16.10.2006]. Saatavissa

<http://www.reilukauppa.fi>

SFS-Ympäristömerkintä [verkkodokumentti].. –[viitattu 25.8.2006] Saatavissa

<http://www.ecolabel.nu/restaurant>

Suomalaisen Työn Liitto 2006. Avainlippu [verkkodokumentti]. – [viitattu

16.10.2006] Saatavissa <http://www.avainlippu.fi>

Suomen Luonnonsuojeluliitto 2006. Ekoenergia. [verkkodokumentti]. – [viitattu 12.11.2006]. Saatavissa <http://www.ekoenergia.info>

Suomen Uusioaines Oy 2006 [verkkodokumentti]. –[viitattu 29.7.2006].

Saatavissa

<http://www.uusioaines.com/epages/Kaupat.axl/?ObjectPath=/Shops/Uusioaines/Categories/UUSIO>

Svenska Naturskyddsföreningen, 2006. [verkkodokumentti]. –[viitattu

12.11.2006]. Saatavissa <http://www.snf.se/bmv/index.cfm>

The European Union Eco-label Homepage [verkkodokumentti] – [viitattu

30.10.2006]. Saatavissa http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm

The Green Key – the international eco label for tourism facilities

[verkkodokumentti]. [viitattu 25.8.2006]. Saatavissa <http://www.green-key.org/>

Toimiston lajittelu 2006 [verkkodokumentti]. Paperinkeräys Oy.–[viitattu

29.7.2006]. Saatavissa <http://www.paperinkeräys.fi>

HAASTATTELUKYSYMYKSET

Oma suhtautuminen

- Millaiseksi kuvailisit omaa suhtautumistasi ja käsitystäsi ympäristöasioista?
- Miten koet ympäristöystävällisyyden ravintolatoiminnassa?
- Miten koet ympäristöystävällisyyden ravintolatoiminnassa, erityisesti keittiössä?
- Millaisista osista syntyy ympäristöystävällinen ravintolatoiminta? (case: Taivaanranta)
- Mielestäsi tärkeimmät ympäristöasiat

Nykytila

- Mikä on käsityksesi Taivaanrannan nykytilasta ympäristöasioiden osalta?
- Miten keittiön raaka-ainehankinnoissa huomioidaan ympäristöasiat?
- Miten keittiön toiminnoissa ja raaka-ainehankinnoissa huomioidaan tällä hetkellä ympäristönäkökulma? Onko käytössä ympäristömerkittyjä tuotteita, luomua, lähiruokaa, kotimaisia vaihtoehtoja?
- Miten salin juoma- ja tarvikkehankinnoissa huomioidaan ympäristöasiat?
- Kuinka päivittäisissä töissä ja rutiineissa on huomioitu ympäristönäkökulmat salin tai keittiön puolella?

- Miten ympäristönäkökohtien (lähiruoka, luomu, kotimaisuus, kierrätys, ympäristömerkityt tuotteet) huomioiminen vaikuttaisi keittiön raaka-ainehankintoihin verrattuna nykytilaan?
- Kuinka toimistotyössä on huomioitu ympäristöasiat?
- Miten ympäristöasiat on otettu huomioon Taivaanrannan koneita ja laitteita hankittaessa?
- Miten sisustuksessa on otettu ympäristönäkökulma huomioon?
- Mikä on käsityksesi Taivaanrannan nykytilasta ympäristöasioiden osalta?
- Mihin asioihin mielestäsi tulisi kiinnittää huomiota Taivaanrannan salin toiminnassa/ostoissa, jotta toiminta muuttuisi ympäristöä säästävemmäksi?
 - Miten kyseisiä asioita voisi parantaa?
 - Millaisilla asioilla muutosta voisi helpottaa?

Asiakkaat ja laatu

- Millaisena koet ympäristöystävällisten tuotteiden/ palveluiden laadun verrattuna ns. tavallisiin tuotteisiin?
- Vaikuttaako mielestäsi asiakkaisiin nyt/tulevaisuudessa tietoravintolatoiminnan ympäristöystävällisyydestä?
- Miten ympäristöystävällisyyden tulisi mielestäsi näkyä Taivaanrannassa?
- Kuinka paljon Taivaanrannan asiakas olisi mielestäsi valmis maksamaan ympäristöystävällisyydestä?

Tulevaisuus

- Millaisena näet Taivaanrannan viiden vuoden kuluttua verrattuna lähialueen muihin ravintoloihin?
- Missä toiminnoissa ja asioissa näet eniten kehittämisen tarvetta?
- Miten Taivaanrannassa tulisi tulevaisuudessa huomioida ympäristöasiat?
- Millainen on suhtautumisesi erilaisiin ympäristöjärjestelmiin, -merkkeihin ja sertifikaatteihin?
- Millaisia ympäristömerkkejä tai -sertifikaatteja tunnet?
- Vierumäellä Country Club on mukana ravintoloiden pilottiprojektissa, jossa Joutsenmerkin kriteerien valmistumisen jälkeen ravintola voi hakea itselleen oikeutta ympäristömerkkiin. Voisitko ajatella ympäristömerkin hakemista Taivaanrantaan, vaikka se saattaisi osittain nostaa kuluja ja vaikuttaisi siten myös hintoihin?
- Millaista imagollista merkitystä sillä olisi?
- Olisitko valmis pieniin investointeihin, mikäli se mahdollistaisi ympäristömerkin saamisen Taivaanrantaan ja käyttöoikeuden Joutsenmerkkiin ravintolan markkinoinnissa?

Opas

- Opinnäytetyöni tavoitteena on antaa Taivaanrantaan ohjeistukset ympäristöasioista huolehtimiseksi ja valmiudet haluttaessa hakea myöhemmin ympäristömerkkiä. Tarkoitukseni on tehdä ravintolaan

myös käytännöllinen ympäristöopas. Mitä asioita oppaaseen tulisi mielestäsi sisällyttää?

- Ketä oppaan tulisi ensisijaisesti palvella?
- Oppaan muoto voisi muistuttaa aiemmin Taivaanrantaan tehtyä perehdyttämispasta, jolloin se toimisi uusille työntekijöille perehdyttämisoppaan liitteenä ja vanhoille työntekijöille muistin virkistäjänä ja käytännön apuna. Miten uskoisit tällaisen ratkaisun toimivan?
- Miten oppaan päivitys tulisi hoitaa?

TaiVaanrannan Ympäristöopas



SISÄLLYS

LUKIJALLE	3
MILLAISISTA OSISTA SYNTYY YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN RAVINTOLATOIMINTA?	4
ENERGIAJÄTE	7
KERÄYSPAPERI	9
KERÄYSKARTONKI	10
BIOJÄTE	11
LASI	12
METALLI	13
KAATOPAIKKAJÄTE	14
ONGELMAJÄTE	16
SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKAROMU	17
TUOTTEIDEN PAKKAUSMERKINNÄT	18
TÄRKEITÄ YHTEYSTIETOJA	21
HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ	22

LUKIJALLE

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa sinua tekemään ympäristön kannalta parempia valintoja. Ensimmäisessä kappaleessa pohditaan asioita, jotka vaikuttavat ympäristöystävälliseen ravintolatoimintaan. Esimerkit ovat hyvin käytännöllisiä, sillä ne ovat Taivaanrannan henkilökunnan haastatteluissa keväällä 2006 esille nousseita asioita.

Tämän jälkeen oppaassa käsitellään eri jätelajeja kutakin erikseen ja annetaan esimerkkejä oikeaoppiseen lajitteluun. Jos olet epävarma mihin keräysastiaan jokin jäte kuuluu, voit helposti varmistaa asian opasta selaamalla.

Loppupuolelle on luotu lista ympäristö- ja alkuperämerkinnöistä osto- toimintojen helpottamiseksi. Näitä merkintöjä seuraamalla voit varmistua tuotteen alkuperästä tai ympäristöystävällisyydestä. Jokaisesta merkinnästä on myös kuva sekä linkki merkintää myöntävän tahon kotisivuille, josta voit helposti halutessasi käydä etsimässä lisätietoa.

Toiseksi viimeisellä sivulla on muutamia tärkeitä yhteystietoja, mikäli ravintolassa innostutaan kiinnittämään huomiota ympäristöasioihin. Yritysten jäteneuvoja auttaa jätehuollon suunnittelussa ja SFS- Ympäristömerkintään kannattaa olla yhteydessä, mikäli ravintola- toiminnalle tarkoitettu Joutsenmerkki kiinnostaa.

Viimeisenä oppaassa on linkkilista, johon on poimittu muutamia hyödyllisiä Internet-sivuja. Linkeistä saat lisätietoa ympäristöasioista sekä yleisesti että ravintola-alalla. Taivaanrannan ympäristöasioita on käsitelty tarkemmin opinnäytetyössäni ”Ympäristöasiat à la –Carte ravintolassa – Kehitysehdotuksia ja Ympäristöopas ravintola Taivaanrantaan”, johon tämä opas perustuu.

Lahdessa 12.11.2006

Heini Toivonen

MILLAISISTA OPISTA SYNTYY YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN RAVINTOLATOIMINTA?

- Isommat tilauserät – vähemmän kuljetuskertoja – vähemmän pakkausjätettä
- Vähemmän valmist tuotteita, enemmän tuoretavaraa – vähentää lopputuotteen ympäristövaikutuksia
- Kangasservetit säästävät luontoa ja rahaa
- Käytä kantta keittäessä – energiaa kuluu 25% vähemmän
- Hanki ympäristömerkittyjä kertakäyttöastioita ulkokeikoille
- Valitse ympäristömerkittyjä pesu- ja puhdistusaineita
- Savuttomuus - ilman laatu paranee
- Kierrätys
 - Minimoi hukka, jäte vähenee
 - Viinapulloille omat korit ja ehjinä pois
 - Viinat isoissa pulloissa
 - Uusia jätteastioita kierrätyksen mahdollistamiseksi
 - Maatuvat pesurätit

- Energia ja vesi

- Energian kulutus

- Sammuta valot yöksi! Muista wc-tilat, lasivarasto ja myymälän oluthylly
- Energiansäästölamppu kuluttaa yli puolet vähemmän energiaa tavalliseen lamppuun verrattuna
- Sammuta tv virtakytkimestä
- Älä käytä kuumempaa vettä kuin tarpeen, myös veden lämmitys kuluttaa energiaa!!
- Älä sijoita kylmäkoneita lämmönlähteiden lähelle (kuten uunit, astianpesukoneet) turhan energiahukan välttämiseksi

- Veden kulutus

- Älä valuta vettä turhaan, muista siis sulkea hana!
- Älä tuhlaa jäitä
- Pese vain täysiä koneellisia

- Ehjät ja toimivat laitteet säästävät energiaa ja rahaa

- Noudata käyttöohjeita
- Puhdista laitteet säännöllisesti
- Huollata laitteet säännöllisesti
- Pyri hankkimaan vain energialuokkaan A kuuluvia laitteita

- **Ruoka- ja juomatuotteet**

- **Suosi**

- **Kotimaista** – pidä suomalaiset töissä ja eurot Suomessa
- **Lähituottajien tuotteita** – vähennä kuljetushaittoja, jätä raha lähiseudulle ja paranna alueen työllisyyttä
- **Luomutuotteita** – ei myrkkijä, parempi korvaus tuottajille
- **Ympäristömerkittyjä tuotteita** – aina ympäristön kannalta parempi vaihtoehto
- **Reilun kaupan tuotteita** – paranna kehitysmaiden ihmisten elinoloja

- **Minimoi hukka, käytä raaka-aineet tarkkaan**

- Esim. kalan perkuujätteistä voi keittää lientä
- Varmista ettei tarvitsemaasi tuotetta ole avattuna ennen kuin avaat uuden
- Pidä annoskoot sopivina
- Käytä vanhimmat ensin

- **Unohda yksittäispakkaukset**

- Tilaa hunaja pulloissa
- Tilaa kaakao isoissa pusseissa
- Tilaa ketsuppi isoissa pulloissa tai ämpäreissä – ei se mene asiakkaan pöytään kuitenkaan sellaisenaan

ENERGIAJÄTE

Energiajätteeseen kuuluvat lähes kaikki muovipakkaukset. Pakkausten tulisi olla mahdollisimman puhtaat. Huuhtelee siis likaiset pakkaukset. Keräysastia on takapihan jätekatoksessa.

KYLLÄ:

- Elintarvikemuovit:
 - Viili- ja jogurttipurkit
 - muovipussit
 - muoviset rasiat, kääreet, pakkaukset ja alustat
 - muoviset pullot ja ämpärit
- Alumiinittomat kartonkipakkaukset:
 - maito-, jogurtti-, kermatölkkit
 - pizzalaatikot
- Tietyt paperit, kuten:
 - paksut à la Carte -servetit
 - likainen ja kostea pahvi ja paperi
 - vahapintaiset paperit
 - läpivärjättyt paperit
 - itsejäljentävät paperit
 - piirustuspaperit

ENERGIAJÄTE

KYLLÄ:

- kaikki kertakäyttöastiat
- puiset hedelmälaatikot
- pakkaus- ja kutistemuovit
- puhtaat styrox-pakkaukset

EI:

- PVC-muoveja
- tekstiilejä
- alumiinia
- siivousjätettä
- puhdasta paperia ja pahvia

KERÄYSPAPERI

Periaatteessa kaikki postin tuoma paperi kuuluu keräyspaperiin. Keräyspaperiastia on takapihan jätekatoksessa.

KYLLÄ:

- sanoma- ja aikakauslehdet
- mainokset
- kaikki kirjekuoret
- kirjoitus- ja monistuspaperit
- uusiopaperi
- käytöstä poistetut puhelinluettelot ja kirjat **HUOM!** Poista kannet

EI:

- pahveja
- nestekartonkipakkauksia

KERÄYSKARTONKI

Keräyskartongin keräysastiaan laitettavien pahvien tulee olla puhtaita ja kuivia. Pahveista ei tarvitse poistaa niittejä, teippejä eikä etikettejä. Keräysastia on takapihan jätekatoksessa.

KYLLÄ:

- aaltopahvi
- pahvilaatikot
- ruskea kartonki
- voimapaperi
- ruskeat paperikassit
- muna- ja hedelmäkennot
- nestepakkauskartongit

EI:

- alumiiniset nestepakkauskartongit

BIOJÄTE

Kaikki eloperäinen jäte on biojätettä. Biojätteen keräysastia on takapihan jätekatoksessa.

KYLLÄ:

- kaikki ruokajäte
- pienet luut
- kahvin- ja teenporot suodatinpusseineen
- kukkamulta ja kasvien jätteet
- ohuet lounas- ja kahviservetit
- käsipyyhepaperit
- hedelmien, juuresten ja vihannesten naatit sekä kuoret
- munakennot

Käytetty paistorasva kerätään erilleen.

EI:

- nestemäisiä ruokajätteitä
- muovia
- alumiinia
- pahvia

LASI

Lasinkeräykseen toimitetaan puhdas lasitavara. Korkit ja kaulusrenkaat tulee poistaa, mutta mahdolliset etiketit saavat jäädä. Lähin lasinkeräyspiste on torin laidalla Marolankadulla.

KYLLÄ:

- värillinen ja väritön lasi
- lasipullot
- lasitölkkit ja -purkit

EI:

- posliini ja keramiikka
- kuumuutta kestävä lasi
- uunivuoat
- kahvi- ja teepannut
- kuumien juomien juomalasis
- hehkulamput, loisteputket
- kristalli
- ikkunalasi ja peililasi

Pantilliset virvoitusjuoma-, olut- ja siideripullot kerätään alakerran viinavarastoon, josta Hartwall noutaa ne.

Pantittomat pullot sekä viinipullot kellariin pullonkeräyspisteeseen, josta Heinon Tukku noutaa ne. Koskee myös väkevien alkoholijuomien pulloja, kuten viskit, konjakit, viinat, liköörit.

METALLI

Keräysastiaan saa laittaa erilaisia pieniä metalliesineitä. Tölkit tulisi mahdollisuuksien mukaan litistää tilan säästämiseksi. Lähin keräyspiste on torin laidalla Marolankadulla. Suuremmat metalliesineet tulee toimittaa Kujalan jätekeskukseen.

KYLLÄ:

- metalliset pullonkorkit ja kannet
- pestyt ja huuhdellut tölkit
- alumiinivuoat
- alumiinifoliot
- tuikkujen ja ulkotulien kuoret

- metalliset taloustavarat
 - kattilat
 - paistinpannut
 - aterimet

- muut pienet metallit
 - metallikapselit kuohuviinipulloista

EI:

- suuria metalliesineitä
- lasia
- posliinia

KAATOPAIKKAJÄTE

Kaatopaikkajätettä on kaikki hyötykäyttöön kelpaamaton jäte, joka ei ole ympäristölle erityisen vaarallista. Ympäristölle haitalliset jätteet tulee toimittaa ongelmajätteeseen. Kaatopaikkajätteen keräysastia on takapihan jätekatoksessa.

KYLLÄ:

- Viinipullojen korkit
- Veriset ja marinointiaineita sisältävät muovit ja paperit
- likaiset styroxiset kalalaatikot
- kuumajuomalasit ja muu kierrätykseen kelpaamaton lasitavara
- peililasit
- tupakantumpit
- purukumi
- tekstiilit
- lattianlakaisujäte
- posliini
- keramiikka
- hehkulamput
- Vaipat ja siteet

- alumiinia sisältävät pakkaukset:
 - jogurttipurkkien kannet
 - kahvipaketit
 - mehutölkkit

KAATOPAIKKAJÄTE

KYLLÄ:

- PVC-muovit:
 - kerniliinat
 - putket ja letkut
 - kirkkaat, kovat, paksut kalvot
 - piirtoheitinkalvot
 - muovimapit ja -kortit
 - kirkkaat tai läpinäkyvät kemikaalipullot
 - kotelot
 - kirjojen kannet

EI:

- kierrätettävää, hyötykäyttöön kelpavaa jätettä
- ongelmajätettä

ONGELMAJÄTE

Ongelmajäte on hyötykäyttöön kelpaamatonta ympäristölle vaarallista jätettä. Pienjäteasema Pilleri Kujalan jätekeskuksessa vastaanottaa kaikkea ongelmajätettä. Käytetyt paristot voi toimittaa myös esimerkiksi Marolankadun keräyspisteeseen torin laidalle.

KYLLÄ:

- maalit
- liuotinaineet
- ohenteet
- raskasmetalliparistot
- akut
- elohopealamput
- loisteputket
- öljyjätteet
- lääkkeet
- myrkyt
- kylmälaitteet
- televisiot
- ATK-monitorit
- kyllästetty puu

EI:

- kierrätettävää, hyötykäyttöön kelpavaa jätettä
- kaatopaikkajätteeseen kuuluvaa jätettä

SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKAROMU

Sähkö- ja elektroniikkaromua ovat laitteet, jotka tarvitsevat sähkövirtaa, akun tai pariston toimiakseen. Pienjäteasema Pilleri ottaa vastaan sähkö- ja elektroniikkaromua Kujalan jätekeskuksessa. Laitteista ei tarvitse poistaa akkuja tai paristoja.

KYLLÄ:

- energiansäästölamput
- loisteputket ja loisteputkivalaisimet
- pienloistelamput
- liedet, hellat
- pölynimurit
- veden- ja kahvinkeitin
- mikroaaltouunit
- tietokoneet
- tulostimet
- laskimet
- radiot, televisiot, kamerat
- puhelimet, faksit
- porat, sahat
- palovaroittimet
- videonauhurit, äänentoistolaitteet
- televisiot
- jääkaapit

TUOTTEIDEN PAKKAUSMERKINNÄT



Joutsenmerkki on pohjoismainen ympäristömerkintä. Joutsenmerkitty tuote on ympäristöystävällinen vaihtoehto omassa tuoteryhmässään. Merkin saadakseen tuotteen tulee täyttää tiukat ympäristökriteerit, joita valvotaan jatkuvasti. (<http://www.ymparistomerkki.fi>)



EU-kukka on Euroopan unionissa, Norjassa, Liechtensteinissa ja Islannissa käytössä oleva ympäristömerkintä, joka huomioi tuotteen ympäristövaikutukset koko elinkaaren ajalta aina raaka-aineista tuotteen hävittämiseen asti. (http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/marketing/brochures_consumers_en.htm)



Bra Miljöval

Bra Miljöval-merkki on ruotsalaisen Svenska Naturskyddsföreningenin myöntämä ympäristömerkintä, joka pyrkii huomioimaan tuotteen koko elinkaaren ympäristövaikutukset. Suomessa myydään mm. merkinnällä varustettuja pesu- ja puhdistusaineita. (<http://www.snf.se/bmv/english.cfm>)



Kotimaisen luomumerkin, Aurinkomerkin, voivat saada sekä kotimaiset että ulkomaiset elintarvikkeet ja jalosteet, jotka ovat vähintään 95 % luonnonmukaisesti tuotettuja. Merkin käyttäjän on kuuluttava suomalaisen luomuvalvonnan piiriin. (<http://www.finfood.fi>)



EÜ:n luomumerkin, Tähtämerkin saaneiden tuotteiden ainesosien on oltava 95 % luonnonmukaisesti tuotettuja. Tuotteen on oltava valmistettu, jalostettu tai pakattu jonkin EÜ:n Valtion luomu-valvonnan alaisena. (http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/logo/index_en.htm)



Luomuliiton Leppäkerttumerkki takaa, että alkutuote on 100 % kotimainen ja jalostettu tuote 75 % kotimainen. Luonnonmukaisesti tuotettujen ainesosien määrän tulee olla tuotteessa vähintään 95 %, jotta tuote voi saada Leppäkerttumerkin. (<http://www.luomuliitto.fi/merkit.htm#leppakerttu>)



Demeter on kansainvälinen luomumerkki. Tuotteen ainesosista vähintään 90 % tulee olla luonnonmukaisesti tuotettuja. Merkin myöntää ja sitä valvoo Suomessa Biodynaaminen yhdistys. (<http://www.biodyn.fi/index.htm>)



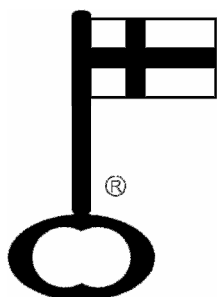
Ruotsalainen, kansainvälisesti hyväksytty luomumerkintä Krav voidaan myöntää elintarvikkeiden lisäksi ravintoloille, kaupoille, tekstiileille ja luonnontuotteille. Merkin käyttöä valvotaan. (<http://www.krav.se>)



Reilun kaupan merkki takaa, että tuotteesta on maksettu vähintään tuotantokulut kattava hinta tuottajalle ja tuotteen valmistuksessa on noudatettu kansainvälisiä ympäristösäädöksiä. Reilun kaupan tuotteiden myynti parantaa kehitysmaiden viljelijöiden elinoloja. (www.reilukauppa.fi)



Hyvää Suomesta -Joutsenlippu on suomalaisen ruoan alkuperämerkintä. Elintarvikkeeseen käytetyistä raaka-aineista vähintään 75 % on kotimaisia. Liha, kala, kananmuna ja maito ovat tuotteessa aina 100 % suomalaisia. (<http://www.finfood.fi>)



Avainlippu on alkuperämerkintä, joka takaa, että tuote tai palvelu on vähintään 50 % kotimainen. Keskimäärin avainlipputuotteet ovat yli 80 % kotimaisia. (<http://www.avainlippu.fi>)

TÄRKEITÄ YHTEYSTIETOJA

- Yritysten jäteneuvonta:
Päijät-Hämeen jätehuoltoyhdistys
Matti Saarinen

puh. 03-871 1728, 050-522 0305

- Pienjäteasema Pilleri, Kujalan jätekeskus

Sapelikatu 47
15150 Lahti

puh. 03-871 1716

- SFS-Ympäristömerkintä, Joutsenmerkki

PL 116
00241 HELSINKI

Ravintolavastaava:

Karin Bergbom
puh. 09-149 93392
karin.bergbom@sfs.fi

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ

- SFS-Ympäristömerkintä – Joutsenmerkki ravintolaan
www.ecolabel.nu
- Joutsenmerkittyjen tuotteiden päivitetty lista
www.hyvathankinnat.fi
- Päijät-Hämeen Jätehuoltoyhdistys Oy
www.phj.fi
- Suomen luonnonsuojeluliitto
www.sll.fi
- Advise-ekotehokkuusneuvonta
www.jly.fi/ekoteho
- Ekoenergia-info
www.ekoenergia.info
- Elintarvikkeiden laatuketju
www.laatuketju.fi
- Kuluttajaviraston Eko-ostajan opas
www.kuluttajavirasto.fi/ostajanoppaat
- Luomutietopankki
www.luomu.fi
- Paperinkeräys Oy - Toimiston lajittelu
www.paperinkerays.fi
- Lahti Energia Oy
www.lahtienergia.fi

