



samk



Satakunnan ammattikorkeakoulu  
Satakunta University of Applied Sciences

ADA HELANDER

# **Lajitteluoppaan laatiminen ja kierrä- tyksen kehittäminen satakuntalai- selle ravintolalle**

ENERGIA- JA YMPÄRISTÖTEKNIIKAN  
TUTKINTO-OHJELMA  
2025

## TIIVISTELMÄ

Helander, Ada: Lajitteluoppaan laatiminen ja kierrätyksen kehittäminen satakuntalaiselle ravintolalle  
Opinnäytetyö, AMK  
Energia- ja ympäristötekniikan tutkinto-ohjelma  
Toukokuu 2025  
Sivumäärä: 52

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli laatia ravintolalle lajitteluopas, jonka avulla voitaisiin lisätä henkilökunnan tietoa kierrätyskäytännöistä, tehostaa jätteiden lajittelua ja löytää ratkaisuja keittiön tilanpuutteeseen. Työ toteutettiin Satakunnan ammattikorkeakoulun toimeksiannosta, ja valmis materiaali on suunnattu myös suoraan kyseiselle ravintolalle, jossa ei tällä hetkellä ole valmista jätesuunnitelmaa ja lajittelu on vähäistä.

Työssä hyödynnettiin havainnointia, keskusteluja ravintolan omistajan kanssa sekä kyselyä henkilökunnalle. Tulosten perusteella henkilökunta on kiinnostunut lajittelusta, mutta käytännön toteutus estyy sopivien jäteastioiden ja riittävän tilan puuttumisen vuoksi. Havainnoinnin perusteella suurin osa ravintolassa syntyvästä jätteestä päätyy sekajätteeseen, ja erityisesti biojätettä syntyy runsaasti lautashävikin muodossa.

Opinnäytetyön tuotoksena syntyi helposti ymmärrettävä ja käytännönläheinen opas, jossa esitellään keskeiset jätelajit, kierrätykseen liittyviä lakeja ja konkreettisia tilatehokkaita ratkaisuja lajittelun toteuttamiseen. Työn menetelmät soveltuivat hyvin tavoitteisiin ja tuottivat arvokasta lisätietoa ravintolalle. Tavoitteet saavutettiin raportoinnin tasolla, mutta käytännön toteutuksen vaikutusten arvioimiseksi tarvittaisiin jatkossa seurantaa. Opas toimii paitsi käytännön työkaluna, myös tietolähteenä, joka tukee henkilökunnan ymmärrystä kierrätyksen periaatteista ja mahdollistaa osaamisen kehittymisen työn ohessa.

## Abstract

Helander, Ada: Creating a sorting guide and developing recycling for a restaurant in Satakunta  
Bachelor's thesis  
Energy and Environmental Engineering  
May 2025  
Number of pages: 52

The purpose of this thesis was to increase staff awareness of recycling practices, promote waste sorting in a restaurant environment and provide solutions to the restaurant's space-related challenges. The thesis was commissioned by Satakunta University of Applied Sciences, but the completed work will also be delivered to the restaurant mentioned in the thesis. The work was initiated because the restaurant lacked a waste management plan and currently sorts very little waste.

The methods used were observation, discussions with the restaurant owner and a staff survey. As a result, a clear and easy-to-understand guide was created, containing information about recycling and related waste legislation. The guide also includes practical instructions on what types of waste go into which containers and offers development suggestions. The material can be printed and placed in the restaurant for staff reference.

Survey responses revealed that staff members are interested in recycling but feel there are not enough bins or space for them. Observations confirmed that the restaurant recycles very little and that most waste ends up in mixed waste. Although this thesis achieved its goals on paper, the actual implementation of the recommendations would require further follow-up.

# SISÄLLYS

1 JOHDANTO .....	5
2 OPINNÄYTETYÖN TARKOITUS JA TAVOITTEET .....	7
2.1 Opinnäytetyön tavoite .....	7
2.2 Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät .....	7
3 CASE-RAVINTOLAN TAUSTA JA TOIMINTA .....	8
4 RAVINTOLA-ALAN TOIMINTAYMPÄRISTÖ .....	10
5 KIERRÄTYKSEN TAUSTA JA JÄTELAINSAÄDÄNTÖ .....	11
5.1 Uuden jätelainsäädännön asettamat vaatimukset elintarvikealan toimijoille .....	13
5.2 Jätehuollon etusijajärjestyksen ja lainsäädännön periaatteet .....	15
5.3 Jätteiden erilliskeräys ja lainsäädännön velvoitteet .....	16
6 BIOJÄTTEEN JA RASVOJEN KÄSITTELY .....	17
6.1 Biojätteen ja rasvojen lajittelu ravintolassa .....	17
6.2 Biojätteen ja rasvojen hyödyntäminen .....	19
7 PAKKAUSJÄTTEIDEN LAJITTELU JA HYÖDYNTÄMINEN .....	19
7.1 Lasipakkaukset .....	21
7.2 Metallipakkaukset .....	23
7.3 Muovipakkaukset .....	24
8 KYSELY RAVINTOLAN JÄTEHUOLLON KEHITTÄMISEKSI .....	26
8.1 Kyselyn toteutus .....	26
8.2 Kyselyn tulokset .....	27
9 RAVINTOLAN LAJITTELUOPAS .....	34
9.1 Oppaan suunnittelu .....	34
9.2 Oppaan tavoitteet ja käyttötarkoitus .....	34
9.3 Kehitysideat oppaassa .....	36
10 JOHTOPÄÄTÖKSET .....	38
10.1 Luotettavuusarvio .....	39
LÄHTEET .....	41
LIITE 1: LAJITTELUOPAS RAVINTOLALLE .....	44
LIITE 2: OPINNÄYTETYÖN KYSELY .....	52

## 1 JOHDANTO

Ympäristökuormituksen kasvu ja raaka-aineiden hupeneminen ovat merkittäviä syitä kierrätyksen tehostamisen tarpeelle. Suomessa yhdyskuntajätteen määrä on ollut kasvussa ja vuonna 2020 sitä kertyi jopa 5 prosenttia enemmän kuin vuonna 2019. Tällaiset lisääntyvät jätemäärät voivat kuormittaa jätehuoltojärjestelmiä ja johtaa kaatopaikkojen täyttymiseen, sekä jätteen hallitsemattomaan päätymiseen ympäristöön. (Pirtonen, 2022) Maapallon rajalliset resurssit tekevät kierrätyksestä entistä tärkeämpää. Neitseelliset luonnonvarat ovat luonnosta otettuja materiaaleja, joita hyödynnetään esimerkiksi teollisuudessa ja energiantuotannossa. Osa näistä luonnonvaroista kuten fossiiliset polttoaineet ovat uusiutumattomia ja loppuvat aikanaan. Uusiutuvien varojen kuten metsien ja veden liiallinen käyttö voi ylittää niiden uusiutumisvauhdin. Väestön kasvu ja elintason nousu lisäävät kulutusta ja kysyntä luonnonvaroille kasvaa jatkuvasti. Kierrätys vähentää luonnonvarojen kulutusta ja pienentää ympäristövaikutuksia mahdollistamalla materiaalien uudelleenkäytön. (Kiertotalous-Suomi, n.d.)

Ravintola-alalla lajittelu on olennainen osa vastuullista toimintaa, sillä ravintoloissa syntyy monenlaisia jätteitä kuten biojätettä, energiajätettä ja pakkausmateriaaleja. Esimerkiksi biojäte muodostaa ison osan ravintoloista syntyvistä jätteistä ja on arvioitu, että suomessa syntyy noin 500 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä, josta 78 miljoonaa kiloa syntyy ravintolapalveluista. (Uusitalo, 2020) Syömäkelpoisen ruoan päätyminen jätteeksi tarkoittaa sitä, että sen tuottamiseen käytetyt luonnonvarat ja hankintaan käytetyt rahat menevät hukkaan. Luonnonvarojen turhan käytön lisäksi biojätteestä syntyy ilmastomuutosta kiihdyttävää metaania, kun se hajoaa kaatopaikalla. (Mattola, 2010, s. 11) Vähentämällä ravintoloista syntyvää jätteen määrää ja kierrättämällä materiaaleja voidaan vähentää ympäristövaikutuksia sekä edistää kiertotaloutta.

Yksittäisillä ravintoloilla ei usein ole valmiita ohjeita, kuten ketjuravintoloilla, koska niiden taustalla on yleensä yksittäinen yrittäjä eikä iso organisaatio. Ilman valmiita ohjeistuksia ravintolan on itse kehitettävä omat jätehuoltoratkaisunsa, mikä voi olla haastavaa ja viedä paljon aikaa. Tällaisia ratkaisuja ohjaa kuitenkin pääsääntöisesti jätelaki ja asetukset, mikä tekee selkeästä, informatiivisesta tekstistä ja lajitteluoppaasta tarpeellisen.

Tässä opinnäytetyössä laaditaan lajitteluopas ja annetaan ratkaisuja kierrätyksen kehittämiseksi satakuntalaiselle illallisravintolalle. Satakuntalaisen illallisravintolan omistajan kanssa käydyssä keskustelussa nousi esiin, että ravintolasta syntyvät jätteet päätyvä pääosin sekajätteeseen. Lisäksi ravintolalla ei tällä hetkellä ole selkeää jätesuunnitelmaa, joten tämä opinnäytetyö tarjoaa tiivistettyä ja helposti ymmärrettävää tietoa kierrätykseen liittyvistä asioista, kuten jätelainsäädännöstä, jota voi käytännön työssä olla vaikea tulkita. Työn tueksi laadittu lajitteluopas keskittyy puolestaan konkreettisiin lajitteluohjeisiin ja antaa käytännön ratkaisuja erityisesti tilanpuutteeseen liittyviin haasteisiin.

Satakuntalaisen illallisravintolan henkilökunta ja omistaja tarvitsevat käytännönläheistä ohjeistusta jätteiden kierrätykseen, joten opas on suunniteltu selkeäksi ja helposti hyödynnettäväksi työkaluksi yrityksen arkeen. Tämän avulla lisätään heidän tietämystään jätteiden lajittelusta ja kierrätyksen merkityksestä. Opinnäytetyössä perehdytään ravintolan toimintatapoihin kierrätyksen suhteen sekä selvitetään, miten työntekijät suhtautuvat kierrätykseen. Kun ravintolan toiminnasta on saatu hyvä käsitys, työssä voidaan tarjota omistajalle käytännön ideoita kierrätyksen toteuttamiseen sekä tietoa kierrätyksen tärkeydestä. Työn lopputuloksena ravintola saa selkeän oppaan, josta on helppo oppia kierrätyksestä ja ottaa käyttöön uusia tapoja kierrätyksen lisäämiseksi.

## 2 OPINNÄYTETYÖN TARKOITUS JA TAVOITTEET

### 2.1 Opinnäytetyön tavoite

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on luoda satakuntalaiselle illallisravintolalle toimiva lajitteluopas sekä kartoittaa tarkasteltavan ravintolan toimintatavat, erityisesti kierrätyksen toteutus ja työntekijöiden suhtautuminen siihen. Työssä perehdytään siihen, miten lajittelu on tällä hetkellä integroitu ravintolan arkeen ja tunnistetaan mahdollisia kehityskohteita. Kun ravintolan toiminnasta ja kehityskohteista on saatu kattava kuva, opinnäytetyön pohjalta laaditaan juuri tarkasteltavalle ravintolalle räätälöity lajitteluopas, joka tarjoaa helposti ymmärrettävän ohjeen kierrätyksen toteuttamiseksi. Samalla opinnäytetyö tuo esiin konkreettisia ehdotuksia kierrätyksen toteuttamisen helpottamiseksi ja ympäristövastuun lisäämiseen.

Tavoitteena on laatia satakuntalaiselle illallisravintolalle selkeä ja käytännönläheinen ohjeistus, jonka avulla heidän on helppo kehittää omia lajittelukäytäntöjään. Lisäksi työssä esitetään uusia ideoita ja tapoja, joilla ravintola voi vähentää ympäristökuormitustaan ja edistää kestäväää kehitystä osana päivittäistä toimintaa. Laadullinen tutkimus tukee tätä tavoitetta tarjoamalla syvällistä ymmärrystä ilmiöstä ja sen taustatekijöistä, jolloin kehitysehdotukset voidaan perustella ravintolan todellisiin tarpeisiin pohjautuen.

### 2.2 Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät

Laadullinen tutkimus perustuu empiiriseen aineistoon, kuten vapaamuotoisiin keskusteluihin ja havainnointiin, joita analysoidaan merkitysten ja sisältöjen kautta. Vaikka tutkimus ei ole pelkästään teoreettista, teoria auttaa aineiston tulkinnessa. Laadullisessa tutkimuksessa ei keskitytä pelkästään numeerisiin tuloksiin, vaan pyritään ymmärtämään ilmiöitä syvällisesti. (Juhila, K, n.d.) Laadullinen lähestymistapa mahdollistaa työntekijöiden kokemusten ja näkökulmien esiin tuomisen, mikä voi auttaa tunnistamaan haasteita ja kehittämään lajittelukäytäntöjä entistä toimivammiksi.

Opinnäytetyön alkuvaiheessa toteutettiin esiselvitys, jonka tavoitteena oli muodostaa esiyymmärrys ravintolan toimintaympäristöstä. Esiselvitykseen sisältyi havainnointia paikan päällä sekä vapaamuotoinen keskustelu ravintolan omistajan kanssa. Näiden pohjalta laadittiin ensimmäiset muistiinpanot, jotka tarjosivat tärkeän kokonaiskuvan ja loivat perustan opinnäytetyön jatkolle. Esiselvitys toi esiin ravintolan tiloihin ja käytännön toimintaan liittyviä haasteita sekä auttoi ymmärtämään ravintolan toiveita lajitteluoppaan sisällöstä. Esille nousi erityisesti tarve selkeälle ja helposti ymmärrettävälle lajitteluoppaalle sekä ideoille, joilla tilan rajallisuus voitaisiin huomioida jätehuollon järjestämisessä.

Aineiston keruussa hyödynnettiin henkilökunnalle suunnattua kyselylomaketta. Kysely perustui janelle rakennettuun välimatka-asteikkoon, jonka avulla mitattiin henkilökunnan kokemuksia ja näkemyksiä eri aiheista. Tämän menetelmän avulla saatiin visuaalisesti hahmotettavaa tietoa siitä, miten vastaajat sijoittuvat arvioissaan ääripäiden välillä. Aineiston analysoinnissa käytettiin laadullista lähestymistapaa, jota voidaan kuvata ”sanalliseksi mittaamiseksi”. Vastaukset analysoitiin kysymyskohtaisesti, ja tarkastelussa huomioitiin myös eri tehtäväryhmien näkemykset. Näin saatiin esiin, miten eri ryhmiin kuuluvat vastaajat sijoittuivat asteikolla ja millaisia yhtäläisyyksiä tai eroja heidän näkemyksissään ilmeni. Analyysin tarkoituksena ei ollut tehdä yleistyksiä, vaan tunnistaa kokemuksia ja eroavaisuuksia, joita pienessä organisaatiossa nousi esiin.

### 3 CASE-RAVINTOLAN TAUSTA JA TOIMINTA

Tunnettu satakuntalainen illallisravintola on pitkään toiminut kaupungin ytimessä ja saanut vankan asiakaskunnan tarjoamalla perinteistä suomalaista ruokaa, erityisesti maukkaita pihvejä sekä kala- ja kanaruokia. Ravintola käyttää tuoreita ja laadukkaita raaka-aineita ja ruokalista vaihtelee sesongin mukaan. He tarjoavat myös lounasta arkipäivisin sekä monenlaisia vaihtoehtoja

alkupaloista jälkiruokiin. Vaikka ravintola on menestynyt monilla mittareilla, se ei ole vielä ottanut käyttöön järjestelmällisiä lajittelukäytäntöjä. Tällä hetkellä suurin osa jätteestä päätyy sekajätteeseen, eikä lajittelulle ole selkeitä ohjeituksia tai järjestelmiä henkilökunnan käytössä

Satakuntalaisessa illallisravintolassa tilaa on rajallisesti, mutta intiimi tila luo lämminhenkisen ja henkilökohtaisen tunnelman. Vaikka ravintola on kooltaan pieni, sen toiminta on vilkasta ja sitä pyörittää noin 20 hengen työyhteisö. Tilan tiiviys mahdollistaa yksilöllisen palvelun ja rauhallisen ruokailukokemuksen, jossa asiakkaat voivat nauttia ruoasta ilman kiireen tuntua. Ravintolan liikevaihdon ja henkilöstön määrän tarkempia tietoja ei kuitenkaan ole saatavilla tässä työssä, sillä ravintola on halunnut pysyä anonyyminä. Tärkeimpänä tavoitteena on kuitenkin parantaa ravintolan lajittelu- ja jätehuoltotapoja, jotta heidän ympäristövaikutuksiansa voidaan vähentää ja jätteiden lajittelua tehostaa.

Tällä hetkellä lajittelu ei ole osa ravintolan arkea, joten valtaosa jätteistä ohjautuu suoraan sekajätteeseen. Ravintolan työntekijät saattavat olla tietoisia lajittelun tärkeydestä, mutta käytännön toimenpiteet puuttuvat ja suhtautuminen lajitteluun vaihtelee. Vaikka osalla henkilöstöstä olisi halukkuutta kehittää toimintaa, organisoidun lajitteluohjelman puuttuminen tekee edistämisestä haastavaa.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kehittää ravintolalle lajitteluratkaisuja, jotka sopivat erityisesti ahtaisiin tiloihin ja käytännön arkeen. Työssä analysoidaan ravintolan nykyisiä toimintatapoja ja tarjotaan konkreettisia keinoja lajittelukäytäntöjen jalkauttamiseen. Sekä lisätään henkilöstön tietämystä lajittelusta ja siihen liittyvästä lainsäädännöstä, jota voi olla vaikea tulkita. Työn tueksi laadittu lajitteluopas keskittyy selkeisiin lajitteluohjeisiin ja antaa käytännön ratkaisuja erityisesti tilanpuutteeseen liittyviin haasteisiin. Näin kokonaisuus tukee sekä tiedollista ymmärrystä että arjen toiminnan kehittämistä ravintolassa kohti ympäristövastuullisempaa jätehuoltoa.

## 4 RAVINTOLA-ALAN TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Ravintolan toimintaympäristö koostuu monista eri tekijöistä, jotka vaikuttavat sen toimintaan ja menestymiseen. Toimintaympäristöä tarkastellaan yrityksen, yhteiskunnan ja kuluttajien näkökulmista, ja siihen sisältyy esimerkiksi sijainti, kilpailu, kysyntä ja alueen kehitys. (Rajala & Salmi, 2009, s. 11–12)

Sijainti on tärkeä osa toimintaympäristöä, sillä se määrittelee liiketoiminnan kehitystä ja asiakaskunnan saatavuutta. Hyvä sijainti voi tukea ravintolan menestystä, kun taas haasteellinen sijainti voi rajoittaa mahdollisuuksia. Erityisesti pienemmällä paikkakunnilla sijainti vaikuttaa suuresti, koska väestön ikääntyminen ja resurssien rajallisuus voivat tuoda omat haasteensa. (Mäkinen, 2012, s. 16–17) Tarkasteltavan satakuntalaisen ravintolan sijainti idyllisessä ympäristössä on suuri etu, sillä alue on arvostettu niin paikallisten kuin matkailijoidenkin keskuudessa. Ravintolan ulkonäkö ja tunnelma sopivat hyvin tähän historialliseen miljööseen. Kuitenkin lajittelun puute ravintolassa on riskitiedossa ympäristön ja asiakkaiden odotusten kanssa.

Kilpailu on myös olennainen osa toimintaympäristöä. Ravintolat kilpailevat sekä toistensa että asiakkaiden odotusten kanssa. On tärkeää erottua muista tarjoamalla jotain uutta ja innovatiivista, sillä alalla menestymiseen tarvitaan jatkuvaa kehitystä ja uusia ideoita. Hyvät yhteistyökumppanit, toimivat verkostot ja asiakkaiden tarpeiden ymmärtäminen auttavat kilpailussa menestymisessä. (Mäkinen, 2012, s. 16–17) Tarkasteltavan satakuntalaisen ravintolan toimintaympäristö on monelta osin suotuista, mutta siinä on myös kehittämisen paikkoja. Ravintolalla on hyvät mahdollisuudet kilpailussa, sillä se ei kuulu ketjuun ja siksi ravintolalla on enemmän vapautta tehdä omia päätöksiä. Lisäksi ravintola on jo hyvin tunnettu paikallisten keskuudessa. Tämä vahva asema antaa ravintolalle hyvät lähtökohdat menestyä.

Ravintolan toimintaympäristöön vaikuttaa lisäksi kysyntä, joka syntyy asiakkaiden tarpeista ja heidän taloudellisista, psykologisista ja sosiologisista tekijöistään. Kysyntään vaikuttavat myös suuremmat yhteiskunnalliset tekijät, kuten

talouden tila ja kulttuuri. Asiakaskunnan tunteminen ja palveluiden kohdentaminen oikein ovat ratkaisevan tärkeitä ravintolan menestymiselle. (Rajala & Salmi, 2009, s. 11–12) Nykyään asiakkaat arvostavat yhä enemmän vastuullisuutta ja ympäristöarvoja, ja tämä näkyy myös heidän valinnoissaan. Satakuntalainen ravintola voisi hyötyä paljon siitä, että he alkaisivat lajittelemaan ja viestiä vastuullisuudestaan. (Kespro, 2021.) Esimerkiksi ympäristösertifikaatti tai -merkki vahvistaisi ravintolan imagoa ja houkuttelisi lisää asiakkaita.

Toiminnan sisällä lajittelun toteuttaminen vaatii muutoksia. Keittiöhenkilökunnalla ei ole tarvittavia välineitä, kuten bio-, muovi- tai kartonkikeräysastioita. Osittain johtuen siitä, että keittiö on hyvin pieni eikä sinne mahdu suuria lajitteluastioita. Omistajan ja henkilökunnan tulisi ottaa aktiivisempi rooli lajittelun edistämiseksi: perehtyä itse asiaan ja hankkia tarvittavat välineet. Ympäristöarvojen integroiminen toimintaan toisi ravintolalle kilpailuetua ja vahvistaisi sen asemaa vastuullisena toimijana.

Yhteenvedon voidaan todeta, että ravintolalla on vahva pohja, mutta se voisi kehittää toimintaansa vastaamaan paremmin asiakkaiden odotuksia ja ympäristön vaatimuksia. Lajittelun ja vastuullisuuden lisääminen olisi luonnollinen askel, joka sopisi hyvin ravintolan sijaintiin, ympäristöön ja imagoon.

## 5 KIERRÄTYKSEN TAUSTA JA JÄTELAINSAADÄNTÖ

Kierrätys tarkoittaa käytettyjen materiaalien uudelleenkäyttöä uusien tuotteiden valmistuksessa sen sijaan, että ne heitettäisiin pois. Lajittelulla taas tarkoitetaan jätteen erottelua eri ryhmiin materiaalin tai ominaisuuksien mukaan, jotta ne voidaan käsitellä oikein. Kierrätys on keskeinen osa jätehuoltoa ja ympäristönsuojelua, koska sen avulla voidaan vähentää luonnonvarojen kulutusta ja energiankäyttöä. Kierrätyksessä käytetyt esineet kerätään, lajitellaan ja prosessoidaan niin, että ne voidaan muuntaa raaka-aineiksi ja hyödyntää uudelleen. Kierrätys vähentää kaatopaikoille päätyvän jätteen määrää, mikä

auttaa ehkäisemään ympäristöhaittoja, kuten saastumista ja metaanipäästöjä. Kierrätys on myös taloudellisesti kannattavaa, sillä se auttaa säilyttämään luonnonvaroja käyttämällä jo olemassa olevia materiaaleja, jolloin uusia resursseja ei tarvitse hyödyntää yhtä paljon. Yleisimpiä kierrätettäviä materiaaleja ovat paperi, kartonki, lasi, metallit ja muovi. Näiden lisäksi myös esimerkiksi tekstiilit, sähkö- ja elektroniikkalaitteet, paristot ja akut sekä biojäte voidaan kierrättää. Kierrätettävien materiaalien lajittelu ja käsittelyprosessi vaihtelee materiaalin mukaan, mutta yhteistä niille on se, että ne voidaan käyttää uudelleen. (SYKE, 2022)

Suomen lainsäädännössä on useita säädöksiä, jotka ohjaavat jätteiden lajittelua ja käsittelyä. Näitä säädöksiä hallitsee erityisesti jätelaki (646/2011), joka asettaa yleiset periaatteet ja velvoitteet jätteiden lajittelulle ja jätehuollolle. (Ympäristöministeriö, n.d.-a). Jätelaki ohjaa jätteiden syntymisen ehkäisyä, lajittelua ja hyödyntämistä Suomessa. Biojätteen, lasin, metallin ja muovin osalta laki velvoittaa keräämään jätteet erillään toisistaan ja kieltää niiden sekoittamisen muihin jätteisiin. (Jätelaki 2 luku 15 §). Lainsäädäntö asettaa vastuun jätteiden lajittelusta sekä kuluttajille että tuottajille, ja jokaisen velvollisuus on huolehtia jätteiden lajittelusta oikein. Näin vähennetään ympäristökuormitusta ja edistetään kiertotaloutta.

Jätelain lisäksi Suomen kiertotalouden strateginen ohjelma korostaa lajittelun merkitystä osana siirtymää kestävämpään talousmalliin. Ohjelman tavoitteena on vähentää luonnonvarojen ylikulutusta ja edistää materiaalien tehokasta kiertoa, mikä tukee ilmastonmuutoksen torjuntaa ja kestävä kehitystä. Strategisessa ohjelmassa painotetaan erityisesti rakentamisen materiaalien lajittelua, ruokahävikin vähentämistä sekä teknologiateollisuuden materiaalitehokkuuden parantamista. Nämä toimet eivät ainoastaan suojele ympäristöä, vaan luovat myös uusia liiketoimintamahdollisuuksia ja vahvistavat Suomen kilpailukykyä kiertotalouden edelläkävijänä. (Ympäristöministeriö, n.d.-d.)

## 5.1 Uuden jätelainsäädännön asettamat vaatimukset elintarvikealan toimijoille

Jätelain uudistuksen tavoitteena on parantaa materiaalien lajittelua ja uudelleenkäyttöä sekä vähentää kaatopaikoille päätyvän jätteen määrää. Uusi jätelaki perustuu EU:n jätedirektiiviin, joka edellyttää asumisessa ja palveluissa syntyvän yhdyskuntajätteen lajitteluasteen kasvattamista. Jätedirektiivin mukaan yhdyskuntajätteestä on kierrätettävä 65 % ja pakkausjätteestä 70 % vuoteen 2035 mennessä. (Ekokompassi, n.d.) Muutokset koskevat erityisesti jätteiden erilliskeräystä ja lajitteluvelvoitteita, joita tiukennetaan entisestään. Esimerkiksi biojätteen, muovin, lasin, metallin ja kartongin erilliskeräyksestä tulee yhä kattavampaa. Lisäksi uudistuksessa korostetaan myös yritysten vastuuta jätteen tuottajina. (Ympäristöministeriö, n.d.-b.)

Jätelain laaja uudistus astui voimaan 19.7.2021. Lisäksi jätelakia täydentävät asetukset, kuten jäteasetus ja pakkausjäteasetus, tulivat voimaan 1.12.2021. Nämä muutokset täydentävät uudistusta ja ohjaavat käytännön toteutusta lajittelun ja jätehuollon osalta. (Ympäristöministeriö, n.d.-b.) Uusi jätelaki toi muutoksia myös jätteiden lajitteluun. Lajittelua koskevat velvoitteet tulivat voimaan 1.7.2022. Lain mukaan yritysten on lajiteltava jätteet erilleen muista jätteistä, jos jätettä syntyy viikkokohtaisesti määritellyjä määriä. Velvoitteet koskevat jatkossa paitsi yrityksiä myös julkista hallintoa ja palvelualoja, joten lajitteluvaatimukset laajenevat kattamaan entistä useampia toimijoita. (Stena Recycling, n.d.)

Jätteiden viikkokohtaiset määrät:

- Biojäte: 10 kg / viikko
- Kuitupakkausjäte: 5 kg / viikko
- Muovipakkausjäte: 5 kg / viikko
- Lasipakkausjäte: 2 kg / viikko
- Metallipakkausjäte ja pienmetalli: 2 kg / viikko

Aikaisempi lainsäädäntö velvoittaa yrityksiä järjestämään erilliskeräyksen myös paperille, sähkö- ja elektroniikkaromulle sekä vaarallisille jätteille. (Stena

Recycling, n.d.) Uusi jätelaki velvoittaa nyt myös elintarvikealan toimijoilta kirjanpitoa toiminnassansa syntyvästä elintarvikejätteen määrästä ja laadusta. (Ympäristöministeriö, 2021).

Elintarvikejätteen kirjanpitovelvollisuus koskee elintarvikealan toimijoita, kuten elintarvikkeiden valmistajia, jalostajia, kauppvoja, ravintoloita ja majoitusliikkeitä. Tämä tarkoittaa siis kaikkia, jotka toimivat ammattimaisesti elintarvikeketjussa. Lisäksi, jos yritys on ympäristönsuojelulain mukaan luvan- tai ilmoituksenvarainen tai tuottaa jätettä yli 100 tonnia vuodessa, sen täytyy kirjata ylös myös kaikki muut toiminnassaan syntyvät jätteet, ei pelkästään elintarvikejätteet. (Kuisma ym., 2023, s. 6–7) Satakuntalaisen illallisravintolan osalta on kuitenkin epäselvää, ylittyykö 100 tonnin raja vuosittaisessa jätteentuotannossa. Tämän vuoksi olisi tärkeää, että ravintola selvittää tarkemmin, kuinka paljon jätettä he todella tuottavat ja millä tavalla se jakautuu eri jätelajeihin. Tällöin saadaan selkeämpi kuva siitä, täyttyvätkö lain vaatimukset ja miten jätteiden käsittelyä ja raportointia tulisi lähestyä. Alle on listattu asiat, jotka elintarvikejätteen kirjanpidossa tulisi olla jättesäätöasetuksen 34 §:n mukaisesti.

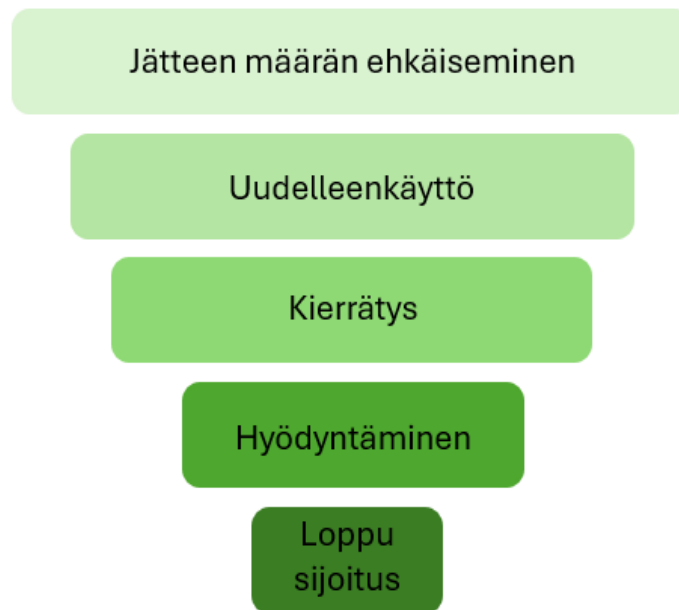
- Syntyvän elintarvikejätteen kokonaismäärä
- Jätelajit, joista elintarvikejäte koostuu, sekä jätenimikkeet
- Jos mahdollista, arvio ruokahävikin määrästä
- Jätteen vastaanottajan tiedot ja jätteen käsittelytapa, mikäli se toimitetaan muualle käsiteltäväksi

Jätelain mukaan kirjanpitovelvollisuuden noudattamista valvoo yleensä kunnan ympäristönsuojeluviranomainen. Lisäksi elintarvikelain mukainen valvontaviranomainen, kuten kunnan terveydensuojeluviranomainen, voi tarkastuskäynnillään elintarvikehuoneistossa varmistaa, että kirjanpito on tehty ja antaa tarvittaessa virka-apua jätelain valvontaviranomaiselle. (Kuisma ym., 2023, s. 6–7)

## 5.2 Jätehuollon etusijajärjestyksen ja lainsäädännön periaatteet

Yksi keskeinen pykälä jätelaista on jätelain 8 §: yleinen velvollisuus noudattaa etusijajärjestystä, joka määrittää, miten jätteitä tulee käsitellä ja hyödyntää. (Jätelaki 8. § mom. 2.) Etusijajärjestys tai jätehierarkia on periaate, joka ohjaa kaikkea jätehuoltoa Suomessa. Jätelain mukaan ensisijaisena tavoitteena on ehkäistä jätteiden syntyminen. Jos jätettä kuitenkin syntyy, se tulisi mahdollisuuksien mukaan käyttää uudelleen tai kierrättää. Mikäli tämä ei ole mahdollista, jätteestä tulisi ainakin tuottaa energiaa. Kaatopaikalle päätyminen on aina viimeinen vaihtoehto. Tämä hierarkia ohjaa sekä kuluttajia että yrityksiä vähentämään jätteen määrää ja suosimaan lajittelua ympäristön suojelemiseksi. (Ympäristöministeriö, n.d.-c.)

Etusijajärjestys perustuu EU:n jätepuitedirektiivin viisiportaiseen jätehierarkiaan (Kuvio 1), joka määrittää, miten jätteitä tulisi käsitellä parhaimmasta vaihtoehdosta huonoimpaan. Sen tarkoitus on ohjata jätehuoltoa ympäristöystävällisempään suuntaan. Jätehierarkiasta voidaan poiketa vain, jos jokin muu ratkaisu osoittautuu kokonaisuutena paremmaksi. Poikkeamisen arvioinnissa huomioidaan jätteen koko elinkaaren vaikutukset sekä toimijan mahdollisuudet noudattaa hierarkiaa teknisten ja taloudellisten resurssien puitteissa. (Jätelaki 8. § mom. 2.)



Kuvio 1. Jätehuollon ensisijajärjestys. (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/98/EY, 4 art.) *ei sivunumeroitu*

### 5.3 Jätteiden erilliskeräys ja lainsäädännön velvoitteet

Jätehuollon etusijajärjestyksen toteutumista tuetaan esimerkiksi erilliskeräysvelvoitteella. Tämä tarkoittaa, että erilaiset jätteet kerätään ja lajitellaan erikseen, jotta niiden kierrätys, uudelleenkäyttö tai muu käsittely olisi helpompaa. (Jätelaki 6. § mom. 1.) Jätelain 15. §:ssä säädetään jätteiden erilliskeräysvelvollisuudesta. Esimerkiksi biojäte ja ruoanvalmistuksessa syntyvä rasva on kerättävä erilleen muusta jätteestä, eikä niitä saa laittaa sekajätteeseen tai päästää viemäriin. Erilliskerätyn jätteen kierrätystä ja uudelleenkäyttöä tehostetaan jätelain 15. a §:n säädöksellä, joka kieltää viemästä kaatopaikalle tai polttamaan jätettä, jos se on tarkoitettu kierrätykseen tai uudelleenkäytön valmisteluun. (Jätelaki 15. a § mom. 2).

Jätteen erilliskeräyksen järjestäminen on jätteen haltijan vastuulla. Tämä tarkoittaa jätteen tuottajaa, kiinteistön omistajaa tai muuta tahoa, jolla jäte on hallussaan. Biojäte on kerättävä erikseen, jos kiinteistö sijaitsee taajama-alueella tai kaavoitetulla alueella, biojätettä syntyy vähintään 10 kiloa viikossa, eikä sitä

käsitellä kiinteistöllä itse. Jos kiinteistöllä on useita jätteenhaltijoita, he voivat hoitaa erilliskeräyksen yhdessä. (Jätelaki 6. § mom. 1 ja Valtioneuvoston asetus jätteistä 21. § mom. 4.)

## 6 BIOJÄTTEEN JA RASVOJEN KÄSITTELY

Biojäte on eloperäistä jätettä, jolle on tyypillistä sen kosteus ja orgaaninen koostumus, jotka edistävät mikrobien aktiivisuutta ja jätteen hajoamista. Lajiteltavan biojätteen tulee olla biohajoavaa. Biojätteeseen sopivat esimerkiksi suodatin- ja teepussit, leivin- ja talouspaperit, nenäliinat, ruoantähteet, vihannekset ja hedelmät sekä niiden kuoret. Sen sijaan biojätteeseen ei saa laittaa lemmikkieläinten jätöksiä, pölypusseja, lääkkeitä, tupakantumppeja, ruokaöljyä tai tuhkaa. Nesteet, pois lukien öljyt ja rasvat, tulee hävittää viemärin kautta, ei biojätteen joukossa. (Fortum, 2019, kohta biojätteistä.)

Rasvat ovat nestemäisiä tai kiinteitä rasvapitoisia aineita, kuten ruoanlaitossa käytettyjä öljyjä, paistinrasvoja ja muita elintarvikerasvoja. Näitä rasvoja ei tulisi hävittää viemäriin, koska ne voivat aiheuttaa rasvatukoksia putkistoissa ja aiheuttaa ongelmia jätevedenpuhdistuksessa. Rasvat luokitellaan usein ongelmajätteiksi, jos niitä kertyy suuria määriä. Kun rasvoja käsitellään kierrätyksen näkökulmasta, ne voidaan hyödyntää esimerkiksi biopolttoaineiden tuotannossa tai käyttää uudelleen teollisissa prosesseissa. Nestemäiset öljyt voidaan kierrättää, jos ne kerätään asianmukaisesti astioihin ja toimitetaan jätehuollon kierrätyspisteisiin. (HSY ym., 2024.)

### 6.1 Biojätteen ja rasvojen lajittelu ravintolassa

Biojätteen lajittelu on tärkeää, koska se vähentää sekajätteen määrää ja hyödyntää ravintolassa syntyvän ruokajätteen fiksusti. Sen sijaan, että ruoantähteet päätyisivät kaatopaikalle, biojäte voidaan käyttää kompostoinnissa tai biokaasun tuotannossa, jolloin siitä saadaan uutta multaa tai energiaa. Biojätettä

kertyy esimerkiksi asiakaspöydistä, ruoan valmistuksessa syntyvistä kuorista ja leikkuujätteistä sekä pilaantuneista raaka-aineista. Lajittelemalla biojätteen oikein ravintola pienentää ympäristövaikutustaan ja tukee vastuullista toimintaa, mikä on tärkeää monille asiakkaille.

Jätelain uudistuksen myötä elinkeinotoiminnan harjoittajien tulee erilliskerätä biojäte, jos sitä syntyy yli 10 kg viikossa. Tämä tarkoittaa sitä, että biojäte tulee lajitella omaan keräysastiaan, eikä sitä saa sekoittaa muiden jätteiden kanssa. Biojätteen erilliskeräys voidaan vaihtoehtoisesti korvata kiinteistöllä tapahtuvalla kompostoinnilla tai muulla käsittelyllä. Biojätteen käsittely tulee kuitenkin täyttää vähimmäisvaatimukset, jotka säädetään jäteasetuksen 12. §:ssä. (Ympäristöministeriö, n.d.-b.) Ravintolassa biojäte voidaan kierrättää keittiössä lajittelemalla kaikki ruokajäte omaan astiaansa, joka lopuksi tyhjennetään biojätteen keräysastiaan. Keittiössä biojäteastiat on hyvä pitää helposti saatavilla, esimerkiksi pöydän alla, jolloin keittiöhenkilökunta voi lajitella jätteet vaivattomasti myös kiireen keskellä.

Ravintoloissa rasvojen lajittelu on tärkeää, koska niitä kertyy suuria määriä erityisesti ruoanvalmistuksen yhteydessä. Ravintolat voivat esimerkiksi kerätä käytetyt ruokaöljyt ja paistinrasvat erillisiin, tiiviisiin astioihin. Nämä rasvat voidaan toimittaa erikoistuneille jätehuoltoyrityksille, jotka kierrättävät ne esimerkiksi biopolttoaineeksi tai teollisuuden käyttöön.

Rasvojen keräyksen helpottamiseksi monilla ravintoloilla on käytössä rasvanerotin, jotka erottavat rasvan jätevedestä ennen sen pääsyä viemäriverkostoon. Tämä vähentää viemärien tukkeutumisen riskiä ja mahdollistaa rasvan erillisen keräämisen kierrätystä varten. Ravintolat voivat tehdä sopimuksia kierrätyspalveluiden kanssa, jotka noutavat käytetyt rasvat säännöllisesti ja kierrättävät ne vastuullisesti. (HSY, n.d.-d.)

## 6.2 Biojätteen ja rasvojen hyödyntäminen

Kerätystä bio- ja rasvajätteestä voidaan tehdä hyödyllisiä tuotteita, jotka tukevat kiertotaloutta ja ympäristön hyvinvointia. Kun jätteet kerätään erikseen ja käsitellään oikein, niistä voidaan valmistaa esimerkiksi biokaasua ja kompostimultaa.

Biokaasu syntyy, kun eloperäinen jäte mädätetään hapettomassa ympäristössä erityisissä laitoksissa. Tämä prosessi tuottaa metaania, jota voidaan hyödyntää energiana esimerkiksi liikenteessä, sähkön tuotannossa tai lämmityksessä. (Korhonen, 2023, s. 20.) Biokaasun tuotannon sivutuotteena syntyy ravinnerikasta massaa, jota voidaan käyttää lannoitteena. Kompostimulta puolestaan syntyy, kun biojäte kompostoidaan. Tämä tapahtuu yleensä joko keskitetysti jätehuoltoyritysten kompostointilaitoksissa tai kotikomposteissa. Lopputuloksena saadaan ravinteikasta multaa, joka sopii hyvin esimerkiksi viljelyyn, puutarhoihin tai viheralueiden rakentamiseen. (HSY, n.d.-b.)

## 7 PAKKAUSJÄTTEIDEN LAJITTELU JA HYÖDYNTÄMINEN

Pakkausjätteillä tarkoitetaan käytöstä poistettuja pakkauksia, joita syntyy esimerkiksi tuotteiden kulutuksen tai käytön jälkeen. Näitä voivat olla esimerkiksi kartonki- tai muovipakkaukset, lasipurkit, metalliset säilykepurkit, juomapullot ja muut materiaalit, joita käytetään tavaroiden suojaamiseen, säilyttämiseen tai kuljettamiseen. Kun pakkaus on täyttänyt tehtävänsä eikä sitä enää käytetä, siitä tulee pakkausjätettä. Tällainen jäte tulee yleensä lajitella ja kierrättää asianmukaisesti, jotta materiaalit voidaan käyttää uudelleen.

Direktiivi 94/62/EY määrittää EU:n säännöt pakkauksista ja pakkausjätteistä. Sen tavoitteena on yhdenmukaistaa pakkauksia koskevat käytännöt EU-maissa ja vähentää pakkausten ja jätteiden ympäristöhaittoja. Päivityksessä (2018/852) painotetaan pakkausjätteen synnyn ehkäisyä sekä

uudelleenkäytön ja kierrätyksen lisäämistä tukemaan kiertotaloutta. (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 94/62/EY)

Direktiivi koskee kaikkia pakkauksia ja pakkausjätteitä riippumatta niiden materiaalista tai käyttökohteesta. EU-maiden on luotava ohjelmia ja kannustimia jätteen vähentämiseksi ja edistettävä uudelleenkäytettäviä pakkauksia, esimerkiksi panttijärjestelmien avulla. Lisäksi niiden on saavutettava kierrätystavoitteet, jotka vaihtelevat eri materiaalien mukaan vuoteen 2025 ja 2030 mennessä. Direktiivin tavoitteena on vähentää jätteen määrää, lisätä kierrätystä ja suojella ympäristöä kestävä kehityksen mukaisesti. (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 94/62/EY)

Pakkausjätteiden materiaalimerkinnot kertovat, mistä materiaalista pakkaus on valmistettu ja helpottavat kuluttajia sekä jätteenkäsittelyä lajittelussa ja kierrätyksessä. EU:n sääntöjen mukaan tietyt pakkaukset on merkittävä selkeästi, jotta ne voidaan ohjata oikeaan jätehuoltoon. Merkinnot edistävät jätteen vähentämistä ja materiaalien hyödyntämistä kiertotaloudessa.

Kaikissa kuluttajille myydyissä pakkauksissa ei ole materiaalimerkintää, koska niiden lisääminen ei ole aina pakollista. EU:n ja kansallisten sääntöjen mukaan merkinnot ovat yleensä vapaaehtoisia, ellei lainsäädäntö erikseen edellytä niitä. Tämän takia valmistajat saattavat jättää merkinnot pois kustannusten tai tilarajoitteiden takia. Lisäksi yhdistelmäateriaaleista koostuvien pakkausten merkitseminen voi olla hankalaa, koska niiden koostumus on monimutkainen. Myös pienemmällä valmistajilla voi olla rajoitetusti resursseja lisätä merkintöjä pakkauksiin. Vaikka merkintä puuttuisi, kuluttajien on hyvä käyttää omaa harkintaansa ja noudattaa lajitteluohjeita oikean lajittelun varmistamiseksi. (TU-KES, n.d.)

Alla oleviin taulukkoihin on koottu muovien, paperin ja kartongin, sekä metallien materiaalimerkinnot ja esimerkkejä käyttökohteista.

Taulukko 1. Muovien materiaalimerkinnot. (Molok, 2024).

Numerointi	Lyhenne	Materiaalin nimi	Käyttökohteet
Muovit			
01	PET	Polyeteenitereftalaatti	Pullot
02	PE-HD	Korkeatiheyspolyeteeni	Ämpärit, juomakorit
03	PVC	Polyvinyylidikloridi	Putket, letkut
04	PE-LD	Matalatiheyspolyeteeni	Muovikassit, pussit
05	PP	Polypropeeni	Narut, rasiat
06	PS	Polystyreeni	Rasiat, purkit
07	O	Eri yhdistelmät näistä	

Taulukko 2. Paperi, kartonki ja pahvi materiaalimerkinnot. (K-ruoka, 2024).

Numerointi	Lyhenne	Materiaali
Paperi, kartonki ja pahvi		
20	PAP	Aaltopahvi
21	PAP	Muu kartonki ja pahvi
22	PAP	Paperi

Taulukko 3. Metallin materiaalimerkinnot. (HSY, n.d.-f)

Numerointi	Lyhenne	Materiaali	Käyttökohteet
Metalli			
40	FE	Teräs	Metallipurkit
41	ALU	Alumiini	Pantittomat tölkit, foliovouat

### 7.1 Lasipakkaukset

Kun lasipakkaukset lajitellaan oikein, ne voidaan sulattaa ja käyttää uudelleen ilman, että valmistukseen tarvitaan uutta raaka-ainetta, mikä säästää sekä energiaa että luonnonvaroja. Lasinkierrätykseen eivät kuulu esimerkiksi

posliini, kristallilasi, keramiikka tai peilit, sillä nämä materiaalit eivät sulaa samalla tavalla kuin tavallinen lasipakkauslasi. Lajittelemalla lasipakkaukset oikein varmistetaan, että ne voidaan hyödyntää tehokkaasti uudessa tuotannossa ja pienennetään ympäristökuormaa. (Rinki, 2023.) Ennen lajittelua pullo ja purkit on hyvä huuhdella ja poistaa niistä korkit ja kannet, koska ne tehdään usein eri materiaaleista. Etikettejä ja kaulusrenkaita ei tarvitse irrottaa, koska ne poistuvat kierrätysprosessin aikana. (Rinki, n.d.-a.)

Lasipakkausten lajittelusta hankalaa tekee niiden tunnistaminen. Kotitalouksissa lasijätettä syntyy monesta eri paikasta ja siksi on tärkeää tietää milloin lasin voi heittää lasijätteeseen ja milloin se kuuluu sekajätteeseen. Ravintolassa kuitenkin suurin osa lasijätteestä syntyy esimerkiksi elintarvikkeiden toimituksista, juomista ja juomalaseista. Yleinen sääntö lasin lajittelulle on, että pakkauksina käytetyt värilliset ja värittömät lasit kuuluvat lasijätteeseen. (L&T, n.d.-a.) Pantilliset lasipullot tulee viedä pullonpalautukseen. Pantilliset pullot tunnistavat PALPA-merkistä, jossa kaksi nuolta muodostavat ympyrän, jonka sisällä lukee pantti ja sen määrä. Jos pakkauksessa ei ole merkintöjä, eikä etiketissä kerrota mihin se kuuluu lajitella, voi arvioida itse mitä materiaalia se on. Jos et ole varma, miten pakkaus tulisi lajitella, paras vaihtoehto on laittaa se sekajätteeseen. (Hautamäki, 2020.)

Lasin kierrätys on huolellisesti suunniteltu prosessi, jonka avulla vanha lasi saadaan hyödynnettyä tehokkaasti uudelleen. Käsittelylaitoksella lasi lajitellaan ensin koon perusteella ja puhdistetaan epäpuhtauksista. Sen jälkeen lasi erotellaan värin mukaan: ruskeat, vihreät ja kirkkaat lasit käsitellään erikseen. Prosessissa lasi murskaantuu osittain, mutta lopputuloksena syntyy puhdasta lasisirua ja hienompaa lasijauhoa. (Rinki, 2023.)

Kierrätetyn lasin arvo piilee siinä, että sen ominaisuudet eivät muutu kierrätyksen aikana. Tämä tekee lasista ainutlaatuisen materiaalin, jota voidaan käyttää loputtomasti uusien tuotteiden, kuten hillopurkkien, viinipullojen ja muiden lasipakkausten valmistukseen. Lisäksi kierrätysprosessi tapahtuu niin korkeissa lämpötiloissa, että kaikki epäpuhtaudet tuhoutuvat täysin. (Rinki, 2023.)

Prosessin sivutuotteena syntyvä lasijauho ei sovellu uusien lasituotteiden valmistukseen, mutta sillä on monia muita käyttökohteita. Esimerkiksi rakentamisessa lasijauhoa hyödynnetään eristevillan ja lasivahtotuotteiden valmistuksessa. (Rinki, 2023.)

## 7.2 Metallipakkaukset

Metallin lajittelulla tarkoitetaan, että kaikki käytetyt metallipakkaukset, kuten säilykepurkit, alumiinitölkit, foliot ja metallikorkit voidaan hyödyntää uudelleen, kunhan ne ovat oikein lajiteltu. Ennen lajittelua metallipakkaukset kannattaa huuhtaista nopeasti, jos niissä on ruokajäämiä, ja varmistaa, että ne ovat tyhjiä. Esimerkiksi säilyketölkeistä on hyvä irrottaa muovikannet, koska muovi ei kuulu metallinkeräykseen. Metallikeräykseen ei kuulu isot metalliesineet, kuten kodinkoneet tai vaaralliset metallit, kuten akut ja paristot. Näille on omat kierrätyspisteensä. Kun metallipakkaukset lajitellaan oikein, niistä voidaan valmistaa esimerkiksi uusia tölkkejä tai muita käyttöesineitä. (Fortum, 2019, kohta metalleista.)

Vaaralliset metallit ovat sellaisia, jotka esimerkiksi sisältävät jäämiä terveydelle tai ympäristölle haitallisista aineista, kuten elohopea, lyijy, kadmium ja kromi. Niitä löytyy esimerkiksi vanhoista paristoista, loisteputkista, elektroniikkaromusta ja tietyistä maaleista. Tällaiset metallit täytyy käsitellä erikseen, koska jos ne päätyvät tavallisen jätteen sekaan, ne voivat aiheuttaa vahinkoa luonnolle. (HSY, n.d.-e.)

Kierrätetty metalli on arvokasta materiaalia, jota voidaan käyttää uusien tuotteiden valmistuksessa lähes loputtomiin. Metalliteollisuus hyödyntää kierrätettyä metallia raaka-aineena monipuolisesti ja nykyään noin puolet uusien metallituotteiden valmistukseen käytettävistä raaka-aineista saadaan kierrätyksen kautta. (HSY, n.d.-c.) Kuva 2 havainnollistaa kierrätetyn metallijätteen elinkaaren. Metallien kierrätysprosessi alkaa metallien murskaamisella ja puhdistamisella. Tässä vaiheessa poistetaan metallien seassa olevat vieraat

materiaalit. Sen jälkeen eri metallilajit erotellaan toisistaan esimerkiksi magneettisuuden, tiheyden ja sähkönjohtavuuden avulla. Prosessin tuloksena saadaan jalostettua raaka-ainetta, joka toimitetaan edelleen metalliteollisuudelle Suomessa ja ulkomailla. (HSY, n.d.-c.)



Kuvio 2. Kierrätetyn metallijätteen elinkaari. (HSY, n.d.-c.)

Kierrätetty metalli päätyy monenlaisiin uusiin tuotteisiin. Siitä valmistetaan muun muassa uusia metallipakkauksia, kuten säilyketölkkejä, sekä käyttöesineitä ja teollisuustuotteita, kuten lapioita, polkupyörän runkoja ja autojen osia. Kierrätysmetallin käyttö vähentää merkittävästi tarvetta louhia neitseellisiä matalleja, mikä tekee siitä kestävä ja ympäristöystävällisen ratkaisun. (HSY, n.d.-c.)

### 7.3 Muovipakkaukset

Ravintolassa syntyy usein suuria määriä muovijätettä, kuten elintarvikkepakkaus, pesuainepulloja ja kertakäyttöastioita, jotka voidaan kierrättää oikein lajiteltuna. Jotta kierrätys onnistuu tehokkaasti, muovipakkaukset tulee huuhdella ja kuivata ennen lajittelua. On myös tärkeää irrottaa erilliset osat, kuten korkit ja kannet. Muovia ei pidä pakata tiiviisti sisäkkäin, sillä tämä hankaloittaa lajittelua kierrätyslaitoksilla. (Remeo, n.d.)

Kotitalouksien muovijätettä kerätään yleensä yhtenä ryhmänä, mutta yrityksissä, kuten ravintoloissa, muovit kannattaa lajitella tarkemmin muovilaatujen mukaan. Esimerkiksi suurissa ravintoloissa käytetyt muovipakkaukset voivat sisältää paljon samaa muovityyppiä, kuten PE- tai PP-muovia, jolloin lajittelu jo syntypaikassa parantaa kierrätyksen tehokkuutta ja arvoa. (Remeo, n.d.)

Tavalliseen muovipakkausten keräykseen saa laittaa styrox-pakkaukset, muovipakkaukset- ja kääreet, muovilaatikat ja muoviset pantittomat pullot ja kanisterit. Keräykseen sen sijaan ei saa laittaa erilliskerättäviä muovipakkauksia esim. LDPE-kalvoa, isoja muovipakkauksia esim. tynnyreitä tai pakkauksia, jotka sisältävät vaarallisten aineiden jäämiä. (L&T, n.d.-b.)

Yritysten muovipakkauskeräykseen lajitellaan kaikki muovimateriaalit, joita käytetään pakkauksissa. Lisäksi henkilökunnan taukutiloissa syntyvät kuluttajamuovipakkaukset, kuten elintarvikepakkaukset ja muovipullot, voidaan lajitella samaan keräykseen. Keräykseen ei kuitenkaan tulisi laittaa suuria määriä erilliskerättäviä muovijakeita, kuten tietyn muovilajin jätemateriaalia, joka on järkevämpää kierrättää erikseen. (L&T, n.d.-b.) Olisi tärkeää tarkastella syntykö ravintolassa, jotain tiettyä muovijätettä enemmän kuin muuta, tämän perusteella voidaan harkita kyseisen muovilajin lajittelua erikseen.

Lajitellut muovipakkaukset käytetään raaka-aineena uusien muovituotteiden valmistukseen. Kierrätys tapahtuu esimerkiksi Riihimäellä muovijalostamossa. Mekaanisessa kierrätyksessä muovipakkaukset lajitellaan ensin muovilajien mukaan optisilla lajittelulaitteilla. Tästä syystä on tärkeää, ettei erilaisia muoveja ole sisäkkäin ja, että korkit ja kannet irrotetaan pakkauksista, sillä ne voivat olla eri muovilaatua. Lajittelun jälkeen kierrätyskelpoiset muovit pestään, pilkotaan ja granuloidaan eli muutetaan muovirakeiksi, joita muoviteollisuus käyttää uusien tuotteiden valmistamiseen. (HSY, n.d.-a.) Näistä rakeista tehdään muun muassa harjoja, kenkälusikoita, muovikasseja, kukkaruukkuja ja huonekalujen osia. Muovi, jota ei voida kierrättää käytetään hyödyksi energiantuotannossa. Tällaisia muovilajeja ovat esimerkiksi styroksi, biohajoava muovi ja yhdistelmäpakkaukset. (Pirkanmaan jätehuolto, 2023.)

## 8 KYSELY RAVINTOLAN JÄTEHUOLLON KEHITTÄMISEKSI

Kysely tehtiin, jotta saatiin selville ravintolan henkilökunnan näkemyksiä ja kokemuksia kierrätyksestä. Tavoitteena oli ymmärtää paremmin, miten lajittelu käytännössä toimii keittiössä ja millaisia haasteita henkilökunta kohtaa päivittäisessä työssään jätteiden lajittelussa. Kyselyn avulla haluttiin myös kartoittaa mahdollinen tarve lisäohjeistukselle.

Tuloksia hyödynnettiin oppaan kehittämisessä, sillä ne auttoivat luomaan käytännönläheisiä ja relevantteja ohjeita, jotka vastaavat ravintolan tarpeita. Kysymykset keskittyivät erityisesti nykyisiin lajittelukäytäntöihin, suurimpiin haasteisiin, kuten tiedon puutteeseen ja rajalliseen tilaan, sekä henkilökunnan motivaatioon, osaamiseen ja tarpeisiin lisäohjeistuksen suhteen.

### 8.1 Kyselyn toteutus

Kysely kohdistettiin ravintolan henkilökunnalle, kuten kokeille ja tarjoilijoille ja muille henkilöille, jotka ovat päivittäin tekemisissä lajittelun kanssa. Kyselyn toteutus aloitettiin kyselylomakkeen laatimisella Wordissa, kysymykset valittiin yhdessä toimeksiantajan kanssa, jotta ne vastaisivat ravintolan tarpeita ja olisivat relevantteja henkilökunnan arkeen. Kyselylomake jaettiin paperisena taukokuoneessa ja vastausaikaa annettiin kymmenen päivää, jotta mahdollisimman moni työntekijä ehtisi vastata.

Kysely oli kaksiosainen (Liite 2) ja siinä oli yhteensä seitsemän kysymystä. Jokaisessa kyselyn kysymyksessä oli jana, johon vastaava henkilö sai merkitä rasti sen kohdan, joka parhaiten vastasi omaa kokemusta tai mielipidettä. Kyselyn ohjeessa pyydettiin myös tarkentamaan vastausta 1–3 syyllä, jos rasti oli jäänyt keskikohdan vasemmalle puolelle. Tarkentavat syyt sai kirjoittaa kysymyksen alapuolella oleville viivoille.

Ensimmäisessä osassa keskityttiin henkilökunnan motivaatioon, kiinnostukseen ja asenteeseen kierrätystä kohtaan. Tässä kysyttiin yleisestä

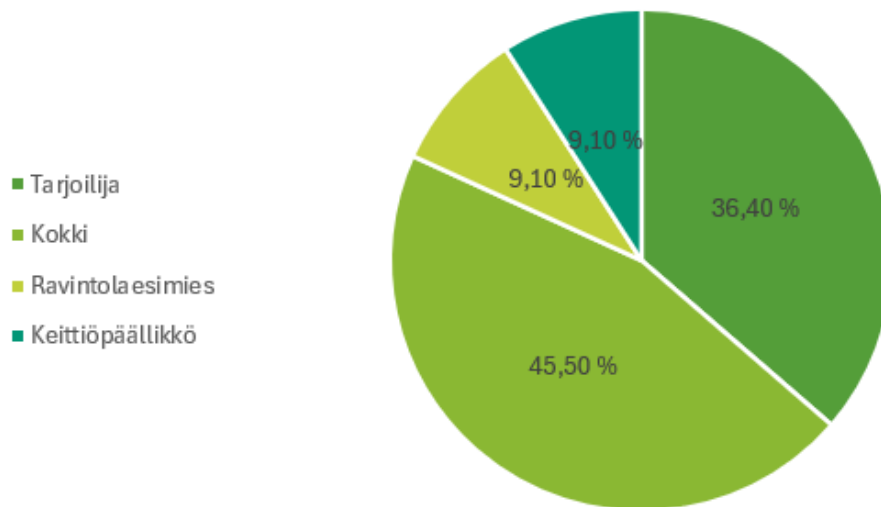
kiinnostuksesta ravintola-alan kierrätysasioista, kiinnostuksesta oman työpaikan kierrätyksen kehittämisestä ja paljonko henkilökunta kokee voivansa vaikuttaa työpaikkansa kierrätysasioihin. Näillä kysymyksillä kartoitettiin kuinka motivoituneita henkilökunta on kierrätyksen suhteen, jotta lajitteluopas voitaisiin laatia oikealla tasolla. Vastausten tarkastelussa huomattiin, että kiinnostusta on paljon, joten oppaan tarkoitus on enemmän tukea ja vahvistaa olemassa olevaa osaamista, joten sen on hyvä olla selkeä ja helposti käytettävä.

Toisessa osassa tarkasteltiin ravintolan lajittelun puutteita, kehityskohtia ja haasteita. Tässä osassa kysyttiin kuinka hyvin ravintolassa on onnistuttu lajittelutoimenpiteiden kanssa, kuinka hyvin henkilökuntaa on ohjeistettu ja kuinka paljon ravintolan tilojen koko aiheuttaa haasteita. Näillä kysymyksillä perehdyttiin syvemmin henkilökunnan mielipiteisiin haasteista ja kehityskohteista, joiden avulla voidaan tarkentaa opasta juuri heidän tarpeisiinsa. Esimerkiksi sisällyttämällä konkreettisia ratkaisuja juuri niihin ongelmiin, joita henkilökunta on itse nostanut esiin.

## 8.2 Kyselyn tulokset

Yli puolet henkilökunnasta vastasi kyselyyn. Kuten kuviosta 3 huomataan, vastanneista 36,4 % oli tarjoilijoita, 45,5 % oli kokkeja, 9,1 % oli ravintolaesimiehiä ja 9,1 % keittiöpäälliköitä. Yhteisesti nousi esiin joitakin toistuvia ongelmia, jotka auttoivat tarkentamaan sitä, kuinka kierrätys tällä hetkellä toteutuu ja mitä parannuksia voitaisiin vielä tehdä. Näiden vastausten avulla saatiin arvokasta tietoa siitä, mitä konkreettisia ongelmia henkilökunnalla on ja mihin asioihin tulisi keskittyä oppaan laatimisessa.

### Kyselyn vastaajien jakautuminen



Kuvio 3. Kyselyn vastaajien jakautuminen ammattiryhmittäin.

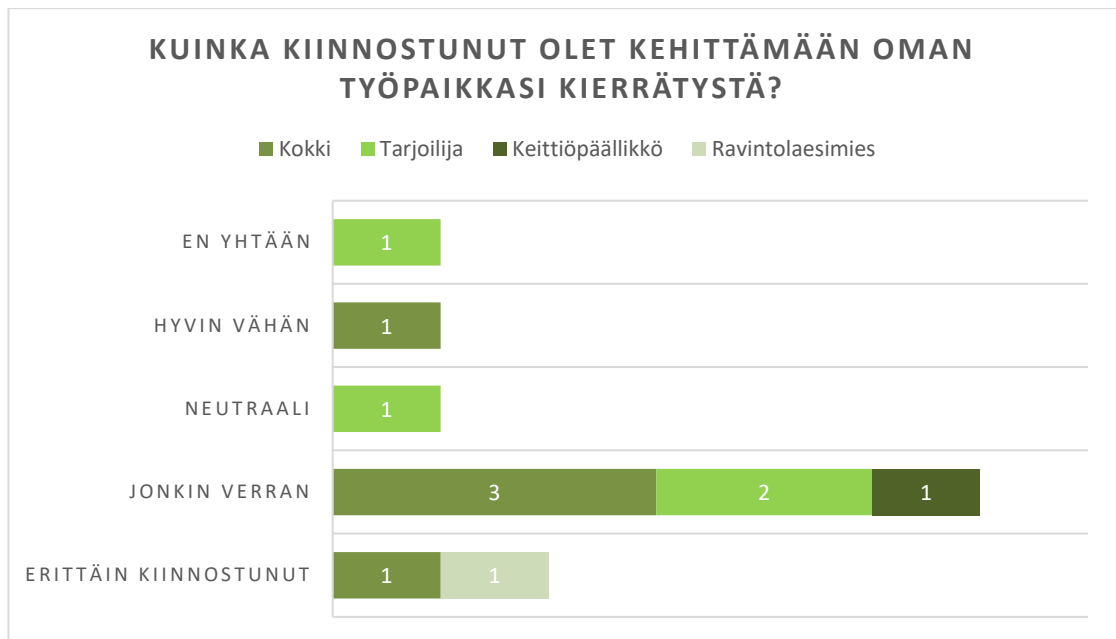
Kuviosta 4 käy ilmi, kuinka kiinnostuneita eri ammattiryhmien edustajat ovat kehittämään oman työpaikkansa kierrätystä. Vastausasteikko on muotoa 1–5, jossa 1 tarkoittaa ”en yhtään” ja 5 ”erittäin kiinnostunut”. Tulosten perusteella ravintolaesimies on selvästi erittäin kiinnostunut kehittämään kierrätystä, sillä hänen vastauksensa keskiarvo on 5. Myös keittiöpäällikön kiinnostus on korkealla, keskiarvon ollessa 4. Kokkien keskiarvo on hieman alempi, noin 3,8 mutta silti viittaa kohtalaiseen kiinnostukseen. Tarjoilijoiden keskiarvo jää tasolle 3, joka vastaa neutraalia suhtautumista.

Kaavio osoittaa, että johtavassa asemassa olevat henkilöt ovat keskimäärin kiinnostuneempia kehittämään kierrätyskäytäntöjä työpaikallaan kuin muut työntekijäryhmät. Tämä voi selittyä esimerkiksi sillä, että esimiesasemassa koetaan enemmän vastuuta tai mahdollisuuksia vaikuttaa asioihin. Sen sijaan tarjoilijoiden neutraali suhtautuminen voi viitata siihen, että kierrätyksen kehittäminen ei näyttäydy yhtä keskeisenä osana heidän työnkuvaansa tai mahdollisuuksia vaikuttaa siihen ei koeta olevan.



Kuvio 4. Kysymyksen vastausten keskiarvo.

Kysymyksen tulokset osoittavat, että työntekijöillä on selkeä halu kehittää työpaikan kierrätyskäytäntöjä, vaikka nykytilannetta ei vielä koeta tyydyttäväksi. Suurin osa vastaajista, 7 henkilöä, ilmoitti olevansa "jonkin verran" kiinnostunut kierrätyksen kehittämisestä ja kaksi henkilöä oli "erittäin kiinnostunut" (Kuvio 5). Tämä viittaa siihen, että työyhteisössä on valmiutta muutokseen ja myönteinen perusta kehitystyölle. Erityisesti keittiöhenkilöstö osoitti kiinnostusta, mikä voi kertoa heidän kokemuksestaan tärkeänä toimijana kierrätysprosessissa. Kokit vastasivat määrällisesti eniten ja antoivat vastauksilleen myös perusteita, mikä viittaa siihen, että he pitävät aihetta tärkeänä ja heillä on myös käytännön kokemusta kierrätyksestä. Tämän perusteella heillä voisi olla merkittävä rooli kierrätyksen edistämässä työyhteisössä, esimerkiksi toimimalla esimerkkeinä ja opastajina muille työntekijöille. Lisäksi ravintolaesimiehen vastaus "erittäin kiinnostunut" osoittaa vahvaa sitoutumista työpaikan kierrätyksen kehittämiseen. Esimiehen korkea kiinnostus on merkittävä, sillä hänellä on usein myös valtaa vaikuttaa käytännön järjestelyihin ja ohjeistukseen. Tämä voi luoda positiivisen pohjan kehitystyölle ja tukee myös muun henkilöstön osallistumista kierrätykseen.



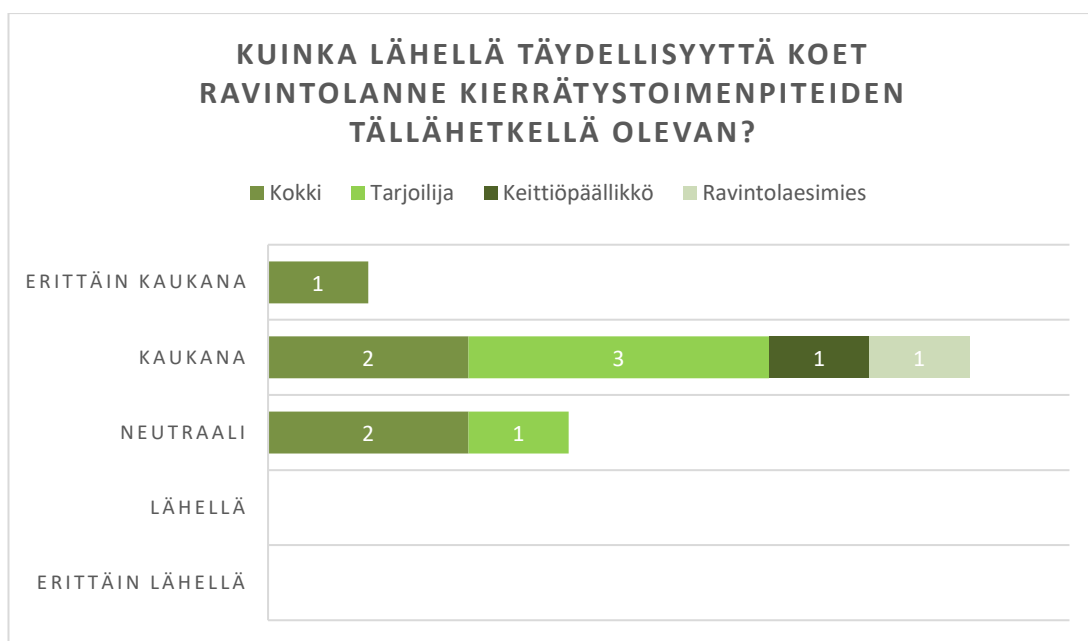
Kuvio 5. Vastaajien kiinnostus kierrätyksen kehittämiseen.

Kuviossa 6 tarkastellaan vastaajien keskiarviota siitä, kuinka lähellä täydellisyyttä heidän ravintolansa nykyiset kierrätystoimenpiteet ovat. Vastausasteikko jälleen 1–5, jossa 1 tarkoittaa ”erittäin kaukana” ja 5 ”erittäin lähellä”. Kaikkien ammattiryhmien vastaukset jäivät selvästi alle keskitason (3), mikä viittaa siihen, että kierrätystoimissa nähdään selkeitä puutteita. Kokit ja tarjoilijat arvioivat tilanteen keskimäärin hieman paremmaksi (2,2), kun taas keittiöpäällikön ja ravintolaesimiehen keskiarvot jäivät tasolle 2.



Kuvio 6. Kysymyksen vastausten keskiarvo.

Kysyttäessä nykyisten kierrätystoimien onnistumisesta vastaajat olivat lähes yksimielisiä siitä, että tavoitteista ollaan vielä kaukana. Kuten kuvioista 7 nähdään, yksi vastaaja koki tilanteen olevan "erittäin kaukana" ja seitsemän arvioi sen olevan "kaukana". Kolme vastaajaa asettui neutraalille kannalle, mutta kukaan ei kokenut kierrätyksen olevan lähellä täydellisyyttä. Tämä kertoo laajalaisesta kokemuksesta, että nykyiset käytännöt eivät vielä vastaa toivottua tasoa.



Kuvio 7. Kierrätystoimenpiteet tällä hetkellä.

Kuviossa 8, nähdään kysymyksen ”kuinka paljon haasteita koet, että ravintolanne tilat ja kierrätysjärjestelyt aiheuttavat?” vastausten keskiarvo. Arviointiasteikko on jälleen 1–5, jossa 1 tarkoittaa ”todella vähän” ja 5 ”todella paljon”. Tulosten perusteella kokit kokevat eniten haasteita, heidän keskiarvonsa on 2,8. Tarjoilijat ja keittiöpäällikkö arvioivat haasteiden määrän hieman pienemmäksi, keskiarvon ollessa noin 2,2, ja ravintolaesimies kokee haasteita kaikkein vähiten keskiarvolla 1. Tämä voi kertoa siitä, että työtehtävien käytännönläheisyys vaikuttaa kokemukseen haasteista, kokit esimerkiksi työskentelevät usein suoraan jätteen syntypaikalla ja kohtaavat käytännön ongelmat ensimmäisinä.

Tulokset viittaavat siihen, että kierrätysjärjestelyiden toimivuudessa on parantamisen varaa, erityisesti keittiön puolella. Toisaalta ravintolaesimiehen kokemus vähäisistä haasteista voi kertoa, että johtotasolla järjestelmät koetaan riittäviksi, vaikka arjessa ne eivät täysin toimi käytännön tasolla. Tämä havainto voi auttaa tunnistamaan näkökulmaeroja eri henkilöstöryhmien välillä.

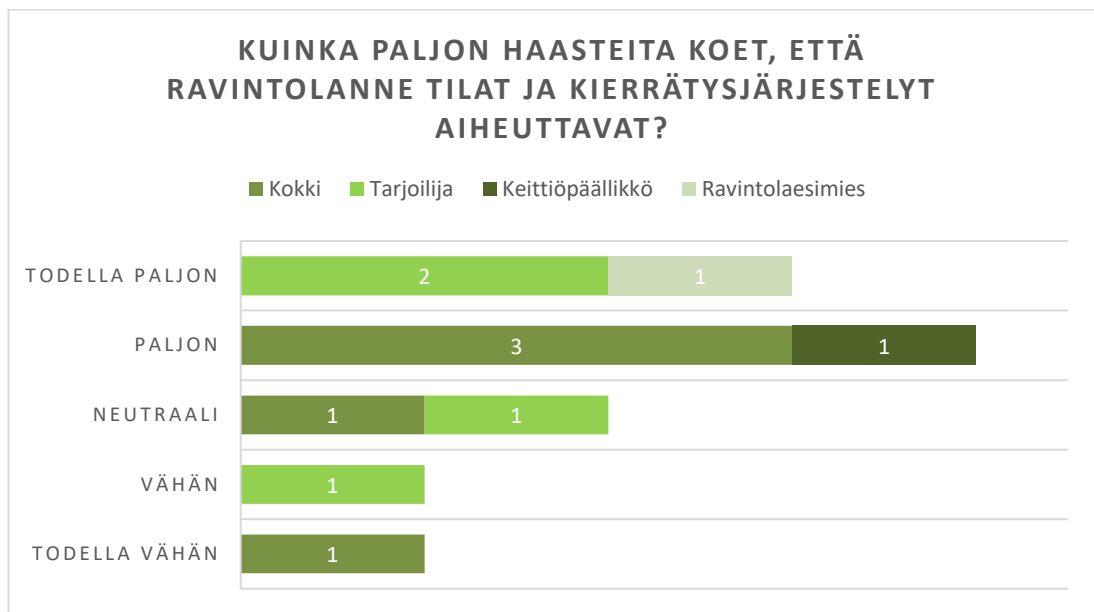


Kuvio 8. Kysymyksen vastausten keskiarvo.

Yhtenä merkittävänä esteenä nousi esiin fyysiset tilat ja niiden vaikutus kierrätyksen toteuttamiseen. Kyselyn tulokset ja havainnot osoittivat, että tilanpuute ravintolassa on merkittävä haaste lajittelupisteiden sijoittamiselle. Useat vastaajat olivat yhtä mieltä siitä, että tilan rajallisuus estää lajitteluastioiden järkevän sijoittamisen, mikä tekee niiden käytöstä hankalaa. Vaikka lajitteluastioita ei ole vielä käytössä, vastausten perusteella voidaan arvioida, että lajitteluprosentti voisi olla huomattavasti korkeampi, jos sellaiset astiat olisivat käytössä. Tämän perusteella oppaaseen lisättiin lehti, jossa keskityttiin antamaan suosituksia siitä, kuinka astiat voitaisiin järkevästi sijoittaa, ottaen huomioon tilan rajoitukset.

Myös kyselyyn annetut arviot tiloihin ja järjestelyihin liittyvistä haasteista tukivat tätä havaintoa. Kuvio 9 näyttää, että erityisesti keittiöhenkilöstö koki haasteita runsaasti: kolme kokkia ja yksi keittiöpäällikkö arvioi haasteita olevan "paljon", ja kolme muuta vastaajaa koki niitä olevan jopa "todella paljon". Vain muutama

vastaaja arvioi tilanteen neutraaliksi tai vähäiseksi, ja ainoastaan yksi kokki koki haasteita olevan "todella vähän". Tämä viittaa siihen, että nykyiset tilat ja järjestelyt eivät monien työntekijöiden mielestä tue kierrätystä riittävän hyvin. Haasteet voivat liittyä suoraan arjen työn sujuvuuteen ja tilojen käytännön toimivuuteen.



Kuvio 9. Tilan aiheuttamat haasteet.

Kyselyn tuloksissa ei ilmennyt mitään yllättävää, vaan ne vahvistivat niitä ongelmia, joita oli havaittu ravintolassa ja omistajan kanssa käydyssä keskustelussa. Vastaajat olivat johdonmukaisia näkemyksissään, mikä vahvisti käsitystä siitä, että tilanpuute ja ohjeistuksen selkeys ovat keskeisiä tekijöitä kierrätyksen sujuvuudessa. Tämä yhtenäinen näkemys tarjoaa hyvän pohjan kehittämistoimille ja konkreettisille ratkaisuille.

## 9 RAVINTOLAN LAJITTELUOPAS

### 9.1 Oppaan suunnittelu

Opas on luotu tukemaan ravintolan henkilökunnan arkea ja parantamaan lajittelun toteutumista keittiössä. Sen laatiminen perustui huolelliseen tutustumiseen ravintolan toimintaan ja jätehuollon nykytilanteeseen. Oppaan laatimisessa on myös huomioitu jätelainsäädäntö, joka velvoittaa ravintolaa lajittelemaan tietyt jätteet, joita syntyy tietty määrä. Nämä ravintolassa syntyvät jätelajikkeet on lisätty oppaaseen helpottamaan lajittelun aloittamista.

Ravintolan omistajan kanssa käydyssä keskustelussa nousi esiin tärkeimmät ongelmat: suurimmat syntyvät jätelajit ovat muovi ja biojäte ja haasteina ovat tiedonpuute sekä rajallinen tila lajitteluastioille. Tiedonpuutteella tarkoitetaan, että henkilökunta ei aina tiedä, mihin jätteet tulisi lajitella, mikä johtaa turhaan sekajätteen määrään. Tällä hetkellä ravintolassa ei ole lajitteluastioita, jonka seurauksena henkilökunnan on mahdotonta lajitella, jonka takia suurin osa jätteistä päätyy sekajätteeseen. Lisäksi keittiö on ahdas ja täynnä toimintaa, joten lajitteluastioiden sijoittaminen on hankalaa. Tilaa on vähän, eikä ole selvää, miten astiat voisi järjestää niin, että lajittelu olisi sujuvaa ja häiritseisi keittiön työskentelyä mahdollisimman vähän.

Näiden haasteiden pohjalta opas suunniteltiin yksinkertaiseksi mutta informatiiviseksi, jotta henkilökunnan olisi helppo ymmärtää ja hyödyntää sitä kiireisen työpäivän aikana. Oppaan päätavoitteena on lisätä lajittelua ravintolassa ja tarjota selkeää, helposti omaksuttavaa tietoa jätteiden lajittelusta.

### 9.2 Oppaan tavoitteet ja käyttötarkoitus

Oppaan tavoitteena on tukea henkilökunnan osaamista jätteiden lajittelussa ja tehdä siitä mahdollisimman sujuvaa, vaikka käytettävissä oleva tila on rajallinen. Selkeä ohjeistus ja helposti saavutettava lajittelupiste auttavat arjen sujumisessa. Kyselyjen, keskustelujen ja paikan päällä tehdyn havainnoinnin perusteella on käynyt ilmi, että henkilökunta kokee epävarmuutta lajittelussa ja

tilanpuute vaikeuttaa sen toteuttamista käytännössä. Siksi opas sisältää selkeät jätelajikohtaiset listat, sekä konkreettisia ehdotuksia tilan tehokkaaseen hyödyntämiseen. Näin varmistetaan, että lajittelu on helppoa ja toimivaa juuri tämän keittiöympäristön olosuhteissa.

Oppaan luonnosteluvaiheessa käytettiin Canvaa apuna yleisten mallien luomiseksi, jotka sopisivat ravintolan tarpeisiin. Canvaa käytettiin, koska se on helppokäyttöinen, ilmainen ja ohjelmassa on monia erilaisia tapoja muokata esimerkiksi tekstejä, kuvia, värejä ja asetteluja, mikä mahdollistaa räätälöidyn ja selkeän oppaan luomisen. Ideoita ja inspiraatiota hain muista opinnäytteistä sekä jätehuoltoyritysten tarjoamista kierrätysoppaista. Tavoitteena oli saavuttaa selkeä ja käytännöllinen lopputulos, joka keskittyy opasteksteihin ja helposti hahmotettaviin tietoihin. Tavoitteena ei ollut tehdä visuaalisesti monimutkaista ratkaisua, sillä kuvat veisivät paljon tilaa tekstin sijaan. Lisäksi eri ihmiset voivat tulkita kuvat eri tavalla, joten käyttämällä sanoja ja esimerkkejä kuvien sijasta, voidaan välttyä väärinymmärryksiltä. (Opetushallitus, n.d.). Vihreä on valittu oppaan taustaväriksi, koska se symboloi luontoa, ympäristöystävällisyyttä ja kestäväää kehitystä. Väri tukee kierrätykseen ja vastuullisuuteen liittyvää teemaa ja herättää myönteisiä mielikuvia ekologisuudesta. (Mainostalo AD, 2022).

Valmis opas on tulostettava paperiversio, joka on räätälöity ravintolan keittiöhenkilökunnan käyttöön. Jätelaki velvoittaa keräämään eri jätelajikkeet erillään toisistaan, joten oppaassa käsitellään jokainen jätelaji, jota ei nykytilanteessa lajitella, erikseen. Lisäksi jokaiselle lajikkeelle on lisätty selkeät listaukset siitä, mitä saa ja mitä ei saa laittaa kyseiseen astiaan. Kyselyn tuloksien mukaan listaukset sisältävät konkreettisia esimerkkejä, jotka helpottavat jätteiden lajittelun omaksumista ja soveltamista käytäntöön.

Oppaassa esitetyt jätelajit ovat biojäte, lasipakkaukset, metalli, muovipakkaukset, kartonkipakkaukset ja sekajäte. Jätelajien valinnassa on keskitytty erityisesti niihin, joita omistajan mukaan ravintolassa syntyy eniten. Biojäte ja muovipakkaukset muodostavat suurimman osan ravintolan jätteistä, mutta myös lasi- ja metallijätteitä syntyy merkittäviä määriä, minkä vuoksi ne ovat mukana oppaassa. Sekajäte on lisätty, koska tietyissä tilanteissa voi olla vaikeaa

arvioida, mihin jätelajiin jokin tietty asia kuuluu. Sekajäteosion tarkoituksena on helpottaa lajittelua ja vähentää tiedon puutteesta aiheutuvaa epävarmuutta jätteiden oikeasta sijoittamisesta.

### 9.3 Kehitysideat oppaassa

Oppaan viimeisessä lehdessä on esitelty erilaisia konkreettisia ja tilatehokkaita ratkaisuja, joilla ravintolan keittiön lajittelukäytäntöjä voidaan kehittää. Ravintolan omistajan mukaan biojätettä syntyy eniten lautashävikistä, eli asiakkaan lautaselle syömättä jääneestä ruoasta. Tätä voidaan vähentää antamalla mahdollisuus ottaa syömättä jäänyt ruoka mukaan, toinen vaihtoehto on tarjota esimerkiksi kahta eri annoskokoa, joista asiakas voi valita itselleen sopivan. Molemmat näistä voidaan esittää esimerkiksi ruokalistassa ja mahdollisuuksien mukaan myös tarjoilijan toimesta. Toinen hyvä ratkaisu ruokahävikin vähentämiseksi on liittyä ResQ-hävikkiruokapalveluun. Sen avulla ravintola voi myydä ylimääräistä, vielä täysin syömäkelpoista ruokaa asiakkaille alennettuun hintaan. Tämä vähentää hävikkiä ja tuo samalla pientä lisätuloa. Palveluun liittyminen edellyttää kuitenkin sitä, että syömäkelpoista ruokaa jää tarpeeksi yli, jotta sen myyminen olisi kannattavaa.

Keittiön lajittelua voidaan parantaa erilaisilla tilatehokkailla ratkaisuilla. Näitä ovat esimerkiksi pienemmät väliaikaiset keräysastiat, lajitteluvaunut ja tiskialueen ja altaan alapuolisen tilan hyödyntäminen. Pienemmät keräysastiat kuten esimerkiksi biojäteastia voidaan sijoittaa eri työpisteisiin, jotta jätteet voidaan lajitella suoraan syntypaikalla. Mutta koska astiat ovat pieniä, täytyy ne tyhjentää säännöllisin väliajoin isompaan keräysastiaan roskakatoksessa. Lajitteluvaunut taas olisivat hyvä vaihtoehto koska ne ovat siirrettäviä yksiköitä, joissa on useita astioita eri jätejakeille. Näin niitä voi liikutella helposti tarpeen mukaan eri työpisteille tai pois kulkureiteiltä, joka tekee lajittelusta sujuvampaa myös kiireen keskellä. Lisäksi havainnoinnin perusteella keittiössä on jonkin verran hyödynnettävissä olevaa tilaa tiskialueen ja altaan alapuolella. Näihin tiloihin voidaan sijoittaa hieman isompi astia esimerkiksi sekajätteelle tai muulle jätejakeelle, jota mahdollisesti siinä kohtaa syntyy eniten.

Näitä ratkaisuja voi myös yhdistellä tarpeen mukaan. Työpisteelle, jossa syntyy esikäsittelyhävikkiä, voitaisiin sijoittaa pienempi biojäteastia, jotta jätteet saa heti työvaiheessa lajiteltua. Keskikokoisen sekajäteastian voisi sijoittaa alal alueen alapuolelle. Kapean ja korkean muovijäteastian voisi sijoittaa esimerkiksi takapihalle johtavien portaiden läheisyyteen tai alueelle, jossa syntyy eniten pakkausmuovia. Muovijäteastia voi olla kapea ja korkea koska muovi menee helposti kasaan, näin käytetään hyväksi pystysuuntaista tilaa. Lasijäteastia taas on hankalampi, koska jätteitä on vaikea saada kasaan ja isoissa määrissä ne ovat painavia. Tälle hyvä ratkaisu olisi sijoittaa astia sellaiseen kohtaan, jossa kyseistä jätettä syntyy eniten. Astian koko taas voidaan valita arvioimalla kuinka paljon henkilökunta jaksaa kantaa, mutta ottamalla myös huomioon työturvallisuus.

Jotta lajittelu onnistuisi, pitäisi myös roskakatokseen saada sijoitettua tyhjennettävät lajitteluastiat. Koska roskakatos on hyvin pieni ja omistajan mukaan jaettu viereisen kiinteistön kanssa, on tärkeää miettiä mitkä astiat olisi hyvä sijoittaa katokseen. Nykytilanteessa roskakatoksessa on kaksi isoa sekajäteastiaa ja yksi kuljetusrullakko, johon on kerätty kartonkipakkaukset. Ravintolalla olisi hyvä olla katoksessa yksi sekajäteastia, yksi biojäteastia ja yksi lasijäteastia, myös kartongeille käytetty rullakko voidaan mahdollisuuksien mukaan jättää katokseen. Koska katos on jaettu, voidaan myös harkita yhteiskompostointia viereisen kiinteistön kanssa. Kompostorin tulee tällöin olla jätehuoltomääräyksien mukaisesti suljettu ja lämpöeristetty ja siitä tulee myös tehdä ilmoitus jätehuoltoviranomaiselle. Näin voidaan välttyä biojäteastian hankinnalta ja sen sijaan hankkia astia metallijätteelle. Jos katokseen ei kuitenkaan mahdu kaikki tarvittavat lajitteluastiat voi jokin astioista sijaita myös katoksen ulkopuolella, tällöin tulee huomioida, että astia on helposti tyhjennettävissä eikä aiheuta haittaa hajun, siisteyden tai turvallisuuden kannalta. Yritys voi myös kuljettaa omia lajiteltuja jätteitä kierrätykseen, mutta silloin on huolehdittava siitä, että jätteet toimitetaan oikeisiin, yrityksille tarkoitettuihin vastaanotto paikkoihin.

Lajittelun aloittaminen ravintolan keittiössä voi aluksi tuntua hankalalta, erityisesti silloin, kun tilaa on rajallisesti. Onneksi lajittelun tueksi on olemassa

monia tilatehokkaita ja konkreettisia ratkaisuja, joita voidaan soveltaa keittiön eri osissa. Tämä opas toimii paitsi käytännön työkaluna myös tietolähteenä, joka tukee henkilökunnan ymmärrystä lajittelun periaatteista ja auttaa ratkaisemaan tilaongelman. Kun tieto on helposti saatavilla ja selkeästi esitetty, lajittelun edistäminen ravintolassa helpottuu ja henkilökunnan osaaminen kehittyy luontevasti työn ohella.

## 10 JOHTOPÄÄTÖKSET

Opinnäytetyössä tarkasteltiin satakuntalaisen illallisravintolan jätehuollon kehittämistä lajittelun ja tilankäytön näkökulmasta. Työhön sisältyi teoriaosuus, jonka tarkoituksena oli lisätä tietoa kierrätyksestä ja siihen liittyvästä lainsäädännöstä selkeässä, helposti lähestyttävässä muodossa. Kokonaisuuteen kuului myös kysely ja opas, joiden avulla tunnistettiin käytännön haasteita ja esitettiin niihin soveltuvia ratkaisuja. Työn aikana opittiin, että ravintolan jätehuollon kehittäminen vaatii selkeitä tilaratkaisuja ja henkilökunnan sitoutumista. Oppaassa on esitetty monta erilaista tapaa kehittää lajittelua keittiössä, ratkaisut ovat helposti toteutettavissa ja muokattavissa. Esimerkkiratkaisuiksi valittiin lajitteluvaunut ja pienemmät lajitteluastia, koska ne säästävät tilaa ja helpottavat arjen työtä. Astioiden hankinta ja käyttöönotto on yksinkertaista ja vaatii vain esimiesten tuen. Biojätteen määrää ehdotettiin vähentämään erityisesti lautashävikin kautta, joka vaatii henkilökunnan sitoutumista, viestintää ja asiakaskäyttäytymisen huomioimista.

Johtopäätöksenä voidaan todeta, että työn alkuperäiset tavoitteet saavutettiin sisällöllisesti hyvin. Tavoitteena oli lisätä tietoa ravintolan kierrätyskäytännöistä, edistää lajittelua sekä löytää ratkaisuja keittiön tilahaasteisiin, näihin kaikkiin vastattiin käytännönläheisen oppaan ja kyselyn avulla. Vaikka tavoitteet saavutettiin sisällöllisesti, työn aikana olisi voitu panostaa enemmän muutosten jalkauttamisen suunnitteluun. Opas voi vaikuttaa käytännön toimintaan erityisesti selkeyttämällä lajittelukäytäntöjä ja madaltamalla kynnystä tehdä

ympäristövastuullisia valintoja. Se tarjoaa konkreettisia ratkaisuja, kuten keinoja biojätteen vähentämiseen, joita on helppo soveltaa heti. Lisäksi se voi lisätä henkilökunnan ymmärrystä ja motivaatiota, mikä tukee pysyviä muutoksia. Työn konkreettisia vaikutuksia käytännön toimintaan ei vielä voida arvioida mutta tuotettu materiaali tarjoaa selkeän pohjan jatkokehittämiselle ja mahdolliselle jatkotutkimukselle. Jatkokehittämisessä olisi tärkeää seurata toteutuneita muutoksia ja arvioida niiden vaikutuksia pidemmällä aikavälillä.

Toimeksiantaja toivoi projektin tueksi opasta ja kyselyä, ja nämä molemmat toteutettiin. Lisäksi ravintolan omistajan toivoma kierrätyksen suunnittelu ja tilaongelman ratkaiseminen huomioitiin työn sisällössä. Matkan varrella kohdatiin kuitenkin haasteita, kuten toimeksiantajan vaihtuminen, muuttuvat toiveet työn sisältöön liittyen ja tekijän oma elämäntilanne, jotka vaikuttivat projektin etenemiseen. Tästä huolimatta työ saatiin vietyä loppuun onnistuneesti.

Käytetyt menetelmät soveltuivat työn tavoitteisiin hyvin. Erityisesti kysely, joka lisättiin työn edetessä, osoittautui hyödylliseksi lisäykseksi ja toi merkittävää lisäarvoa opasta varten. Sen avulla saatiin arvokasta tietoa keittiön nykytilasta ja henkilökunnan näkemyksistä, mikä vahvisti oppaan käytännön hyötyä. Kokonaisuudessaan työ vastasi ravintolan toiveisiin ja loi käyttökelpoisen työkalun ravintolan lajittelukäytäntöjen kehittämiseen. Koska opas tarjoaa käytännönläheisiä ratkaisuja, voisivat ne myös toimia esimerkkinä muille pienille, itsenäisille ravintoloille, joilla ei ole ketjun tai laajemman organisaation ohjeistuksia.

### 10.1 Luotettavuusarvio

Opinnäytetyön tietojen pohjaksi käytetyt lähteet, kuten jätehuoltoyritysten nettisivut, ovat mielestäni luotettavia. Nämä sivustot tarjoavat ohjeita, joita sekä kuluttajat että yritykset hyödyntävät jätteiden lajittelussa, mikä vahvistaa niiden käytännönläheisyyttä ja uskottavuutta.

Luotettavuuden varmistamiseksi olen soveltanut lähdekriittistä tarkastelua ja vertailut eri lähteistä saatavilla olevia tietoja toisiinsa. Tämä vertailu osoitti, että käyttämäni tiedot ovat yhteneviä ja johdonmukaisia eri lähteiden välillä. Näin olen voinut luottaa siihen, että opinnäytetyön sisältö perustuu paikkansa-pitäviin ja asiantunteviin lähteisiin.

Lisäksi työssä on pyritty huomioimaan reliabiliteetti eli tiedon toistettavuus ja johdonmukaisuus. Käyttämäni lähteet perustuvat jätehuollon ammattilaisten tarjoamiin ohjeisiin, jotka ovat yleisesti hyväksytyjä ja sovellettavissa laajasti erilaisissa ympäristöissä, kuten ravintoloissa. Näiden periaatteiden avulla työstä on pyritty tekemään mahdollisimman luotettava ja laadukas.

## LÄHTEET

Ekokompassi. (n.d.). Jätelaki uudistui, mitä se tarkoittaa yritykselle? Haettu 5.1.2025 osoitteesta [Jätelaki uudistui, mitä se tarkoittaa yritykselle? » Ekokompassi](#)

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 94/62/EY, annettu 20 päivänä joulukuuta 1994, pakkauksista ja pakkausjätteistä. EYVL L365, 6.1.2025, s. 10-23. [Pakkaukset ja pakkausjätteet | EUR-Lex](#)

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/98/EY, annettu 22 päivänä marraskuuta 2008, jätteistä ja tiettyjen direktiivien kumoamisesta ETA:n kannalta merkityksellinen teksti. EUVL L 312/3, 21.4.2025. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32008L0098>

Fortum. (2019). Kierrätyksen ABC – ohjeet arkiseen kierrätykseen. Haettu 6.8.2024 osoitteesta [Kierrätyksen ABC – ohjeet arkiseen kierrätykseen](#)

Hautamäki, T. (20.11.2020). Tiedätkö, mitä elintarvikepakkausten nuolet ja numerot tarkoittavat? Pakkauksien kierrätys ei ole niin mutkikasta kuin merkien perusteella voisi luulla. Kuluttaja. Haettu 8.12.2024 osoitteesta [Tiedätkö, mitä elintarvikepakkausten nuolet ja numerot tarkoittavat? Pakkauksien kierrätys ei ole niin mutkikasta kuin merkien perusteella voisi luulla](#)

HSY. Matkailu- ja ravintolapalvelut. & Vesilaitosyhdistys. (2024). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. Rasvaesite ravintoloille. Vesilaitosyhdistys. [rasvaesite\\_vvy\\_2014\\_verkkoversio.pdf](#)

HSY. (n.d.-a). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. Muovi. Haettu 5.1.2025 osoitteesta [Muovi - HSY](#)

HSY. (n.d.-b). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. Biojätteen käsittely. Haettu 6.8.2024 osoitteesta [Biojätteen käsittely - HSY](#)

HSY. (n.d.-c). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. Metallit. Haettu 17.11.2025 osoitteesta [Metallit - HSY](#)

HSY. (n.d.-d). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. Rasvaohje ravintoloille. Haettu 6.8.2025 osoitteesta [Rasvaohje ravintoloille - HSY](#)

HSY. (n.d.-e). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. Vaarallinen jäte. Haettu 17.11.2025 osoitteesta [Vaarallinen jäte - HSY](#)

HSY. (n.d.-f). Helsingin seudun ympäristöpalvelut. Kierrätysmerkit (tietosivu). Haettu 6.1.2025 osoitteesta [Kierrätysmerkit - HSY](#)

Juhila, K. (n.d.) Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Tietoarkisto. Haettu 24.3.2025 osoitteesta [Laadullisen tutkimuksen ominaispiirteet - Tietoarkisto](#)

Jätelaki 646/2011. [Jätelaki | 646/2011 | Lainsäädäntö | Finlex](#)

Kespro. (18.11.2021). Kespron tutkimus: Ravintolaan palaavat kuluttajat kiinnostuneita raaka-aineiden alkuperän läpinäkyvyydestä. Kesko. Haettu 18.5.2025 osoitteesta [Kespron tutkimus: Ravintolaan palaavat kuluttajat kiinnostuneita raaka-aineiden alkuperän läpinäkyvyydestä](#)

Kiertotalous-Suomi. (n.d.) Kiertotalous vie yhteiskuntaa kestävä kehityksen polulle. Kiertotalous-Suomi. Haettu 24.3.2025 osoitteesta [Mitä on kiertotalous - Kiertotalous-Suomi](#)

Korhonen, E. (2023). Rasion alueen kiinteistöjen rasvanerotuksen kartoitus ja toimenpide-ehdotus. [AMK-opinnäytetyö, Turun ammattikorkeakoulu]. Theseus. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2023052614828>

K-ruoka. (6.9.2024). Näin Lajittelet yleisimmät pakkausjätteet. Haettu 16.10.2025 osoitteesta [Näin lajittelet yleisimmät pakkausjätteet | K-Ruoka](#)

Kuisma, M., Riipi, I. & Silvennoinen, K. (2023). Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi. Luonnonvarakeskus. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3>

L&T. (n.d.-a). Kodin lasipakkausten lajittelu. Haettu 22.10.2025 osoitteesta [Lasin lajitteluohje kotitalouksille | L&T](#)

L&T. (n.d.-b). Muovi. Haettu 23.11.2025 osoitteesta [Muovin lajitteluohje yrityksille | L&T](#)

Mainostalo AD. (20.7.2022). Mitä eri värit viestivät markkinoinnissa? Haettu 25.5.2025 osoitteesta [Mitä eri värit viestivät markkinoinnissa? - Mainostalo AD](#)

Mattola, J. (2010). Biojätteen erilliskeräyksen ilmastovaikutukset Lakeuden Etappi Oy: n alueella. [AMK-opinnäytetyö, Vaasan ammattikorkeakoulu]. Theseus. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201004277033>

Molok. (2.4.2024). Muovin lajitteluopas ja eri muovien koodit. Haettu 6.1.2025 osoitteesta [Muovin lajitteluopas ja eri muovien koodit](#)

Mäkinen, S. (2012). Liiketoimintasuunnitelma Kauhajoelle perustettavalle ravintolalle. [AMK-opinnäytetyö, Laurea-ammattikorkeakoulu]. Theseus. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2012112716844>

Opetushallitus. (n.d.) Merkitykset eivät ole kaikille samoja. Median maailma. Haettu 22.5.2025 osoitteesta [Merkitykset eivät ole kaikille samoja | Opetushallitus](#)

Pirkanmaan jätehuolto. (25.1.2023). Mitä lajittelemallesi jätteelle tapahtuu? Haettu 5.1.2025 osoitteesta [Mitä jätteille tapahtuu? | Pirkanmaan Jätehuolto Oy](#)

Pirtonen, H. (2022). Yhdyskuntajätteen määrä yhä kasvussa – EU-vertailussa Suomi jää kauas kärjestä. Tilastokeskus. Haettu 24.3.2025 osoitteesta [Yhdyskuntajätteen määrä yhä kasvussa – EU-vertailussa Suomi jää kauas kärjestä | Tieto&trendit](#)

Rajala, Jutta. & Salmi, Jussi. (2009). Liiketoimintasuunnitelman laatiminen uudelle ravintola-alan yritykselle. [AMK-opinnäytetyö, Laurea-ammattikorkeakoulu]. Theseus. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-200911296424>

Remeo. (n.d.). Muovin kierrätys säästää ympäristöä ja edistää kiertotaloutta. Haettu 23.11.2025 osoitteesta [Muovin kierrätys | Muovin lajittelu - Remeo](#)

Rinki. (2023). Miten lasi kiertää? – 4 kysymystä lasin kierrättämisestä. Haettu 22.10.2025 osoitteesta [Miten lasi kiertää? – 4 kysymystä lasin kierrättämisestä - Rinkiin.fi](#)

Rinki. (n.d.-a). Lasipakkausten lajitteluohjeet. Haettu 22.10.2025 osoitteesta [Lasipakkausten lajitteluohjeet - Rinkiin.fi](#)

Stena Recycling. (n.d.). Jätelaki ja vaatimukset yrityksille. Haettu 5.1.2025 osoitteesta [Jätelaki ja vaatimukset yrityksille | Stena Recycling FI](#)

SYKE. (21.4.2022). Suomen ympäristökeskus. Kierrätys kannattaa. Ympäristö.fi. Haettu 16.8.2025 osoitteesta [Kierrätys kannattaa](#)

TUKES. (n.d.). Turvallisuus- ja kemikaalivirasto. Pakkaukset ja pakkausjätteet. Haettu 6.1.2025 osoitteesta [Pakkaukset ja pakkausjätteet | Turvallisuus- ja kemikaalivirasto \(Tukes\)](#)

Uusitalo, K. (27.2.2020). Suomi tuottaa noin 500 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä vuodessa – nyt hävikki pitäisi puolittaa ja ilmoittaa EU:lle, mutta se voi osoittautua vaikeaksi. Yle. Haettu 24.3.2025 osoitteesta [Suomi tuottaa noin 500 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä vuodessa – nyt hävikki pitäisi puolittaa ja ilmoittaa EU:lle, mutta se voi osoittautua vaikeaksi | Yle](#)

Ympäristöministeriö. (n.d.-a). Jätelainsäädäntö. Haettu 5.1.2025 osoitteesta [Jätelainsäädäntö - Ympäristöministeriö](#)

Ympäristöministeriö. (n.d.-b). Jätelaki ja asetukset – mikä muuttui, miten toimin? Haettu 5.1.2025 osoitteesta [Jätelaki - Ympäristöministeriö](#)

Ympäristöministeriö. (n.d.-c). Jätteet. Haettu 5.1.2025 osoitteesta [Jätteet - Ympäristöministeriö](#)

Ympäristöministeriö. (n.d.-d). Kiertotalouden strateginen ohjelma. Haettu 16.8.2025 osoitteesta [Kiertotalouden edistäminen - Ympäristöministeriö](#)

Ympäristöministeriö. (18.11.2021). Uusi jäteasetus velvoittaa nykyistä tehokkaampaan erilliskeräykseen ja kierrätykseen. Valtioneuvosto. Haettu 7.12.2024 osoitteesta [Uusi jäteasetus velvoittaa nykyistä tehokkaampaan erilliskeräykseen ja kierrätykseen - Valtioneuvosto](#)

## LIITE 1: LAJITTELUOPAS RAVINTOLALLE



Lajitteluopas  
RAVINTOLALLE

# Biojäte

Maatuvaa elintarvike- ja keittiöjätettä

## **Saa laittaa:**

- + Hedelmien ja vihannesten kuoret
- + Ruoantähteet
- + Jähmettyneet rasvat
- + Talouspaperit, lautasliinat ja nenäliinat
- + Suodatin- ja teepussit
- + Ruodot ja pienet luut
- + Kakkupaperi

## **Ei saa laittaa:**

- Elintarvikkeet pakkauksineen
- Muovipussit tai kartonki
- Tuhkaa

# Lasipakkaukset

Tyhjät, ilman korkkeja tai kansia

## **Saa laittaa:**

+ Pakkauksina käytetyt värilliset ja kirkkaat lasipullot ja -purkit

## **Ei saa laittaa:**

- Pantilliset pullot
- Lasiastiat esim. juomalasit, kahvipannut ja lasikannet
- Posliini, keramiikka tai kristallilasi
- Ikkuna- tai peililasi
- Lasiset esineet esim. lamput

# Metalli

## **Saa laittaa:**

- + Säilyketölkit ja pantittomat juomatölkit
- + Pienet metalliesineet, korkit ja kannet
- + Kattilat ja paistinpannut
- + Aterimet ja sakset
- + Alumiinivuoat ja foliot
- + Tyhjät ja puhtaat maalipurkit

## **Ei saa laittaa:**

- Sähkölaitteet ja elektroniikka
- Vaaralliset jätteet esim. purkit jotka sisältävät jäämiä vaarallisista aineista
- Iso metalliromu

# Muovipakkaukset

## **Saa laittaa:**

- + Puhtaat elintarvikepakkaukset
- + Pesuaine ja saippuapakkaukset
- + Muovipullot, -purkit ja -kanisterit
- + Muovipussit ja kääreet
- + Styrox-pakkaukset, vain pakkausmateriaalina käytetty
- + PE-kalvomuovi esim. kelmu lihoille tai juustoille, logistiikassa tavaroiden suojakalvot

## **Ei saa laittaa:**

- Muut muoviesineet kuten ruoanvalmistusvälineet ja lelut
- Pakkaukset joissa on jäämiä vaarallisista aineista
- Erittäin likaiset tai öljyiset pakkaukset joita ei voi puhdistaa

# Kartonkipakkaukset

Tyhjinä, kuivina ja litistettyinä

## **Saa laittaa:**

- + Kartonkitölkit esim. maito- ja mehutölkin
- + Kartonkipakkaukset esim. keksipaketit
- + Paperipussit ja kassit
- + Munakennot
- + Juomien pahviset monipakkaukset
- + Paperikääreet esim. voipaketin ja hiivapalan kääreet
- + Pahvilaatikot, aaltopahvi

## **Ei saa laittaa:**

- Likaisia tai huuhtelemattomia pakkauksia

# Sekajäte

Kierrätyskelvoton jäte

## **Saa laittaa:**

- + Likaiset muovi-, paperi-, ja kartonkipakkaukset
- + Kertakäyttöaterimet
- + Rikkinäiset juomalasit, posliini ja kristalli
- + Solumuovi, vaahtomuovi
- + Tekstiilijäte
- + Likainen, ei pakkausmateriaalina käytetty styrox

## **Ei saa laittaa:**

- Kierrätykseen kelpaavaa jätettä
- Vaarallisia jätteitä

## Ratkaisuehdotuksia lajitteluun

- ResQ hävikkiruokapalvelu
- Mahdollisuus ottaa ruokaa mukaan tai vaihtelevat annoskoot
- Pienemmät väliaikaiset keräysastiat keittiöön
- Lajitteluvaunut keittiöön
- Allas- ja tiskialueen hyödyntäminen
- Kompostointi tai yhteiskompostointi
- Astioiden sijoittelu työnkulun mukaan
- Roskakatoksen uudelleenjärjestely



Mitkä asiat auttaisivat lisäämään motivaatiotasi kierrättää enemmän tai kehittää työpaikkasi kierrätystoimintaa?

-  
-  
-

## Osa 2

4. Kuinka lähellä täydellisyyttä koet ravintolanne kierrätystoimenpiteiden tällä hetkellä olevan?

Erittäin kaukana

Erittäin lähellä



Mitkä ovat mielestäsi isoimmat puutteet?

-  
-  
-

5. Kuinka hyvin mielestäsi työpaikkanne henkilöstöä on ohjeistettu kierrätykseen?

Todella huonosti

Todella hyvin



Miten ohjeistusta voisi parantaa?

-  
-  
-

6. Kuinka paljon haasteita koet, että ravintolanne tilat ja kierrätysjärjestelyt aiheuttavat kierrätykseen?

Todella paljon

Todella vähän



Miten näitä haasteita voitaisiin parantaa?

-  
-  
-