



SAVONIA

Joutsenmerkki ravintola Kesäkartanolle

Timo Kolehmainen

Opinnäytetyö

13.02.2013

Koulutusala Yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon ala	
Koulutusohjelma Liiketalouden koulutusohjelma	
Työn tekijä Timo Kolehmainen	
Työn nimi Joutsenmerkki ravintola Kesäkartanolle	
Päiväys	13.02.2013
Sivumäärä/Liitteet	40+1
Ohjaaja Tuula Linnas	
Toimeksiantaja Joroisten Kartano Golf Oy	
<p>Tämän opinnäytetyön tarkoitus oli selvittää Kartano Golf Oy:n klubiravintola Kesäkartanon mahdollisuuksia saavuttaa pohjoismainen ympäristömerkki eli Joutsenmerkki. Ympäristömerkinnällä ravintola pyrkii toteuttamaan yrityksen ympäristövastuuta sekä erottumaan kilpailijoista. Opinnäytetyössä kartoitetaan ravintola Kesäkartanon nykytilanne eli kuinka hyvin Joutsenmerkille määritellyt kriteerit nykyisellään täyttyvät ja ehdotetaan toimenpiteitä, joilla Joutsenmerkin saaminen mahdollistuu.</p> <p>Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään Kartano Golf Oy:tä ja ravintola Kesäkartanoa, ympäristövastuullista liiketoimintaa, virallisia ympäristömerkkejä sekä Joutsenmerkkiä kriteereineen. Teoriaosuuteen on haettu tietoa aiheeseen liittyvästä kirjallisuudesta sekä internetistä. Tutkimusaineisto on kerätty haastattelemalla Kartano Golf Oy:n toimitusjohtajaa Petteri Ruuskasta sekä klubiravintola Kesäkartanon ravintolapäällikköä Sinikka Räisästä. Tutkimusmenetelmänä on käytetty sekä strukturoitua haastattelua että teemahaastattelua.</p> <p>Opinnäytetyön tutkimustuloksista käy ilmi, että Joutsenmerkin saaminen ravintola Kesäkartanolle ei ravintolan nykyisillä toimintatavoilla ole mahdollista. Joutsenmerkin vaatimukset täyttyvät parhaiten ravintola Kesäkartanossa tällä hetkellä Joutsenmerkin kriteeristön osioissa ruoka ja juoma. Tässä osiossa ravintolan tulee ainoastaan lisätä luomutuotteiden käyttöä. Osio kemialliset tuotteet ja käyttötuotteet vaatii enimmäkseen helposti toteutettavia muutoksia: ravintolan on vaihdettava käyttämänsä kemialliset tuotteet ympäristöystävällisiksi. Osiossa jätteet ja niiden kierrätys merkittävimmät muutokset ravintolan tulee tehdä jätteiden lajitteluun, jota tulee monipuolistaa. Suurimpia toimenpiteitä vaatii Joutsenmerkin osio energia ja vesi. Vaaditut toimenpiteet aiheuttavat myös suurehkoja kustannuksia, mutta toisaalta nämä voidaan nähdä investointeina, jotka tuottavat pitkällä aikavälillä säästöjä. Myös ympäristöjohtamisen osio vaatii paljon toimenpiteitä, sillä Joutsenmerkkiin liittyviin käytäntöihin ollaan vasta tutustumassa ravintolassa. Nämä toimenpiteet ovat kustannuksiltaan pieniä, mutta vaativat paljon työtä johdolta.</p> <p>Tutkimus osoitti, ettei Joutsenmerkin saavuttaminen ole ravintola Kesäkartanolle helppoa, mutta toisaalta kävi myös ilmi, että kaikki toimenpiteet, joita Joutsenmerkin saaminen ravintola Kesäkartanolta edellyttää, ovat täysin toteutettavissa, ja näiden muutosten jälkeen ravintolalla on hyvät mahdollisuudet saada Joutsenmerkki. Toteutettuaan muutokset ravintola Kesäkartano aikoo hakea Joutsenmerkkiä kevään 2013 aikana.</p>	
Avainsanat Ympäristövastuullinen liiketoiminta, ympäristömerkki, Pohjoismainen ympäristömerkki, Joutsenmerkki, Kartano Golf Oy, Ravintola Kesäkartano	

Field of Study Social Sciences, Business and Administration			
Degree programme Degree Programme in Business and Administration			
Author Timo Kolehmainen			
Title of thesis Ecolabelling the Restaurant Kesäkartano with the Swan Label			
Date	13.02.2013	Pages/Appendices	40+1
Supervisor Tuula Linnas			
Client Organisation/Partners Kartano Golf Ltd			
<p>The goal of this thesis was to examine the potential of Kartano Golf Ltd's club restaurant Kesäkartano to achieve the Nordic Ecolabel, the Swan label. The restaurant pursues the Swan label because the company wants to act environmentally responsibly and stand out from competitors. In this thesis the restaurant's current state was examined i.e. how well the criteria of the Nordic ecolabel are met at the moment. On the basis of the current state measures and changes are proposed to help the restaurant achieve the Swan label.</p> <p>The theoretical part of the thesis deals with Kartano Golf Ltd and restaurant Kesäkartano, environmentally responsible business, the official ecolabels, as well as the criteria of the Swan label. Background facts were searched from the related literature and Internet sources. The study of the restaurant's current state is based on interviews of Kartano Golf Ltd's managing director Petteri Ruuskanen and the restaurant Kesäkartano's restaurant manager Sinikka Räisänen. The research methods in the study were structured interview and theme interview.</p> <p>The research results show that achieving the Swan label is not possible at the moment for restaurant Kesäkartano. The Swan label's requirements are currently met best in the sections of food and beverage. In this section, the restaurant will only need to increase the use of organic products. The section of chemical products requires mostly changes that are easy to implement: the restaurant has to start using only environmentally friendly chemicals. In the section of waste and recycling the most important change required is diversifying the sorting of waste. The most significant measures are required in the section of energy and water. The changes required come also at fairly large cost, but on the other hand, these can be seen as investments, which in the long run will lead to savings. Also, the section of environmental management requires a lot of work, because the restaurant is not yet familiar with the practices of the Swan label. These measures do not cost a lot, but require a lot of work from the management.</p> <p>The study showed that achieving the Nordic Ecolabel is not easy for restaurant Kesäkartano, but on the other hand it also became clear that all the changes needed to achieve the Swan label, can be done and after these changes, the restaurant has a good chance of achieving the Swan label. After having carried out the changes restaurant Kesäkartano intends to apply for the Swan label in spring 2013.</p>			
Keywords Environmentally responsible business, Ecolabel, Nordic Ecolabel, The Swan label, Kartano Golf Ltd, Restaurant Kesäkartano			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	YRITYSEESITTELY	9
2.1	Kartano Golf Oy	9
2.2	Ravintola Kesäkartano	9
2.3	Kartano Golfin ympäristövastuu	12
3	YMPÄRISTÖVASTUULLINEN LIIKETOIMINTA	13
3.1	Yrityksen yhteiskuntavastuu	13
3.2	Tietovastuu	14
3.3	Ekologinen kilpailukyky.....	16
4	YMPÄRISTÖMERKINNÄT	18
4.1	Viralliset ympäristömerkit	19
4.2	Muut ympäristömerkit	20
5	JOUTSENMERKKI	23
5.1	Joutsenmerkin ympäristöfilosofia	23
5.2	Joutsenmerkki kestävässä kehityksessä	24
5.3	Ympäristömerkinnän vapaaehtoisuus.....	25
6	JOUTSENMERKIN KRITTEERIT RAVINTOLATOIMINNALLE	26
6.1	Yleiset vaatimukset ja ruoka ja juomat	26
6.2	Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat sekä energia ja vesi	26
6.3	Jätteet ja niiden kuljetus sekä ympäristöjohtaminen	27
7	RAVINTOLA KESÄKARTANON NYKYTILA JA TOIMENPITEET JOUTSENMERKIN SAAMISEKSI... 28	
7.1	Yleiset vaatimukset	28
7.2	Ruoka ja juomat	28
7.3	Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat	30
7.4	Energia ja vesi.....	32
7.5	Jätteet ja niiden kuljetus	33
7.6	Ympäristöjohtaminen	34
7.7	Kokonaispistevaatimukset.....	36
8	YHTEENVETO JA POHDINTA.....	37
	LÄHTEET	40

LIITTEET

Liite 1 Teemahaastattelukysymykset

1 JOHDANTO

Kuluttajat ovat nykypäivänä hyvin kiinnostuneita siitä, mistä tuote tulee ja miten se on tuotettu. Hinnan ja laadun lisäksi kuluttajat haluavat tietoa tuotteiden ja yritysten vaikutuksista yhteiskuntaan ja ympäristöön. (Könnölä ja Rinne 2001, 11.) Kuluttajien kasvavat vaatimukset ovatkin haastaneet yritykset kiinnittämään jatkuvasti enemmän huomiota ekologisiin seikkoihin toiminnassaan ja kehittämään ympäristöystävällisempiä tuotteita. Ympäristön huomioiminen toiminnassa lisää usein yrityksen kuluja. Ekologisuus nähdään tänä päivänä kuitenkin merkittävänä kilpailuvalttina, jolla yritys pystyy erottumaan massasta, joten panostus ympäristöasioihin on lähes aina taloudellisestikin perusteltua.

Ympäristö halutaan huomioida myös Kartano Golf Oy:n toiminnassa entistä paremmin. Kartano Golf Oy:n klubiravintola Kesäkartanon toimintaa ollaan kehittämässä, ja ekologisuuteen halutaan kiinnittää huomiota nyt myös ravintolan puolella. Olimme keskustelleet toimitusjohtaja Petteri Ruuskasen kanssa jo aiemmin yhteistyöstä opinnäytetyöni tiimoilta. Sopiva opinnäytetyön aihe löytyikin, kun toimitusjohtaja kysyi lähtisinkö avustamaan Joutsenmerkin hakemisessa klubiravintola Kesäkartanolle. Joutsenmerkki olisi ensimmäinen laatuaan Suomessa golfkentän klubiravintolalla. Pohjoismainen ympäristömerkki, eli Joutsenmerkki, edellyttää ravintolalta ekologisuutta ja kestäväen kehityksen periaatteiden täyttymistä ja tavoittelemista. Joutsenmerkki on laajalti tunnettu ja arvostettu merkki Suomessa ja sen saavuttaminen olisi ravintolalle sekä imagon että yrityksen omien arvojen kannalta tärkeää. Ympäristömerkki toisi luonnollisesti myös kaivattua apua ravintolan markkinointiin.

Opinnäytetyöni tehtävä on kartoittaa Kartano Golf Oy:n mahdollisuuksia saavuttaa Joutsenmerkki. Työssä ehdotetaan myös toimenpiteitä, joiden avulla Joutsenmerkin saaminen mahdollistuu. Laadimme toimitusjohtaja Ruuskasen kanssa myös hakemuksen, jolla Joutsenmerkkiä haetaan, mutta hakemus ei tule osaksi opinnäytetyötäni.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään ympäristövastuullista liiketoimintaa, ympäristömerkkejä sekä tarkemmin Joutsenmerkkiä ja sen kriteereitä. Työn tutkimusosassa selvitetään, mikä on ravintola Kesäkartanon nykytilanne Joutsenmerkin kriteerien täyttymisen suhteen. Tutkimusaineisto on kerätty haastattelemalla Kartano Golf Oy:n toimitusjohtaja Petteri Ruuskasta ja ravintolapäällikkö Sinikka Räisästä. Tutkimustuloksista selviää vaadittavat minimipisteet Joutsenmerkin saamiseksi ja lasketut pisteet, joihin ravintola Kesäkartano tällä hetkellä yltää. Tuloksista käy ilmi, ettei ravintola nykyisellä toiminnallaan yltäisi Joutsenmerkin kriteereissä vaadittuihin minimipisteisiin. Vaadittavat toimenpiteet Joutsenmerkin saamiseksi ovat kuitenkin täysin toteutettavissa, ja opinnäytetyön lopuksi käydään läpi sekä pakolliset että vaihtoehtoiset toimenpiteet, joilla ravintolan on mahdollista nostaa pisteitään. Näiden toimenpiteiden jälkeen Joutsenmerkin saaminen näyttää todennäköiseltä.

Tutkimusprosessi alkoi Joutsenmerkin kriteereihin tutustumisella. Tämän jälkeen seurasi varsinainen tutkimus eli sen selvittäminen, kuinka hyvin Joutsenmerkin kriteerit ravintola Kesäkartanossa nykyi-

sellään täytyivät. Tämän jälkeen tehtiin laskelmat ravintolan saavuttamista pisteistä ja laadittiin toimenpide-ehdotukset Joutsenmerkin saamiselle. (Kuvio 1)



Kuvio 1. Tutkimusprosessin kulku

Opinnäytetyön teoriaosuudessa tärkeintä oli tutustua Joutsenmerkkiin: sen historiaan, merkitykseen ja kriteereihin, jotka sille on laadittu. Tietoa Joutsenmerkistä oli saatavilla parhaiten internetissä Pohjoismaisen ympäristömerkinnän sivulla. Lisäksi teoriaosa vaati tutustumista muihin virallisiin ympäristömerkkeihin sekä vastuullista liiketoimintaa etenkin ympäristövastuun näkökulmasta käsittelevään kirjallisuuteen.

Tutkimusosan tarkoitus tässä opinnäytetyössä oli selvittää, kuinka hyvin ravintola Kesäkartanossa täytyvät tällä hetkellä Joutsenmerkin saamiseksi edellytetyt kriteerit ja mitä toimenpiteitä Joutsenmerkin saaminen tutkimuksen perusteella ravintolalta vaatii. Suurin osa tutkimusaineistosta on kerätty käyttäen tutkimusmenetelmänä haastattelua. Eskolan & Suorannan (1998, 86–94) mukaan haastattelu on eräänlaista keskustelua, joka tapahtuu tutkijan aloitteesta ja on hänen johdattelemaansa. Haastattelu on vuorovaikutusta, jossa molemmat osapuolet vaikuttavat toisiinsa. Sille on tyypillistä, että se on ennalta suunniteltu, haastattelijan alulle panema ja ohjaama. Haastattelun etu on joustavuus. Haastattelijalla on mahdollisuus toistaa kysymykset, oikeista väärinkäsitykset, selventää kysymysten muotoa ja esittää lisäkysymyksiä. Haastattelussa tärkeintä on saada mahdollisimman paljon tietoa halutusta asiasta. Lisäksi haastattelun etuihin kuuluu, että kysymykset voidaan esittää haastattelijan haluamassa järjestyksessä. Haastattelun heikkous on se, että se on aikaa vievä tutkimusmenetelmä. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 74–78.)

Tutkimuksessa haastateltiin toimitusjohtaja Petteri Ruuskasta Kartano Golf Oy:n historiasta, toiminnasta ja arvoista. Tämän haastattelun muoto oli teemahaastattelu, jossa haastattelijalla ei ole valmiita kysymyksiä, vaan jonkinlainen tukilista käsiteltävistä asioista. Tukilistana haastattelussa toimi muutama etukäteen mietitty kysymys Kartano Golf Oy:n toiminnasta. Teemahaastattelussa haastattelijalla varmistaa, että kaikki etukäteen päätetyt teema-alueet käydään haastattelutavan kanssa läpi, mutta niiden järjestys ja laajuus vaihtelevat. (Eskola & Suoranta 1998 86–94.) Teemahaastattelu sopi käytettäväksi tutkimuksessa, sillä ei haluttu vastauksia vain tark-

koihin valmiisiin kysymyksiin, vaan halusin haastateltavien kertovan melko vapaasti aiheeseen liittyen.

Tutkimuksessa haastateltiin myös useampaan otteeseen Ruuskasta sekä ravintolapäällikkö Sinikka Räisästä ja keittiömestari Kenneth Timosta Joutsenmerkin kriteereihin liittyen. Nämä haastattelut olivat perinteisen strukturoidun haastattelun kaltaisia, sillä haastatteluissa käytettiin Joutsenmerkin kriteeristöä, joka käytiin kohta kohdalta läpi. Kriteeristössä suurimpaan osaan kohdista vastataan kyllä tai ei eli vastausvaihtoehdot ovat valmiiksi annettuja. Haastattelut olivat tutkimusmenetelmänä sekä tutkijan että haastateltavien kannalta mielekkäin tapa kerätä aineisto. Vaikka haastattelut veivät aikaa, oli niillä mahdollista saada kaikista kattavin aineisto. Haastattelut joutuivat valmistautumaan haastatteluihin melko huolellisesti, sillä Joutsenmerkin kriteereihin vaaditut tiedot oli selvitettävä etukäteen. Haastattelemalla pystyttiin keskustelemaan kriteereistä ja näin varmistettiin se, että kaikki olivat yhteisymmärryksessä siitä, mitä milläkin kriteerillä tarkoitettiin.

Aineistonkeruun jälkeen tehtiin laskelmat pisteistä, jotka ravintola Kesäkartano tällä hetkellä tulisi saavuttamaan Joutsenmerkki -hakemuksessa ja käytiin läpi, kuinka hyvin Joutsenmerkin pakolliset vaatimukset toteutuvat Kesäkartanon nykyisessä toiminnassa. Verrattua pakollisia vaatimuksia ja minimipistevaatimuksia ravintola Kesäkartanon pisteisiin, tehtiin jokaiseen hakemuksen osioon lista pakollisista toimenpiteistä sekä vaihtoehtoisista toimenpiteistä, joilla osion pisteet nousisivat. Opinnäytetyöni pohdintaosiossa käsittelen sitä, millaiset mahdollisuudet tutkimukseni mukaan ravintola Kesäkartanolla on saada Joutsenmerkki ja missä asioissa ravintolan tulee parantaa eniten, jotta Joutsenmerkin saaminen olisi todennäköistä.

2 YRITYSESITTELY

2.1 Kartano Golf Oy

Kartano Golf Oy on perustettu vuonna 1988 Karhulahteen Joroisiin. Golfkenttää alettiin rakentaa vuonna 1989, jolloin Suomessa oli suuri golfkenttien rakennusbuumi. 1990-luvun lama vaikutti myös Kartano Golf Oy:n toimintaan, ja taloudellisesti vaikeimmat vuodet osuivat vuosiin 1995-1996, jolloin konkurssi oli lähellä. Onnistuneet toimet, kuten osakemäärän lisääminen, auttoivat kuitenkin pääsemään vaikeuksista yli. Tästä eteenpäin yhtiön liikevaihto on noussut tasaisesti joka vuosi, ja osakemääräkin on jo ylittänyt tavoitteen, joka oli alun perin oli 647. Tällä hetkellä osakkeita on 685. (Ruuskanen 2012.)

Yhtiön toiminta on tällä hetkellä varsin vakaalla pohjalla, mistä kertoo se, että kenttä on hyvässä kunnossa, ja yhtiövastike voidaan pitää kohtuuhintaisena. Yhtiövastikkeen hinta on tällä hetkellä noin 20 % edullisempi kuin muualla Suomessa. Golf-yhtiö eroaa siinä mielessä muista osakeyhtiöistä, että vaikka osakeyhtiölaissakin kerrotaan osakeyhtiön tavoitteena olevan tuottaa voittoa osakkeenomistajilleen, ei golfkentällä tämmöistä tavoitetta sinällään ole, vaan tavoitteena on saada toiminta jatkumaan terveellä pohjalla. Kartano Golf Oy:n liikevaihto on kaksinkertaistunut vuosien 2007-2012 aikana ja oli vuonna 2012 noin 700 000 €. (Ruuskanen 2012.)



Kuva 1. Ravintola Kesäkartanon logo

Kartano Golf Oy:n työntekijämäärä on noussut 20% vuosien 2007-2012 aikana. 2013 vakinaisia työntekijöitä on kolme: toimitusjohtaja Petteri Ruuskanen, kenttämestari Marko Puumalainen sekä ravintolapäällikkö Sinikka Räisänen. Lisäksi kentällä työskentelee kausiluonteisesti palvelupäällikkö, caddiemaster ja siivoaja. Kenttämestarin alaisuudessa työskentelee viisi kausiluonteista työntekijää sekä muutama koululainen tarvittaessa. Kausityöntekijän työsuhte kestää pisimmillään huhtikuun alusta lokakuun loppuun. (Ruuskanen 2012.)

2.2 Ravintola Kesäkartano

Kartano Golf Oy:n uusi klubitalo valmistui 2010. Uuden klubitalon myötä myös klubin ravintolan toimintaan panostettiin merkittävästi. Aiemmin klubilla oli lähinnä kahvilatyypistä toimintaa, mutta uusien tilojen myötä perustettiin klubille Kartano Golf Oy:n omistama Ravintola Kesäkartano, joka tar-

joilee päivittäin lounasta. Ravintolassa on myös A-oikeudet ja mahdollisuus tilata annoksia a la carte -listalta. Tämän lisäksi ravintolassa on kahvilatuotteita, kuten sämpylöitä ja leivonnaisia, joita pelaajat voivat ostaa mukaansa kentälle tai nauttia ravintolan tiloissa.

Ravintolassa on yksi vakituinen työntekijä: ravintolapäällikkö Sinikka Räisänen. Tämän lisäksi ravintolassa työskentelee kausiluonteisesti viisi työntekijää kuten keittiömestari, kokki ja tarjoilijoita. Ravintolan pinta-ala on 380 m². Asiakaspaiikkoja on 190, joista 50 sijaitsee lasitetulla terassilla ja 50 ulkoterrassilla. Annoksia ravintolassa tarjottiin edellisen kauden 1.5.-30.9.2012 aikana noin 5000 kappaletta. Ravintola palvelee asiakkaita kauden ajan aamusta iltaan. Aukioloajat ovat toukokuun alusta syyskuun loppuun joka päivä klo 8-18, mutta keskikesällä ravintola on auki muutaman kuu-kauden ajan päivittäin klo 7-21. (Ruuskanen ja Räisänen 2013.)

Koska ravintola toimii golfklubin yhteydessä, on a la carte -lista laadittu golfarin näkökulmasta. Listalla on kohtuullisen nopeasti valmistuvia, mutta kuitenkin terveellisiä ja ravitsevia ruokia, joita pelaajien on mukava nauttia golfkierroksen jälkeen tai kesken kierroksen. Lista on lyhyt, millä on pyritty takaamaan ruoan hyvä laatu. Suppeamman listan ansiosta raaka-aineet pysyvät aina tuoreina.

<i><u>Klubiravintola Kesäkartanon À la Carte</u></i>	
<i>(tilaus 2 päivää aiemmin)</i>	
<i>Alkuruuat</i>	
<i>Tomaatti-mozzarellaalaatti basilikavinegrettekastikkeella</i>	7,50
<i>Parmankinkkurulla pestomarinoiduilla vihianneksilla täytettynä</i>	8,00
<i>Skandinavian leipä (katkarapuja, majoneesia, tilliä)</i>	8,50
<i>Lohitartar hovimestarin kastikkeella (savustettua ja graavattua lohita)</i>	8,50
<i>Kaluruuat</i>	
<i>Wallenbergin piivi kalasta kantarellirisotolla</i>	17,00
<i>Paistettu kampelafile kreikkalaisen perunasalaatin, tomaattikastikkeen ja tsatsikin kanssa</i>	17,50
<i>Pinaatilla täytetty kuharulla saframikastikkeella ja perunaduchesse</i>	19,50
<i>Basilikakuorrutettu lohifilee kera rosépipurihollandaise kastikkeen ja perunafumen</i>	18,00
<i>Lihuruuat</i>	
<i>Riistakäristys rosepipuriperunamuhennoksen kanssa ja puolukat</i>	16,50
<i>Kananpoikaa yrttijuustotäytteellä ja tomaattirosmaimirisottoa</i>	17,50
<i>Salvialla maustettu porsaanfile, dijonkermakastike ja kartanon lämpimät juurestikut</i>	18,50
<i>Pippuripiivi viherpippurikastikkeella tarjottuna mustaleimapasteijan kanssa (nautan sisäfilettä, 180 g)</i>	22,00
<i>Jälkiruuat</i>	
<i>Mustikkaparfait vadelmakastikkeella</i>	6,50
<i>Suklaakakku punssijäätelön kera</i>	7,00
<i>Pannacotta Polarica (lakka)</i>	7,00
<i>Kartanon omenastrudel ja vaniljakastike</i>	7,00
<i>Juustokakku portviinimarjoilla</i>	7,50

Kuva 2. Ravintola Kesäkartanon A la Carte -lista

Ravintolan toiminnan laajennuttua 2010, on ravintolan liikevaihto noussut 50 %. Ravintolan liikevaihto oli vuonna 2012 185 000 €, mikä on noin 30 % Kartano Golf Oy:n liikevaihdosta. Tällä tasolla liikevaihto on pysynyt vuodet 2011 ja 2012. Ravintolan tulos on puolestaan vuosien 2008-2012 ajan ollut nollan tasolla. Ravintolan tärkein tavoite ei olekaan suurten voittojen tekeminen, vaan lisäarvon tuominen golftoiminnalle. Kun ravintola toimii ja palvelee hyvin, tuo se mukanaan lisää niin omia kuin vieraspelaajiakin. (Ruuskanen ja Räisänen 2013.)

Vaikka klubin ravintolan tärkein tavoite ei siis ole suurien voittojen tekeminen, on ravintolan uudistumisen myötä herännyt kiinnostus kehittää ravintolan toimintaa edelleen. Vuonna 2012 ravintolan asiakaskunnasta muita kuin golfareita oli noin 10 %. Tulevaisuudessa ravintola pyrkiikin laajentamaan asiakaskuntaansa ja houkuttelemaan asiakkaiksi myös muita kuin golfpelaajia. Tiedossa on esimerkiksi osallistuminen Joroisten triathlon-tapahtumaan ja pikkujoulutilaisuuksien järjestämistä. Myös catering-toiminnan aloittamisen mahdollisuutta harkitaan. (Ruuskanen ja Räisänen 2013.)

Ravintolalle haettiin näkyvyyttä osallistumalla Nelosen Kuppilat kuntoon, Jyrki Sukula! –TV-ohjelmaan. Osallistuminen ohjelmaan tapahtui toimitusjohtajan innostuttua ohjelman mainoksesta. Ohjelmaan osallistuminen poiki sitä, mitä siltä lähdettiin hakemaankin eli parempaa näkyvyyttä. TV:n lisäksi ravintola oli esillä myös lehdistössä ja ravintola saikin uusia asiakkaita, jotka eivät ole aiemmin tienneet, että golfkentälle voivat tulla ruokailemaan myös muut kuin golfarit.



Kuva 3. Kenneth Timonen, Jyrki Sukula, Sinikka Räisänen ja Petteri Ruuskanen tv-ohjelman Kuppilat kuntoon, Jyrki Sukula! kuvaustauolla

Kuppilat kuntoon, Jyrki Sukula! –ohjelmassa pyritään antamaan rakentavaa kritiikkiä ja kehittämään ravintolan toimintaa. Ruuskasen (2013) mukaan tärkeimmät ohjelmassa annetut vinkit liittyivät markkinointiin ja viestintään. Myös toistuvan vuosisuunnittelun käyttöönotto ja tehostaminen tuli esille ohjelmassa.

2.3 Kartano Golfin ympäristövastuu

Golfkentät aiheuttavat väkisin ympäristökuormitusta. Kartano Golf Oy:n vuonna 2011 valmistuneessa strategiassa onkin yhtenä yhtiön arvona mainittu ympäristövastuu. Yhtiöön on perustettu ympäristöryhmä, joka kokoontuu säännöllisin väliajoin tarkastelemaan, ettei golfkenttä kuormita liikaa ympäristöä. Ympäristöryhmän tavoitteena on myöskin kehittää toimintaa ympäristön ehdoilla. Työryhmä on harkitsemassa esimerkiksi osallistumista geo-ympäristösertifikaatin hakemiseen muiden pohjoissavolaisten golf-seurojen kanssa.

Toinen esimerkki strategiassa mainitun ympäristövastuun toteuttamisesta on joutsenmerkin hakeminen golfkentän ravintolalle. Ajatus Joutsenmerkin hakemisesta sai alkunsa keväällä 2012, ja vuoden 2013 aikana olisi Joutsenmerkki tarkoitus ravintolalle saada. Ruuskanen (2013) pitää Joutsenmerkin saamista ravintolalle erittäin tärkeänä, sillä sen saaminen ja pitäminen pakottaa tarkempaan oma-valvontaan, kun ympäristöasioita joudutaan jatkuvasti tarkastelemaan ja dokumentoimaan. Joutsenmerkki on myös markkinointivaltti, sillä ihmiset arvostavat nykyään puhdasta, laadukasta ruokaa sekä kestäväen kehityksen mukaista toimintaa. Joutsenmerkki olisi suuri ylpeyden aihe, ja sitä tulitai-siin korostamaan suuresti ravintolan markkinoinnissa. (Ruuskanen 2013.)

3 YMPÄRISTÖVASTUULLINEN LIIKETOIMINTA

Vastuullinen liiketoiminta tarkoittaa kestävän kehityksen aktiivista toteuttamista yrityksessä. Tarkempi määrittely on hankalaa, koska siihen vaikuttaa yrityksen toiminnan luonne ja ympäristö, jossa yritys toimii. Kaiken perusta kuitenkin syntyy, kun yhdistetään taloudellinen, sosiaalinen ja ympäristön näkökulma. Vastuullisuuden merkitys yritykselle on myös strateginen, sillä se työ pitkän ajan kannattavuutta maineriskin hallinnassa sekä tuote- ja yrityskuvan kehittämisessä. Vastuullisuudeksi luetaan ainoastaan se toiminta, joka tulee lakisääteisten vastuuden lisäksi, eli se, mitä yritys on vapaaehtoisesti valmis tekemään. (Viitala & Jylhä 2006, 348.)

3.1 Yrityksen yhteiskuntavastuu

Viitalan ja Rinteen (2006, 349) mukaan puhuminen kestävästä kehityksestä alkoi jo yli 20 vuotta sitten, joten ilmiönä kestävä kehitys ei ole uusi. Yritykset ovat kuitenkin olleet ympäristöasioiden kanssa tekemisissä jo yli 50 vuotta ja sosiaalisten asioiden kanssa jo yli 100 vuotta. Vastuullisuutta yritysten toiminnassa on siis ollut jo kauan, mutta sen sisältö heijastaa kulloinkin omaa aikakauttansa. Esi-isinä nykyisessä yhteiskuntavastuussa pidetään teollisuusyritysten patruunoita, jotka pitivät huolta omista työntekijöistään sekä heidän perheistään sekä monesti myös koko tehdaspaikkakunnan hyvinvoinnista ja kehityksestä kuten terveydenhoidosta, koulutuksesta ja muista perustarpeista.

Nykyään vastuullisuudella ei tavoitella kuitenkaan entisaikojen patruunoiden toimintatapoja, vaan yritykset ajattelevat vastuullisuutta omista lähtökohdistaan. Yritysten vastuunkantoa voidaan käsitellä monesta eri näkökulmasta, sillä omistajalähtöisen näkemyksen mukaan yrityksen ainoa yhteiskunnallinen tehtävä on huolehtia tuotannon etenemisestä ja voiton maksimoinnista kun taas sidosryhmälähtöinen näkemys jatkaa yritystoimintaa kauaskantoisesti sekä optimoi tuottoja pitkällä tähtäimellä. (Viitala & Jylhä 2006, 349.)

Vastuullisuus tulee näkyväksi jokapäiväisessä vuorovaikutuksessa sidosryhmien kanssa. Yritys voi miettiä, kohteleeko asiakkaita, liikekumppaneita ja kilpailijoita reilulla ja rehellisellä tavalla. Jotta yritys voi kutsua itseään yrityskansalaiseksi, niin sillä on iso ja vastuullinen rooli kaikkia sidosryhmiä kohtaan mm. työntekijöitään sen tulee motivoida tarjoamalla koulutus- ja kehittämismahdollisuuksia sekä pitää huolta heidän turvallisuudestaan ja hyvinvoinnistaan. Yrityskansalaisuus on siis huomattavasti enemmän kuin pelkkää liiketoiminnan ulkopuolisten yhteisösuhteiden hoitamista tai hyväntekeväisyyttä, joksi se usein mielletään. (Viitala & Jylhä 2006 349-350.)

Suomessa yritysten vastuullisuudesta puhutaan käsitteellä yhteiskuntavastuu. Yhteiskuntavastuun eri osa-alueita ovat sosiaalinen vastuu, taloudellinen vastuu ja ympäristövastuu. Euroopan Unionin mukaan sosiaalinen vastuu on ns. yläkäsite, jonka alla taloudellinen vastuu ja ympäristövastuu.

Yrityksen sosiaalinen vastuu liittyy ihmisten hyvinvointiin. Ketolan (2005, 40) mukaan yrityksen sosiaalisessa vastuussa on perimmiltään kyse ihmisoikeuksista. Ihmisoikeuksia ovat ihmisen fyysisestä terveydestä ja turvallisuudesta huolehtiminen, ihmisen kohtelu kunnioittavasti sekä psyykkisten, sosiaalisten ja taloudellisten tarpeiden tyydyttäminen. Oman henkilökunnan lisäksi yrityksellä on sosiaalinen vastuu myös muista yhteistyökumppaneista, kuten tavarantoimittajista, alihankkijoista ja urakoitsijoista. Sosiaalisen vastuun elementtejä ovat Viitalan ja Jylhän (2005, 254) mukaan henkilöstön hyvinvointi ja osaaminen, tuoteturvallisuus ja kuluttajansuoja, hyvät toimintatavat ja yhteistyö yritysverkostossa sekä suhteet lähiyhteisöihin ja yleishyödyllisten toimintojen tukeminen.

Taloudellinen vastuu on länsimaisille yrityksille lähes itsestään selvä asia, sillä ne pitävät yleensä omistajiensa tarpeiden tyydyttämistä toimintansa päätarkoituksena. (Ketola 2005, 32.) Taloudellisen vastuun elementtejä ovat kannattavuus, kilpailukyky ja tehokkuus; omistajien tuotto-odotuksiin vastaaminen, hyvät toimintatavat, taloudellisen hyvinvoinnin tuottaminen ja taloudellisten edellytysten luominen sosiaalisten ja ympäristövastuun toteuttamiselle. Yrityksellä on välitön taloudellinen vastuu omistajia ja henkilöstöä kohtaan. Välillinen vastuu yrityksellä on puolestaan veronmaksajia kohtaan sekä sosiaaliturvan rahoittajana että osaamisen kasvattajana. Vastuullinen yritys huolehtii siitä ettei se aiheuta toiminnallaan yhteiskunnalle suurempaa haittaa, kuin sen taloudellisen toiminnan hyödyt ovat. (Viitala ja Jylhä 2006, 253-254.)

Ekologinen vastuu on osa kestäväen kehityksen tavoitetta. Kestävä kehitys liittyy ympäristönsuojelun lisäksi kaikkiin elämän alueisiin. Voidaankin määritellä, että kestäväksi kehitykseksi kutsutaan kehitystä, joka tyydyttää yhteiskunnan nykyhetken perustarpeet ja antaa saman mahdollisuuden myös tuleville sukupolville. Teollisuudessa ko. käsite tarkoittaa tavoitetta tuottaa enemmän vähemmästä. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että raaka-aineet ja energia otetaan käyttöön nykyistä menetelmää tehokkaammin. Usein puhutaan, että taloudellista kasvua ja kestävää kehitystä ei voida rinnakkain tuottaa, mutta kuitenkin tämä on mahdollista, kun käytetään nykyaikaisempia ja samalla ympäristöä säästävämpiä tuotantolaitteita. (Viitala & Jylhä 2002, 256-257.)

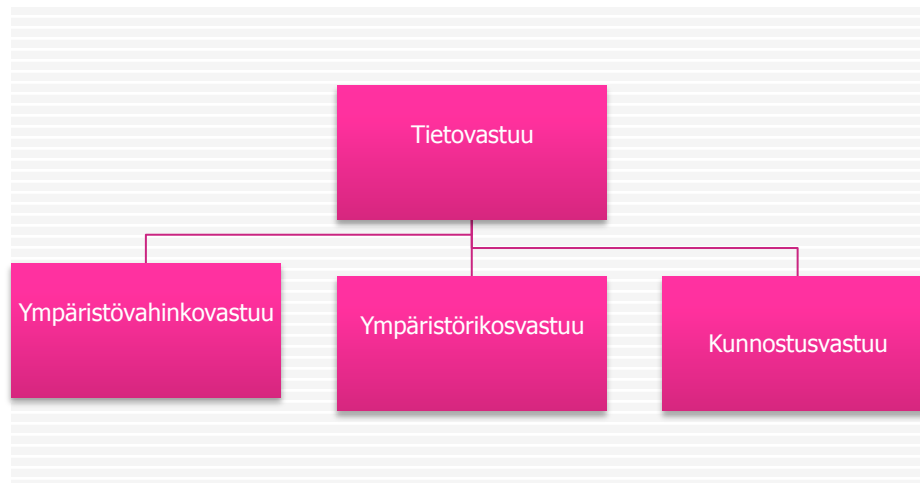
Ekologinen vastuu on vastuuta maapallon tilasta. Ympäristövastuullisuuden elementtejä ovat vesien, ilman ja maaperän suojelu sekä ilmastonmuutosten torjunta, luonnon monimuotoisuuden turvaaminen sekä kestävä ja säästävä luonnonvarojen käyttö. (Viitala ja Jylhä 2006, 256-257.)

Marttisen ym. (2000, 17) mukaan yrityksen ympäristövastuulla tarkoitetaan toiminnan harjoittajien ja kiinteistönomistajien ja -haltijoiden kokonaisvaltaista vastuusta ympäristön huomioon ottamisessa. Ympäristövastuun ensisijainen osa-alue on tietovastuu. Sen alle kuuluvia osa-alueita ovat puolestaan vahingonkorvaus-, rikos-, ja kunnostusvastuu. (Kuva 2)

3.2 Tietovastuu

Kuvassa 2 mainituista tietovastuu on tärkein ympäristövastuun alue. Tietovastuuseen kuuluu ympäristövaikutukset sekä niiden aiheuttamista rajoittavat normit. Näin ollen tietovastuu voidaan tiivistää,

että yrityksen täytyy olla selvillä sen aiheuttamasta ympäristön rasitteista sekä lainsäädännön vaatimuksista. Muut osa-alueet, kuten rikos- ja vahingonkorvausvastuun lainsäädännöllinen kehittyminen on liittännyt tietovastuun laiminlyöntiin eri tyyppisiä seurauksia kuten vahingonkorvaus- ja kunnostusvastuu. (Marttinen ym. 2000, 17)



Kuvio 2. Ympäristövastuujärjestelmä (Marttinen ym. 2000, 19.)

Jos lainsäädäntöä rikotaan, on viranomaisilla oikeus käyttää nk. Pakkokeinoja, kuten uhkasakkoja ja teettämishukia, jotta lainvastainen toiminta voidaan korjata. Tällainen toiminta tietenkin voi johtaa yrityksen toiminnan hetkelliseen tai jopa pysyvään keskeytymiseen tai lakkautumiseen. Ympäristövaatimukset ovat lainsäädännössä kehittyneet muita lainsäädäntöjä nopeammin ja tämä yritystoiminnassa vaikeuttaa yritysten tekemistä, koska rajoitteita tulee koko ajan lisää ja yritysten on vaikea pysyä mukana. (Marttinen ym. 2000, 17-18.)

Ympäristövahinkovastuu velvoittaa toiminnanharjoittajia korvaamaan vahingot ja ympäristöhäiriöt, jotka aiheutuvat yrityksen toiminnasta ulkopuolisille. Korvauksen saajan asema on kehittynyt viime vuosina huomattavasti, koska Länsi-Euroopassa on kehitetty korvausjärjestelmiä, joiden ansiosta ympäristövahingot korvataan nykyään tehokkaasti. Toisaalta tämä on lisännyt riskiä yrityksillä, joilla on konkreettinen suuri riski ympäristövahingoista. (Marttinen ym. 2000, 18.)

Yrityksellä tai kiinteistön omistajalla tai haltijalla on vastuu pilaantuneen ympäristön kunnostustoimenpiteistä sekä niiden kustannuksista. Tätä kutsutaan kunnostusvastuuksi. Ympäristön suojelulaisessa on nykyisin maaperän ja pohjaveden kunnostusvastuuta koskeva säännöstö. Aikaisemmin maaperän pilaamiskielto ja kunnostusvastuunormit olivat jätelaissa. Tätä ei kuitenkaan enää nykyisin sovelleta maaperänsaastumistapauksissa. (Marttinen ym. 2000, 18.)

Ympäristörikosvastuu on perinteistä oikeudellista vastuuta. Säännöstöllä, joka käsittelee ympäristörikoksia, pyritään ehkäisemään teot, jotka katsotaan ympäristön kannalta yhteiskunnan sietokynnyksen ylittäviksi. (Marttinen ym. 2000, 18.)

3.3 Ekologinen kilpailukyky

Könnölän ja Rinteen (2001, 11) mukaan nykypäivän kuluttajat ovat hyvin tarkkoja siitä, mitä yritystä he tukevat tuotteita ostamalla. Aikaisemmin hinta ja laatu tai tuotteen ominaisuudet kuten turvallisuus ja terveellisyys olivat ainoita asioita, jotka vaikuttivat ostopäätökseen, mutta nykyään näiden rinnalle on tullut kokonaan uusi kategoria: eettisyys. Eettisyydellä tarkoitetaan sitä, miten tuote tai itse yritys vaikuttaa ympäristöön ja koko yhteiskuntaan. Tämä voi ostopäätöstä tehdessä tarkoittaa esimerkiksi huomion kiinnittämistä tuotteen alkuperään ja valmistustapaan.

Ympäristöllinen elinkaari tuotteella alkaa raaka-aineiden hankinnasta ja lopulta päättyy käytöstä poistetun tuotteen jätteenkäsittelyyn. Eroavuuksia eri tuotteiden välillä on paljon raaka-aineiden ja energian määrässä, esimerkiksi jos tuotteen raaka-aineet joudutaan kuljettamaan tuhansien kilometrien päästä kuljetusvälineillä, jotka jo itsessään kuluttavat paljon ympäristölle haitallisia aineita. Toinen hyvä esimerkki on tapaus, jossa tuote poistetaan käytöstä ja osa materiaalista menee uusiokäyttöön tai kierrätettäväksi kun taas toiset tuotteet päätyvät kaatopaikalle jätekasoina. On kuitenkin huomattava, että uusioraaka-aineeksi sopiva materiaali todellisuudessa kuluttaa ympäristöä edelleenkin, sillä se täytyy muokata ja kuljettaa uudelleen. Eli tärkeintä onkin se, kuluuko tuotteen valmistamiseen enemmän energiaa uusioraaka-aineista vai luonnosta hankitusta raaka-aineesta. Elinkaaritarkastelussa otetaan huomioon myös tuotannon aikana syntyvät päästöt. (Viitala ja Jylhä 2002, 256.)

Media on ollut tärkeässä roolissa vaikuttamassa yritysten toimintatapoihin, sillä jos yritys laiminlyö yhteiskunnallisen vastuunkannon, tulee tämä hyvinkin nopeasti median välityksellä ihmisten tietoon ja vaikuttaa kuluttajien ostokäyttäytymiseen kyseessä olevaa yritystä kohtaan negatiivisella tavalla. Myös sijoittajat ovat alkaneet arvioida yrityksiä niiden eettisyyden mukaan, sillä yrityksellä on taloudellisten tekijöiden ohella myös riski ympäristö- ja sosiaalialioissa. Niin ikään työnhakijat ovat nykyään kiinnostuneita työtehtävistä ja työpaikoista, joissa yhteiskunnallinen vastuu ja eettisyys on otettu huomioon. (Könnölä ja Rinne 2001, 11-13.)

Yrityksille eri motivaatiotekijöihin luetaan strategiset kilpailutekijät, institutionaaliset kilpailutekijät eli oikeutustekijät ja eettiset tekijät. Useat yritykset pyrkivät aiheuttamaan ympäristölle epäsuotuisia vaikutuksia vähemmän kuin mitä institutionaaliset eli oikeutustekijät vaativat ja määräävät. Näillä yrityksillä periaatteena on ympäristövaikutusten optimointi siten, että he tekevät lyhyellä aikavälillä kaikki taloudellisesti edulliset ympäristönsuojelutoimenpiteet. On kuitenkin muistettava, että taloudellinen hyöty on useimmiten asia, joka eniten vaikuttaa yrityksen haluun valita suotuisia ympäristöstrategioita. Taloudellinen hyöty tulee joko suorasti suurempien markkinaosuuksien ja voittojen tavoitteluna tai välillisesti parempana imagona, joka taas houkuttelee lisää sidosryhmiä pääosin tietenkin asiakkaita. Asiaa ei tietenkään voi yleistää, vaan osa yrityksistä on myös aidosti huolissaan ympäristöasioista ja haluavat tehdä oman parhaansa ympäristön suojelussa. (Linnanen ym. 1997, 140-141.)

Linnasen ym. (1997, 140-141) mukaan ympäristöargumentit vaikuttavat ostopäätöksiin, joten ympäristöosaajan kannattaa investoida ympäristömaineen rakentamiseen viestinnän keinoin. Tämä antaa mahdollisuuden saada tuote ja toimintatavat tehokkaasti markkinoille. Kun ympäristömainetta rakennetaan, kannattaa miettiä, kohderyhmä valmiiksi eli ketä viestinnällä halutaan tavoitella. Tämä vaikuttaa myös viestin sisältöön: mitä halutaan kertoa. Viestinnässä tärkeää on miettiä, halutaanko kertoa yrityksestä vai tuotekuvasta ja mitkä ovat ympäristöargumentteja, joita käytetään. Kun edellä mainitut asiat on suunniteltu, alkaa käytännön viestinnän toteutus sekä pohditaan ympäristötulosten hyödyntämismahdollisuuksia.

Tiivistettynä ekokilpailukyky tarkoittaa, että yritys vastaa heidän asiakkaidensa ja yhteiskunnan haasteisiin sekä hyödyntää ympäristönäkökohdat omassa liiketoiminnassaan kilpailijoitaan paremmin. On olemassa monta tapaa hyödyntää ekologista kilpailukykyä. Yksi tapa on myydä yrityksen itse kehittelemäänsä ympäristönsuojeluteknologiaa. Toinen tapa on käyttää yrityksen tuotannossa tuotteita, jotka edistävät ympäristön suojelua. On mahdollista, että itse tuotekin on ympäristönsuojeluyönteinen, mutta mikä on tärkeintä, että sekä tuote että tuotteen oma imago viestivät ympäristön suojelemisesta. (Viitala ja Jylhä 2001, 256.)

4 YMPÄRISTÖMERKINNÄT

Marttisen ym. (2000, 293) mukaan ympäristömerkinnällä tarkoitetaan tuotteen ympäristöominaisuuksista kertovaa merkintää. Kun tuote on ympäristömerkitty, pystyy kuluttaja valitsemaan tuotteen, joka on mahdollisimman vähän haitallinen ympäristölle. On olemassa merkitykseltään erilaisia ympäristömerkkejä: negatiivinen, neutraali ja positiivinen.

Negatiivinen merkintä on useimmiten pakollinen ja kertoo tuotteen olevan joko vaarallinen tai haitallinen. Negatiivinen merkintä on yleensä pakollinen turvallisuus- ja kuluttajansuojasyistä. Neutraali merkintä taas kertoo tuotteesta lähinnä tuoteselosteen tavoin ja on vapaaehtoinen. Neutraali merkintä useimmiten kertoo tuotteen vähemmän ympäristölle haitallisesta vaikutuksesta verrattuna muihin vastaaviin tuotteisiin. Positiivisen merkinnän saava tuote on ympäristöystävällinen. Positiivisen merkinnän tärkein tavoite on ohjata kuluttajaa ostamaan tuote. Positiiviset viralliset merkinnät ovat aina vapaaehtoisia, koska merkinnän käyttöluva on maksullinen ja määräaikainen. (Marttinen ym. 2000, 293.) Perusajatuksena on, että vain tuoteryhmänsä ympäristöystävällisimmät tuotteet voivat saada positiivisen ympäristömerkinnän eli virallisen ympäristömerkin käyttöönsä. Virallisen ympäristömerkin voi saada vain sellainen tuote, jonka koko elinkaaren aikaiset vaikutukset ympäristöön on huomioitu valmistamisesta ja käytöstä jätteen hävittämiseen asti. (Liesimaa, 1995, 8.)

Ympäristömerkinnät voidaan luokitella myös ns. yhden asian merkkeihin ja monikriteerimerkkeihin. Yhden asian merkinnöistä tunnetuimpia ovat kodinkoneiden kuten pesukoneiden energiamerkintä, joka kertoo tuotteen energiankulutuksesta. Monikriteerimerkinnät sen sijaan kertovat tuotteen kaikkien ympäristöominaisuuksien arvioinnit. Ne perustuvat siis tuotteen koko elinkaareen. (Marttinen ym. 2000, 293.)

Erilaisia ympäristömerkkejä on virallisesti valvottuja merkkejä, järjestöjen merkkejä ja yritysten omia kaupallisia merkkejä. Ihmisten tulisi erottaa viralliset ympäristömerkit yritysten omista merkinnöistä, koska yritysten omat ekologisuuteen liittyvät merkinnät eivät välttämättä ole puolueettomia, eikä niissä oteta huomioon tuotteen koko elinkaarta. Kuluttajille ympäristöarvot ovat usein tunneperäisiä ja tästä syystä on hyvin tärkeää, että yritykset antavat oikeita ja puolueettomia arvioita tuotteistaan omilla merkinnöillään. Jos tuote ei vastaakaan mainostettuja ympäristöarvoja, menettää kuluttaja luottamuksensa tuotteeseen ja yritykseen normaalia voimakkaammin. Tämän vuoksi on suositeltavaa, että yritykset käyttäisivät omien merkkiensä sijasta virallisia valvottuja ympäristömerkkejä. (Liesimaa 1995, 9.)

Lainsäädäntö koskee vain virallisia ympäristömerkintöjä. Mm. Pohjoismainen Joutsenmerkki perustuu pohjoismaiden ministerineuvoston päätökseen. Tätä päätöstä täydennetään pohjoismaiden standardisointijärjestöjen puitesopimuksella. EU:ssakin ympäristömerkinnästä on luotu asetukset. Yksittäisten tuotteiden merkien myöntämiskriteerit määrätään Euroopan komission päätöksillä, jotka julkaistaan EU:n virallisessa lehdessä. (Marttinen ym. 2000, 294.)

4.1 Viralliset ympäristömerkit

Suomessa virallisia ympäristömerkkejä ovat Pohjoismainen ympäristömerkki eli Joutsenmerkki, Euroopan ympäristömerkki eli Kukkamerkki ja Energiamerkki. Muita tunnettuja ympäristömerkkejä ovat mm. Luomu valvottua tuotantoa-merkki, EU:n luomumerkki, Demeter-tuotemerkki, Suomen luononsuojeluliiton Norppaenergiamerkki ja Reilun kaupan merkki. (Valtion ympäristöhallinto 2011.)

Pohjoismainen ympäristömerkki on Suomessa tunnetuin merkki, sillä 86% suomalaisista tunnistaa merkin. Joutsenmerkin kriteerit uusitaan joka kolmas vuosi, näin ollen merkin pitääkseen täytyy tuotteen seurata aikaansa, eli olla mukana kehityksessä jotta käyttöluva merkkiin säilyy. (Joutsenmerkitty ravintola.)



Kuva 4. Pohjoismainen ympäristömerkki, Joutsenmerkki

Euroopan ympäristömerkki eli Kukkamerkki on hyvin pitkälti samankaltainen kuin Pohjoismaiden eli se myönnetään, jos tietyt ympäristöystävällisyyttä merkitsevät kriteerit täyttyvät. Merkki on määräaikainen ja sitä on mahdollista hakea kolmen vuoden välein. Euroopan ympäristömerkki katsoo, että kustakin tuoteryhmästä 10-20 % täyttää ympäristövaatimukset. Näin ollen jokaisen tuotteen on pyrittävä kehittymään, jotta merkin käyttöoikeuden pystyy jatkossa saamaan. (Valtion ympäristöhallinto 2011.)



Kuva 5. Euroopan ympäristömerkki, Kukkamerkki

Kolmas virallinen ympäristömerkki on Energiamerkki. Energiamerkki on nykyään pakollisena monissa kodinkoneissa, kuten esim. pyykinpesukoneissa, kuivausrummuissa, astianpesukoneissa, pakastimissa ja jääkaapeissa. Tämä sen vuoksi on tuttu hyvin monelle ihmiselle. (Valtion ympäristöhallinto 2011.)



Kuva 6. Energiamerkki

4.2 Muut ympäristömerkit

Euroopan unionin luomumerkki eli Eurolehti kertoo elintarvikkeen alkuperän ja laadun. Luomumerkin voi saada, jos tuotteesta 95% on tuotettu luonnonmukaisesti. Merkki on pakollinen Euroopan unionin alueella valmistetuissa luomuelintarvikkeissa, jotka ovat valmispakkauksissa. Merkin käyttö on vapaaehtoista muissa Euroopan unionin alueella tuotetuissa luomutuotteissa sekä Euroopan unionin ulkopuolelta tulleissa luomutuotteissa. (Valtion ympäristöhallinto 2011.)



Kuva 7. Euroopan unionin luomumerkki

Reilun kaupan merkki poikkeaa muista ympäristömerkeistä eritoten siinä, ettei se suoranaisesti vaadi tuotteita olemaan ympäristöystävällisesti tuotettuja, vaan se pyrkii parantamaan itse tuottajan oloja.

Tuottajan oloja parannetaan taloudellisesti ja sosiaalisesti, jolloin tätä kautta pyritään edesautta-
maan tuottajaa tuottamaan ympäristöystävällisiä tuotteita. Reilulla kaupalla vaikutetaan siis epäsuo-
rasti kestävään kehitykseen. (Valtion ympäristöhallinto 2011.)



Kuva 8. Reilun kaupan merkki

Demeter-tuotemerkki kertoo tuotteen biodynaamisuudesta. Se on ainut kansainvälisesti samat kri-
teerit täyttävä tarkastusmerkki. Saadakseen Demeter-merkin tuotteeseen täytyy sen valmistavan yri-
tyksen täyttää lailliset ehdot. Viljelijää koskevat ehdot ovat Euroopan unionin luomusasetuksissa. Näi-
tä ehtoja tulee noudattaa tuotteen jalostuksessa ja tuotemerkinnöissä. (Valtion ympäristöhallinto
2011.)



Kuva 9. Demeter-merkki

Aurinkomerkki eli virallisesti Luomu-valvottua tuotantoa -merkki noudattaa Euroopan unionin luomu-
asetuksia. Merkki kertoo, että tuote on kaikin puolin kotimainen eli valmistettu ja pakattu kotimaas-
sa. Samalla tuotteen valvonta on suomalaisten viranomaisten käsissä. (Valtion ympäristöhallinto
2011.)



Kuva 10. Luomu-valvottua tuotantoa-merkki

Energiaympäristömerkkinä käytetään Suomen luonnonsuojeluliiton Norppaenergia-merkkiä. Se kertoo, että tuotettu sähkö on tuotettu ympäristöystävällisesti täyttäen ympäristövaatimukset, jotka on asettanut Suomen luonnonsuojeluliitto. (Valtion ympäristöhallinto 2011)



Kuva 11. Suomen luonnonsuojeluliiton Norppaenergia-merkki

5 JOUTSENMERKKI

Joutsenmerkki sai alkunsa vuonna 1989, kun pohjoismaiden ministerineuvosto halusi ottaa käyttöön tavaroita ja palveluja koskevan ympäristömerkintäjärjestelmän. Tästä päätöksestä kesti muutamia vuosia eteenpäin, kunnes vuonna 1996 valmistui päätösasiakirja, jossa päätettiin ympäristömerkinnän tärkeimpien tavoitteiden ja periaatteiden suuntaviivat. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 1.)

Järjestelmän tärkein tavoite on edistää vähän ympäristöä kuluttavien tavaroiden ja palveluiden käyttöä. Tämä onnistuisi, kun ympäristöystävällisissä tuotteissa ja palveluissa olisi selkeä ympäristömerkintä, josta kuluttaja ymmärtäisi tuotteen tai palvelun ekologisuuden. Myös sisäänostajat eli yritykset voisivat erottua muista, kun he jo ostovaiheessa valitsisivat ympäristöystävällisiä tuotteita. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 1.) Toinen tärkeä asiakirja on vuodelta 1999, jossa luetellaan toiminnan strategiset päätavoitteet sekä operatiiviset tavoitteet ja toimintasuunnitelmat. Tärkein tavoite on tehdä selkeä ja ympäristöfilosofia. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 1.)

5.1 Joutsenmerkin ympäristöfilosofia

Kokonaisfilosofia perustuu niin sanottuun kestävään kehitykseen. Tavoitteena on luoda järjestelmä, jossa kuluttajat valitsisivat tuotteita ja palveluita, jotka kuormittavat mahdollisimman vähän ympäristöä. Samalla yritykset eli tuottajat tekisivät saman valinnan sekä saisivat myös muuta konkreettista etua eli positiivista näkyvyyttä tarjoamalla näitä tuotteita. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 2.)

Kestävä kehitys voidaan määritellä kehitykseksi jossa nyky-yhteiskunnan tarpeet voidaan tyydyttää tavalla, jolla ei tuhottaisi tulevien sukupolvien mahdollisuuksia tyydyttää omiansa. Tämä on ainoa keino jolla elämä maapallolla voi jatkua myös kaukaisessa tulevaisuudessa. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän mukaan kestävä kehityksen ajattelu- ja toimintatavoissa on kuitenkin otettava huomioon myös talouskehitys, joten ainoastaan ympäristön edun kannalta ratkaisuja ei voi tehdä vaan molemmat on otettava huomioon. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 2.)

Kestävässä kehityksessä on neljä järjestelmäehtoa, joiden täytyy täytyä, jotta kestävä kehitys olisi mahdollista. Nämä neljä ehtoa ovat:

- Maaperästä lähtöisin olevien aineiden määrää ei järjestelmällisesti lisätä luontoon.
- Yhdyskunnan tuotannosta lähtöisin olevien aineiden määrää ei järjestelmällisesti lisätä luontoon.
- Luontoa ei järjestelmällisesti syrjäytetä eikä luonnonvaroja käytetä kestävämmällä tavalla.
- Resurssien hyödyntäminen on niin tehokasta ja oikeudenmukaista, että ihmisen tarpeet tullaan tyydytetyiksi kaikkialla. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 3.)

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän mukaan tällä hetkellä 80% maailman resurssista käyttää vain 20% maailman väestöstä, joten nämä luvut eivät täytä kestäväen kehityksen tunnusmerkkejä. Katsotaan, että länsimaiden pitäisi vähentää luonnonvarojen, energian ja materiaalien käyttöä kertoimella kymmenen. Tämä edellyttäisi sekä teknologian kehitystä ekologisempaan suuntaan, että myös kulutustottumusten muutosta. Kerroin kymmenen tarkoittaa, että pitkällä aikavälillä luonnonvarojen, energian ja materiaalien kulutuksesta olisi päästävä kymmenesosaan nykyisestä kulutuksesta ja lyhyelläkin aikavälillä neljäsosaan. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 3.)

Ympäristömerkinnän pääasiallinen tarkoitus on ohjata kuluttajia ja yrityksiä valitsemaan ympäristöystävällisempiä tuotteita. Näiden tuotteiden kysyntä tulee suuremmaksi koko ajan, kun ihmiset alkavat ymmärtämään ympäristön säästämisen tärkeyden. Lisäksi valtio on jo nyt, mutta tulevaisuudessa vielä enenevässä määrin, ohjattava kysyntää ekologisiin tuotteisiin ja niiden valmistamiseen mm. epäsuorasti lainsäätelyllä, veroilla ja maksuilla. Näin ollen ekologiset tuotteet tulevat hyödyllisemmäksi niin yrityksille kuin kuluttajillekin, kun konkreettinen etu mm. rahan muodossa kannustaa ostokäyttäytymistä ekologisten tuotteiden suuntaan. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 4.)

5.2 Joutsenmerkki kestävässä kehityksessä

Joutsenmerkki antaa ihmisille merkinnällään viestin siitä, mikä on ympäristöystävällisempi vaihtoehto. Kestävässä kehityksessä merkki itsessään ei kuitenkaan riitä pääsemään kestäväen kehityksen tavoitteisiin, vaan tarkoitus olisi vähentää kulutusta. Näin ollen itse merkki lisää ainoastaan ihmisten tietoisuutta ympäristöystävällisyydestä, mutta ei takaa kestäväen kehitystä. Tavoitteena on kuitenkin tietoisuuden lisäämisellä myös vaikuttaa kulutuksen määrään ja koostumukseen. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 4.)

Merkin saaminen edellyttää tuotteelta tai palvelulta ekologisuutta ja kestäväen kehityksen periaatteiden täyttymisen ja tavoittelemisen myös jatkossakin. Liian ankaraksi merkin saamista ei kuitenkaan voi laittaa liian kunnianhimoisilla rajoilla, koska se ei enää palvelisi tuotteen valmistajia. Heille ei olisi välineitä eikä rahaa valmistaa liian tiukat rajat täyttäviä tuotteita, koska hinta valmiille tuotteelle nousisi liian kovaksi vertailtaessa muihin tuotteisiin. Näin ollen rajat on tehty kunnianhimoiseksi, muttei liian tiukaksi, jotta ne palvelisi kaikkia. Merkin saamiselle kuitenkin tärkeässä roolissa on kehityksen jatkuminen merkin saamisen jälkeenkin ja näin ollen kestäväen kehityksen periaatteet tulevat täytetyksi. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 4-5.)

5.3 Ympäristömerkinnän vapaaehtoisuus

Ympäristömerkintä on tarkoituksella tehty vapaaehtoiseksi, sillä tällä tavalla merkin haluavat ovat oikeasti motivoituneita ja tavoittelevat jatkossakin entistä parempia ratkaisuja tuotteen tai palvelun valmistamiselle. Vapaaehtoisuudella saadaan myös tärkeä väline, jotta yritykset haluaisivat panostaa kestävään kehitykseen ja se on imago. Jos merkki olisi pakollinen samoilla ehdoilla, kaikilla ei olisi mahdollisuuksia tehdä tuotteitaan tai palveluitaan rajat läpäisemiseksi ja yrityksiä menisi nurin, mutta kun merkki on vapaaehtoinen, vain ne jotka haluavat erottua joukosta ja välittävät oikeasti ekologisuudesta, saavat ainutlaatuisen hyödyn merkistä markkinoinnissaan ja näkyvyydessään. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 7-8.)

Ympäristömerkkiä on kuitenkin markkinoitava, jotta tietoisuus lisääntyisi ja hyödyt selkeytyisivät. Markkinoitavia kohderyhmiä on monia, mutta pääasiassa näitä ovat käyttäjät, maahantuojat, myyjät, erilaiset organisaatiot ja viranomaiset. Näille kaikille on tiedotettava ympäristömerkinnän markkinaeduista, tuotteiden ympäristövaikutuksista, myöntämisperusteissa vahvistetun vaatimustason taustoista sekä eduista, joita valmistajat ja myyjät saavat kun he hakevat Joutsenmerkin käyttöoikeutta. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000, 8.) Markkinoinnin kannalta ympäristömerkin tunnettuus on keskeisessä asemassa. Tällä hetkellä 86 % suomalaisista tietää, mikä Joutsenmerkki on. Se on myös monena vuotena peräkkäin kuulunut arvostetuimpien merkkien joukkoon. (Joutsenmerkitty ravintola.)

6 JOUTSENMERKIN KRITEERIT RAVINTOLATOIMINNALLE

Keskeisimpänä vaatimuksina Joutsenmerkin saamiseksi ravintolalle on alueellinen tarjottava ruoka, jätteiden kierrättäminen, tulevaisuuteen suuntautuva toimintatavat sekä energiankulutus.

6.1 Yleiset vaatimukset ja ruoka ja juomat

Joutsenmerkin kriteereihin kuuluu nk. yleiset vaatimukset, joissa vaaditaan kuvaus ravintolatoiminnasta. Kuvaus pitää sisällään muun muassa numeraaliset tiedot ravintolan liikevaihdosta, henkilöstön lukumäärästä, asiakkaiden ja annosten lukumäärästä esimerkiksi kuukaudessa sekä ravintolan pinta-alasta ja asiakaspaikkojen lukumäärästä. Kuvaus pitää sisällään myös perustiedot, kuten ravintolan nimen ja osoitteen sekä kertomuksen ravintolan toiminnoista, eli onko ravintola pääasiassa lounasravintola. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

Ruoalla on suuri vaikutus ympäristöön, sillä esimerkiksi kasvisruuan tuottaminen vaatii huomattavasti vähemmän energiaa kuin liharuuan tuottaminen. Myös lähellä tuotetun ruuan kulut mm. logistiikan puolelta ovat arvatenkin pienemmät kuin esim. Brasiliassa tuotetun ruuan. Muun muassa näiden syiden vuoksi Joutsenmerkin saaminen edellyttää ravintolaa keskittymään ruuan alkuperään: miten ja missä se on tuotettu. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

Joutsenmerkityssä ravintolassa ruoan tulee olla niin sanottua lähiruokaa eli ruokaa, joka on tuotettu mahdollisimman lähellä ravintolaa, joka lopulta tarjoaa ruoan. Vähintään yhden pääraaka-aineen tulee olla luomuelintarvike. Lisäksi pakollisena kriteerinä on, että ravintola tietää käyttämiensä pääraaka-aineiden alkuperän ja että alkuperä on näkyvillä myös asiakkaalle. Lisäpisteitä voi saada jo edellä mainitusta lähiruoasta sekä runsaasta luomuelintarvikkeen käytöstä, kasvisruoasta ja Reilun kaupan tuotteista. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

6.2 Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat sekä energia ja vesi

Joutsenmerkin saamisen edellytyksenä ovat korkeat vaatimukset kemiallisten tuotteiden käytön suhteen. Ravintolalla on tarkat vaatimukset hygienian suhteen eikä eri kemikaalien käytöltä voida välttyä. Etenkin siivous- ja astianpesutuotteet sisältävät paljon eri kemikaaleja. Joutsenmerkin saaminen edellyttääkin että vähintään 70 % siivous- ja astianpesukemikaalien hankintamäärästä on ympäristömerkittyjä. Suurin yksittäinen kemikaalien kuluttaja on astianpesukone. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

On itsestään selvää, että ravintola, joka vähentää energian kulutustaan edes muutamalla prosentilla vuodessa, saa kerrytettyä ison säästön sekä taloudellisesti että ympäristön näkökulmasta. Ravintola-toiminnassa suuri säästö saadaan aikaan valitsemalla ympäristölle oikeanlaiset kylmäaineet, sillä juurikin ruuan pakastamiseen ja jäähdyttämiseen käytettävät kylmäaineet heikentävät otsonikerrosta, joka taas auttaa suojaamaan maapalloa haitalliselta uv-säteilyltä. Lisäksi se myös nopeuttaa kasvihuoneilmiötä. Ravintolan työntekijät voivat omilla toimillaan säästää ympäristöä esimerkiksi valitsemalla keittiöön energiaa säästäviä ja syntyvän lämmön talteen ottavia laitteita. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

6.3 Jätteet ja niiden kuljetus sekä ympäristöjohtaminen

Mediassa paljon puhutaan nykypäivänä jätteiden lajittelusta, ja tämä asia on korostunut niin kotitalouksissa kuin yritystenkin toiminnassa. Näin myös jätteiden lajittelu kuuluu olennaisena osana Joutsenmerkin vaatimuksiin. Jätteiden lajittelun lisääminen ja kierrätettävien ja helposti hajoavien tuotteiden käyttäminen kuuluu yhtenä tärkeänä osana Joutsenmerkin ympäristötavoitteita. Tavoite ja samalla myös vaatimus on että jätteet lajitellaan vähintään neljään jakeeseen. Jakeita ovat energiajäte, rasva/ruokaöljy, biojäte, tekstiili, metalli, muovi, nestepakkauskartonki, pahvi, paperi, posliini ja lasi.

Jätteiden lajittelun lisäksi Joutsenmerkin ympäristötavoitteena on vaikuttaa ilmastonmuutokseen eli pyrkiä vähentämään sellaisia kasvihuonepäästöjä, jotka voivat aiheuttaa maapallon lämpötilan nousua. Myöskin harvinaisten raaka-aineiden, jotka eivät palaudu normaalisti luonnon kiertokulkuun, käyttöä pyritään vähentämään. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006)

Joutsenmerkin saaminen edellyttää, että yritys pyrkii parantamaan ja kehittämään toimintaansa myös tulevaisuudessa, jotta sen hetkinen vaatimustaso tulee tavoitettua. Näin ollen yrityksellä on oltava selkeä kirjallinen ympäristöjohtamisjärjestelmä, joka takaa, että Joutsenmerkin vaatimukset saavutetaan myös tulevina vuosina. Tämänkaltaisen ympäristöjohtamisjärjestelmän vahvuus onkin se, että se pyrkii kokoajan parantamaan ja kehittämään toimiaan. Vastuullinen yritys voi laittaakin myös alihankkijoitaan kehittämään ympäristötyötään. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

7 RAVINTOLA KESÄKARTANON NYKYTILA JA TOIMENPITEET JOUTSENMERKIN SAAMISEKSI

7.1 Yleiset vaatimukset

Joutsenmerkkihakemuksen yleisiin vaatimuksiin kuuluu kuvaus ravintolasta ja sen toiminnasta. Kuvaus pitää sisällään ravintolan perustiedot kuten ravintolan nimi ja osoite sekä tiedot ravintolan liikevaihdosta, henkilöstön lukumäärästä, asiakkaiden ja annosten lukumäärästä esimerkiksi kuukaudessa sekä ravintolan pinta-alasta ja asiakaspaikkojen lukumäärästä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 4.)

Näihin yleisiin vaatimuksiin on helppo vastata Kartano Golf Oy:n toimitusjohtajan ja ravintola Kesäkartanon ravintolapäällikön antamien tietojen perusteella. Liikevaihtotiedot on helposti saatavilla kirjanpidosta. Annosten lukumäärä selviää kassaraporteista ja muut asiat kuten ravintolan pinta-alan selviää kiinteistön pohjapiirustuksista sekä mittamalla. (Ruuskanen ja Räisänen 2012.)

7.2 Ruoka ja juomat

Ravintolan tulee tietää pääraaka-aineiden alkuperämaa, jotta asiakkaat halutessaan saavat tämän tiedon. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 5.) Ravintola Kesäkartanossa pääraaka-aineen alkuperämaa on aina tiedossa. Asiakkaille raaka-aineen alkuperästä tiedotetaan tällä hetkellä myyntitilanteessa mikäli asiakas sitä kysyy. Joidenkin ruokien kohdalla alkuperä on ilmoitettu ruokalistalla. (Räisänen 2012.)

Raaka-aineilla, joiden tuotannolla voi olla suuri negatiivinen ympäristövaikutus, vaaditaan, että tuotanto tapahtuu kestävien periaatteiden mukaisesti. Vaatimus koskee tällä hetkellä jättiläiskatkarapuja. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 5.) Ravintola Kesäkartanossa jättiläiskatkarapuja ei tarjoilla ollenkaan. (Räisänen 2012.) Joutsenmerkityn ravintolan on selkeästi ilmoitettava ruokalistalla, jos joku ruuan raaka-aineista on geenimuunneltua. Vaatimus koskee kaikkia valmistusaineita, jotka lain säädännön mukaan pitää merkitä geneettisesti muunneltuna organismina. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 5.) Ravintola Kesäkartanossa ei tarjoilla mitään tuotteita, jotka sisältävät geenimuunneltuja organismeja. Tämä varmistetaan lukemalla kaikki tuoteselosteet huolellisesti. (Räisänen 2012.)

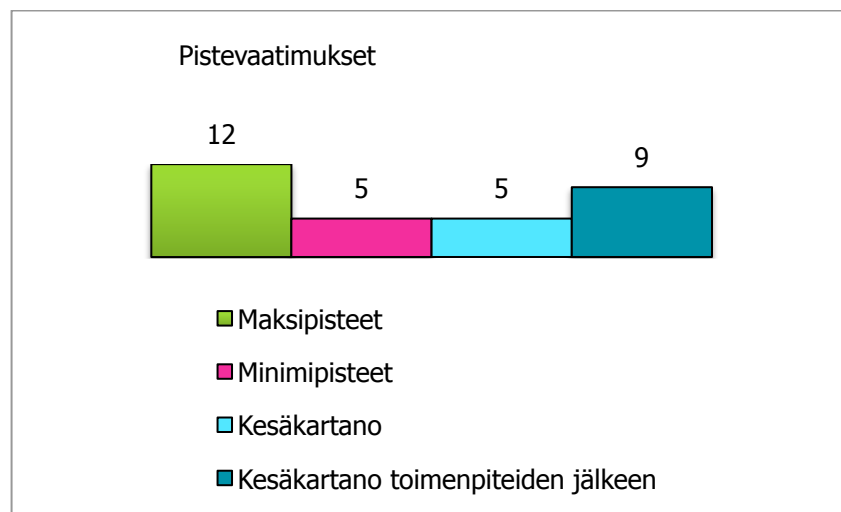
Joutsenmerkityillä ravintoloilla on minimivaatimukset luomuruuan- ja juoman osuuksille. Suomalaisilla ravintoloilla tulee olla vähintään yksi luomuelintarvike tai-juoma pääraaka-aineena, jota säännöllisesti tarjotaan. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 5.) Ravintola Kesäkartanossa säännöllisesti tarjottava luomuruoka on Vaasan leipomon Luomu Vakkaleipä. (Räisänen 2012.) Joutsenmerkki ha-

kemuksessa ravintolan on mahdollista saada maksimissaan seitsemän pistettä käytettyjen luomutuotteiden määrällä. Saavuttaakseen maksimipisteet tulee ravintolassa käyttää yli kolmeakymmentä luomutuotetta. Minimipisteet ravintola saa yhdellä-kolmella luomutuotteella. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 6.)

Joutsenmerkitty ravintola saa pisteitä alueellisten elintarvikkeiden ja juomien käytöstä. Alueellisille elintarvikkeilla tarkoitetaan tuotteita, joiden alkuperä on tunnettu ja jos kaikki viljely, jalostus ja varastointi on suoritettu korkeintaan 500 kilometrin säteellä ravintolasta. Ravintola saavuttaa maksimipisteet (3) mikäli alueellisten elintarvikkeiden ja juomien osuus vuosittaisesta hankintamäärästä on 20 prosenttia tai enemmän. Minimipisteet ravintola saa 1-9,9 prosentilla. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 7.) Ravintola Kesäkartano käyttää runsaasti alueellisia ruokia ja juomia. Alueellisilta tuottajilta hankitaan niin lihaa, kalaa, kasviksia kuin leipomotuotteitakin. (Räisänen 2012.)

Ravintolan on mahdollista saada yksi piste mikäli se tarjoaa joka päivä vähintään yhden kasvisaterian. Kasvisaterialla tarkoitetaan valmistettuja lämpimiä tai kylmiä ruoka-annoksia. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 7.) Ravintola Kesäkartano tarjoaa päivittäin kasvissalaattia kylmänä ja lämpimänä. (Räisänen 2012.) Yksi piste on ravintolana mahdollista saada myös siitä että se tarjoaa aina vähintään yhtä reilun kaupan tuotetta. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 8.) Tällä hetkellä ravintola Kesäkartanossa on myynnissä Reilun Kaupan banaaneja. (Räisänen 2012.)

Joutsenmerkkihakemuksen ”ruoka ja juomat” –osuuden pakolliset vaatimukset täyttyvät. Parannusehdotuksena voisi mainita, että raaka-aineiden alkuperää voisi tuoda esille enemmän myös ruokalistalla. Koska ravintolassa käytetään paljon lähellä tuotettuja kotimaisia raaka-aineita, maininta tästä ruokalistalla lisää ehdottomasti ruoan houkuttelevuutta.



Kuvio 3. Ruoka ja juoma -osion pisteet

Osion maksimipisteet ovat 12, ja minimipistevaatimuksena osiosta on jokaisella ravintolalla viisi. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 8.) Tällä hetkellä ravintola Kesäkartano olisi saavuttamassa tästä osiosta vain minimipistemäärän (5). Osion pisteitä on mahdollista nostaa ainoastaan lisäämällä valikoimiin enemmän luomutuotteita. Toimenpide-ehdotus onkin, että ravintola ottaa valikoimiinsa

11-15 kappaletta luomutuotteita. Tällä luomutuotteiden määrällä ravintola saa 4 pistettä, jotka korottaisivat ravintolan pisteet tästä osiosta 9 pisteeseen.

7.3 Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat

Astianpesu- ja siivouskemikaalien, joiksi luetaan tiskiaine, kuivausaine, yleispuhdistusaine ja saniteettitilojen puhdistusaine, hankintamäärästä 70% tulee olla ympäristömerkittyjä. Tuotteista, jotka eivät ole ympäristömerkittyjä on toimittajan todistettava että seuraavat vaatimukset täyttyvät: tuotetta ei ole luokiteltu ympäristölle haitalliseksi, kaikki tuotteen pesuaktiiviset tensidit ovat aerobisissa olosuhteissa helposti hajoavia, eikä tuote sisällä reaktiivisia klooriyhdisteitä, lineaarisia alkylvensensulfonaatteja, dialkyldimetylammoniumkloridia eikä alkyylifenoletoxylaattia. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 9.)

Suurin osa ravintola Kesäkartanon käyttämistä astianpesu- ja siivouskemikaaleista on ympäristömerkittyjä. Tuotteiden hankintamäärästä ei kuitenkaan ravintolapäälliköllä antaa lukuja, joten sen määrittäminen, onko 70% hankintamäärästä ympäristömerkittyjä, ei ollut mahdollista. (Räisänen 2012.)

Reaktiivisia klooriyhdisteitä ei saa käyttää siivoukseen, poikkeuksena ovat puhdistusaineet niissä kohdissa joissa viranomaissuosituksen mukaan tulee käyttää desinfiointiaineita. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 9.) Ravintola Kesäkartanossa reaktiivisia klooriyhdisteitä käytetään ainoastaan sallittuun tarkoitukseen. (Räisänen 2012.)

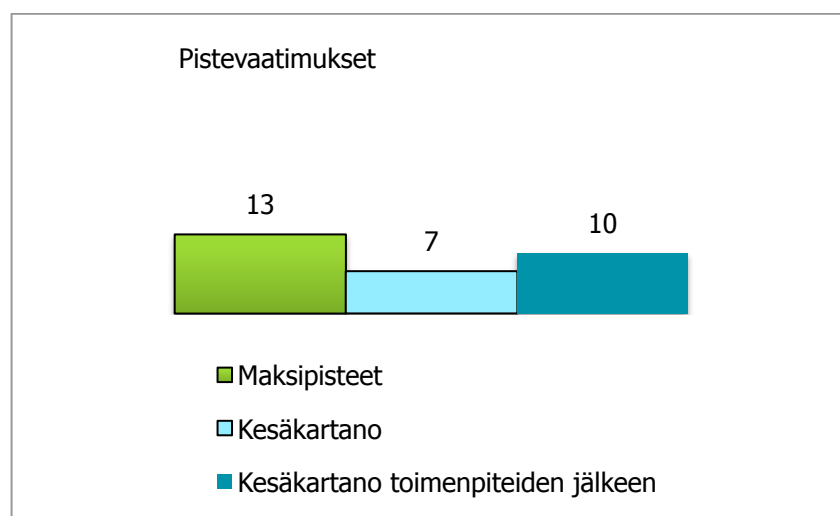
Keittiö-, kuivaus- ja wc-papereiden ostoista 90% tulee olla ympäristömerkittyjä. Ravintola Kesäkartanossa käytetään Tork-merkkisiä servettejä, käsipyyhkeitä ja wc-papereita, jotka ovat kaikki ympäristömerkittyjä. Kertakäyttötuotteita, kuten lautasia, mukeja, ruokailuvälineitä, annos- tai pienpakkauskia ei saa käyttää ruokasalissa tai muissa tarjoilutiloissa kuten terassilla. Poikkeus ovat take away-ravintolat, catering-ravintolat ja pikaruokaravintolat. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 9-10.) Ravintola Kesäkartano ei käytä kertakäyttötuotetta muuten kuin kuumien juomien take away-mukina, mikäli pelaaja ostaa juoman mukaan kentälle. Muki on tehty kierrätettävästä materiaalista ja niiden käyttö on vähäistä. (Räisänen 2012.)

Ravintolan on mahdollista saada pisteitä kemiallisten tuotteiden käyttöä säästävillä toimenpiteillä. Maksimipisteet tästä ovat neljä. Ravintola saa pisteen mikäli 1) ammattikäytön astianpesukoneissa on astianpesuaineen automaattinen annostelu ja se tarkistetaan vähintään neljä kertaa vuodessa. 2) Siivoukseen käytetään tiivistettyjä tuotteita vähintään puolet käyttötarpeista. 3) Puhdistusaineet annostellaan tarkasti automaattiannostelun tai annostelupumpun avulla. 4) Muut kemikaalien kulutusta olennaisesti säästävät toimenpiteet esimerkiksi höyrypuhdistus. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 10.) Tällä hetkellä ravintola Kesäkartano on saamassa tästä osiosta pisteen kustakin kolmesta ensimmäisestä kohdasta. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 12.)

Ravintola saa yhden pisteen mikäli ravintolassa tarjottavat oluet, virvoitusjuomat ja mineraalivedet ovat palautuspulloissa, -astioissa tai –säiliöissä 90% hankintamäärästä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 11.) Ravintola Kesäkartanossa 95% oluiden, virvoitusjuomien ja mineraalivesien hankintamäärästä on palautuspulloissa, näin ollen ravintola saa yhden pisteen. (Räisänen 2012.) Ravintola saa myös yhden pisteen mikäli keittiössä on automaatti, joka annostelee pehmopapereita tai vaihtoehtoisesti keittiössä on käsipyyherullia. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 11.) Ravintola Kesäkartanon keittiössä on telineet, jotka annostelevat käsipyyhepapereita sekä rullateline keittiöpaperirullalle, josta tulee yksi piste. (Räisänen 2012.)

Ravintolan on mahdollisuus saada yksi piste / tuote ympäristömerkittyjen kulutustuotteiden ja palvelujen käytöstä mikäli niitä ostetaan vähintään puolet tarpeesta. Tästä osiosta ravintola voi saada korkeintaan viisi pistettä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 11.) Ravintolapäällikön selvityksestä kävi tähän mennessä ilmi, että ravintola käyttää ympäristömerkittyjä tuotteita lautasliinoissa ja käsipyyherullissa, joista ravintola saa yhteensä kaksi pistettä. (Räisänen 2012.) Ravintola voi saada maksimissaan kaksi pistettä ympäristömerkityistä pääomatavaroista, kuten konttorikoneista tai huonekaluista. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 12.) Pääomatavaran ympäristömerkinnöistä ei tällä hetkellä ollut tietoa ravintolassa. Huonekalut ja suurin osa konttorikoneista on kuitenkin niin uusia, ettei niitä lähdetä uusimaan, vaikka ympäristömerkintää ei löytyisi. (Räisänen 2012.) Osion pisteet tarkistaa paikan päällä Joutsenmerkin edustaja. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 12.)

Osion pakollisista vaatimuksista täyttyvät muut paitsi ensimmäinen kohta, joka koskee siivouskemikaaleja. Ravintolan on siis välttämätöntä huolehtia, että 70% astianpesu- ja siivouskemikaaleista on ympäristömerkittyjä. Mikäli ravintola ei saa poikkeuslupaa take away-mukin käyttöön, tulee niistä luopua.



Kuvio 4. Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat -osion pisteet

Pisteosiossa enimmäispistemäärä on 13 pistettä. Ravintola Kesäkartano on saamassa tällä hetkellä seitsemän pistettä. Toimenpide-ehdotuksena pisteiden nostamiseksi on lisätä ympäristömerkittyjen kulutustuotteiden määrää. Lautasliinojen ja käsipyyherullien lisäksi ravintolassa voitaisiin käyttää ympäristömerkittyä saippuaa, kahvinsuodattimia, leivinpapereita sekä painotuotteita. Tämä nostaisi ravintolan pisteet tästä osiosta 10:n.

7.4 Energia ja vesi

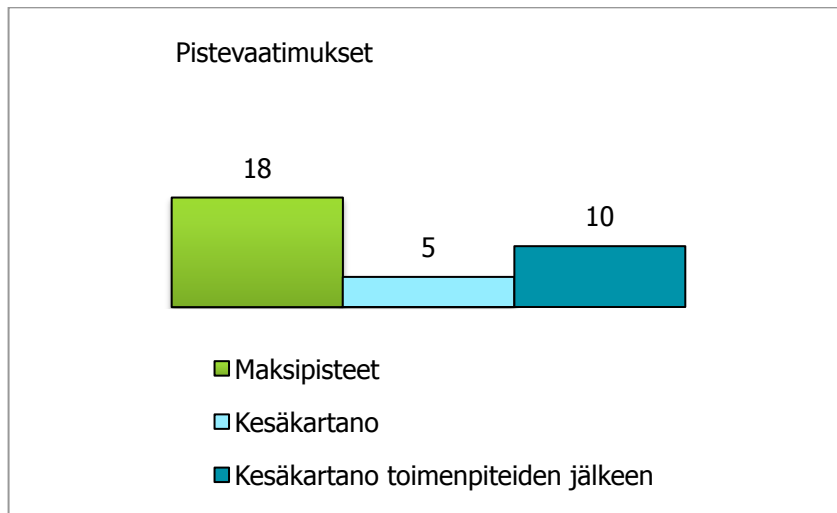
Joutsenmerkin pakollisena vaatimuksena on, että ravintolalla on sähkö- ja kaasumittari, joilla seurata energiankulutusta. Ravintolan on säännöllisesti, vähintään neljä kertaa vuodessa, kirjattava energiankulutuksensa ja tutkittava syitä mahdolliseen poikkeavan korkeaan kulutukseen. Jos ei ole taloudellisesti perusteltavissa asentaa mittaria, Pohjoismainen ympäristömerkintä voi poikkeustapauksissa hyväksyä, että ravintolan tekee sisäisen energiakatselmuksen, joka koskee kaikkia ravintolan suurempia koneita, laitteita ja lämmitystä / ilmastointia. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 13.) Ravintola Kesäkartanossa ei ole sähkö- eikä kaasumittaria. (Räisänen 2012.)

Pakollisena vaatimuksena on että CFC-kylmäainetta ei saa käyttää ja kylmäaineita koskevia lakivaatimuksia on noudatettava. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 13.) Ravintola Kesäkartano ei käytä CFC-kylmäainetta. (Räisänen 2012.) Yksi pakollinen vaatimus on myös, että hankittaessa uusia astianpesukoneita on otettava selville astianpesukoneen energia- ja vedenkulutustiedot. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 13.)

Ravintolan on mahdollista saada yksi piste mikäli ravintolalla on erillinen mittari vedenkulutuksen seurantaan. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 14.) Ravintola Kesäkartanossa ei ole vedenkulutuksen mittausta. (Räisänen 2012.) Ravintola voi saada pisteitä energiaa ja vettä säästävillä toimenpiteillä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 14.) Ravintola on tällä hetkellä saamassa yhteensä viisi pistettä seuraavilla toimenpiteillä: ravintolan ilmastoinnin ja kylmälaitteiden tuottama lämpö hyödynnetään lämmityksessä, ilmastointi ja lämmitys on aika- ja tarveohjattu, ammattitaitoinen huoltomies tarkistaa ja huoltaa astianpesukoneen vähintään kerran vuodessa, keittiön astianpesun huuhteluhanat ovat varustettu pitokytkimillä ja WC:t kuluttavat vettä korkeintaan kuusi litraa / huuhtelu ja vesihanat kymmenen litraa minuutissa. (Räisänen 2012.) Ravintolan olisi mahdollista saada vielä kahdeksan pistettä mikäli ravintolassa tehtäisiin seuraavat toimenpiteet: Keittiössä on liesi induktiolevyillä tai matalasäteilevä hella, energiansäästölamppuja / loisteputkia on 90% tarpeesta, pääastianpesukone ei kuluta enempää loppuhuuhteluvettä kuin 4,5 litraa / pakki ja viimeisen viiden vuoden aikana on toteutettu ulkoisen pätevän tahon energiakatselmuksen. Ravintola voi saada pisteitä, jos käytetty sähkö ja lämpö on tuotettu uusiutuvasta energiasta. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 14.) Ravintola Kesäkartanon sähköntuottaja on Joroisten energialaitos, joka ei tuota uusiutuvaa energiaa tällä hetkellä. (Räisänen 2012.) Pisteitä on mahdollista saada myös siitä, mikäli voidaan osoittaa, että yli 50% jäähditys / kylmälaitteiden kylmäaineesta on hiilivetyä, ammoniakkaa

tai hiilidioksidia. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 14.) Ravintola Kesäkartanon kylmälaitteiden kylmäaineiden koostumuksesta ei ollut ravintolapäälliköllä antaa tietoa. (Räisänen 2012.)

Täyttääkseen pakolliset vaatimukset osiossa energia ja vesi tulee ravintola Kesäkartanon joko hankkia sähkö- ja kaasumittarit tai tehdä sisäinen energiakatselmus, joka koskee ravintolan suurempia koneita ja laitteita sekä lämmitystä ja ilmastointia. Myös energiansäästösuunnitelma päämäärineen ja toimenpiteineen on laadittava.



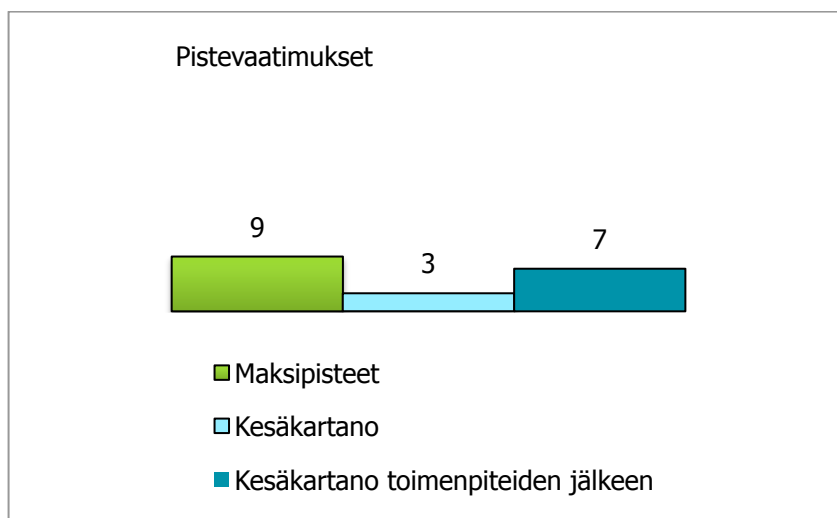
Kuvio 5. Energia ja vesi -osion pisteet

Osion energia ja vesi enimmäispistemäärä on 18 pistettä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 15.) Ravintola on saamassa tästä osiosta tällä hetkellä viisi pistettä. Toimenpiteiksi osion pisteiden nostamiseksi ehdotetaan vedenkulutuksen mittarin hankkimista, lamppujen vaihtoa energiansäästölamppuiksi / loistevalaisimiksi ja ulkoisen pätevän tahon tekemän energiakatselmuksen toteuttamista. Myös kylmälaitteiden kylmäaineiden koostumus tulisi selvittää. Jos niiden koostumus ei ole suositusten mukainen, tulisi kylmäaineet vaihtaa sellaisiksi. Näillä toimenpiteillä ravintolan pisteet nousisivat tässä osiossa 10:n.

7.5 Jätteet ja niiden kuljetus

Pakollisena vaatimuksena on että ravintolan ongelmajäte lajitellaan ja otetaan talteen viranomaisvaatimusten mukaisesti. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 16.) Ravintola Kesäkartanossa ongelmajätteen lajittelusta huolehditaan asianmukaisella tavalla. (Räisänen 2012.) Lisäksi on pakollista lajitella jätteet vähintään neljään jakeeseen ja ravintolan jätepaikassa pitää olla selkeät lajitte- luohjeet. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 16.) Ravintola Kesäkartanossa on erillinen jäteka- tos, jossa on keräyslaatikot paperille, pahville ja sekajätteelle. Lisäksi rasva / ruokaöljy toimitetaan jätteenkeräyspaikalle Varkauteen. (Räisänen 2012.)

Ravintola voi saada pisteitä jätteiden lajittelusta, jos jätteet lajitellaan useampaan kuin neljään jakeeseen. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 16.) Ravintola Kesäkartanossa jätteet lajitellaan tällä hetkellä neljään jakeeseen. Ravintola saa pisteitä jätemäärän vähentämisen toimenpiteistä. Ravintola Kesäkartano saa tällä hetkellä kolme pistettä siitä, että ravintola seuraa vuosittaista kaatopaikalle tai poltettavaksi toimitettavien jätteiden kokonaismäärää sekä siitä, että ravintolan toimittajista vähintään kolme käyttää kierrätyspakkauksia säännöllisesti. (Räisänen 2012.) Ravintolan olisi mahdollista saada vielä yksi piste mikäli sen biojäte kompostoitaisiin tai mädätettäisiin biokaasutuotantoon. Ravintolan on mahdollista saada yksi piste mikäli sillä on käytössä kuljetusten seuranta ja suunnitelma kuljetusten vähentämiseksi. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 17.) Ravintola Kesäkartanossa ei tällä hetkellä seurata kuljetuksia, eikä suunnitelmaa kuljetusten vähentämiseksi ole. (Räisänen 2012.)



Kuvio 6. Jätteet ja niiden kuljetus –osion pisteet

Osion jätteet ja kuljetus pakolliset vaatimukset täyttyvät. Osion pistevaatimusten enimmäispistemäärä on yhdeksän pistettä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 17.) Ravintola on tällä hetkellä saamassa pisteitä kolme. Toimenpiteinä pistemäärän nostamiseksi ehdotetaan, että jätteet lajiteltaisiin tulevaisuudessa seitsemään jakeeseen: pahvi, paperi, sekajäte, rasva/ruokaöljy, biojäte, metalli ja lasi. Tämän lisäksi tulevaisuudessa tulisi seurata kuljetuksia ja laatia suunnitelma kuljetusten vähentämiseksi. Näiden toimenpiteiden jälkeen ravintola saisi tästä osiosta pisteitä 7.

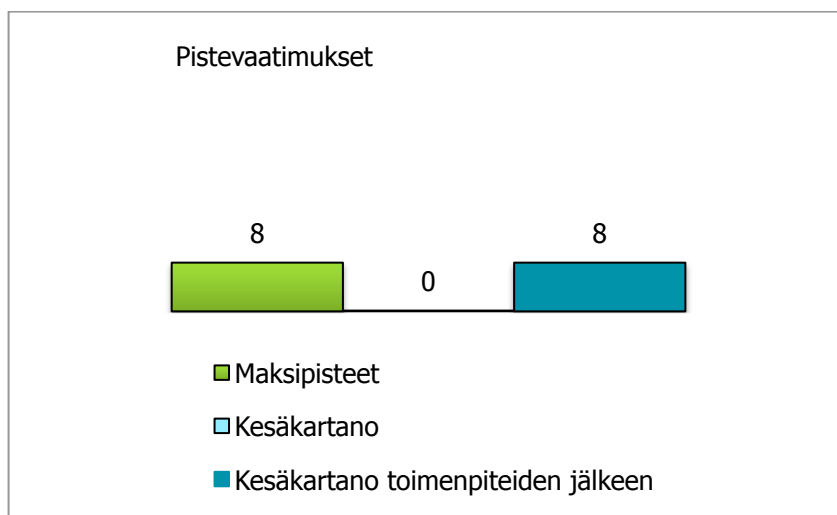
7.6 Ympäristöjohtaminen

”Ympäristöjohtaminen”-osuudessa on paljon pakollisia vaatimuksia. Pakollinen vaatimus on muun muassa ravintolan organisaation kuvaus ja vastuuhenkilöiden nimeäminen. Ravintolan pitää varmistaa, että voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan koskien työympäristöä, muuta ympäristöä, taloutta ja terveyttä. Ravintolalla tulee olla toimiva omavalvontajärjestelmä viranomaisvaatimusten mukaisesti. Pakollinen vaatimus on myös, että Joutsenmerkkilupaan liittyviä asiakirjoja säilytetään yhdessä paikassa. Pakollista on myös se, että henkilöstöllä on selvät ohjeet kemiallisten tuotteiden

käytöstä ja annostelusta. Kaikista kemiallisista aineista on oltava saatavilla käyttöturvallisuustiedotteet. Myös astianpesukoneen selkeät kunnossapito-ohjeet on oltava saatavilla. Astianpesukemikaalien annostelutarkastus ja huolto on tapahduttava kemikaalitoimittajien ohjeiden mukaan. Ravintolalla on pakko olla luettelo energiaa kuluttavasta teknisestä laitteistosta ja niiden huollosta. Teknisen laitteiston kunnossapidon ja huollon vastuuhenkilö vastaa siitä, että suunniteltu huolto tehdään vähintään kerran vuodessa. Ravintolalla on oltava myös huoltopäiväkirja. Ravintolan ruokasalin tulee olla savuton. Pakollinen vaatimus on, että kaikki työntekijät perehdytetään Joutsenmerkin vaatimuksiin. Lisäksi on tiedotettava Joutsenmerkkiluvan seurantatyöstä. Myös ravintolan asiakkaille tulee tiedottaa, että ravintola on Joutsenmerkitty. Joutsenmerkin käyttöä seurataan vuosittain ja Joutsenmerkin vastuuhenkilön on vastattava vuosittain lähetettävään kyselylomakkeeseen.

Ravintola saa pisteitä mikäli ravintolalla on toimintasuunnitelma, jossa on oleelliset toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Pisteitä saa seuraavilta aloilta ruokatarjoilu, energian ja veden säästö, kemialliset tuotteet, materiaalihankinnat ja kulutustavarat, jätehuolto ja kuljetukset. Ravintolan on mahdollista saada yksi piste, mikäli se antaa koulutusta ympäristöasioissa henkilöstölleen vähintään kerran vuodessa. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 18-20.)

Yksikään ”ympäristöjohtaminen” -osion pakollisista vaatimuksista ei vielä täyty ravintola Kesäkartanossa, koska Joutsenmerkkiin liittyvät toimintatavat ovat vasta suunnitteilla. Kaikki yllä luetellut toimenpiteet on kuitenkin mahdollista toteuttaa. Tämä vaatii melko paljon työtä johtohenkilöiltä vaadittujen dokumenttien laatimisessa ja asioiden järjestelyssä.

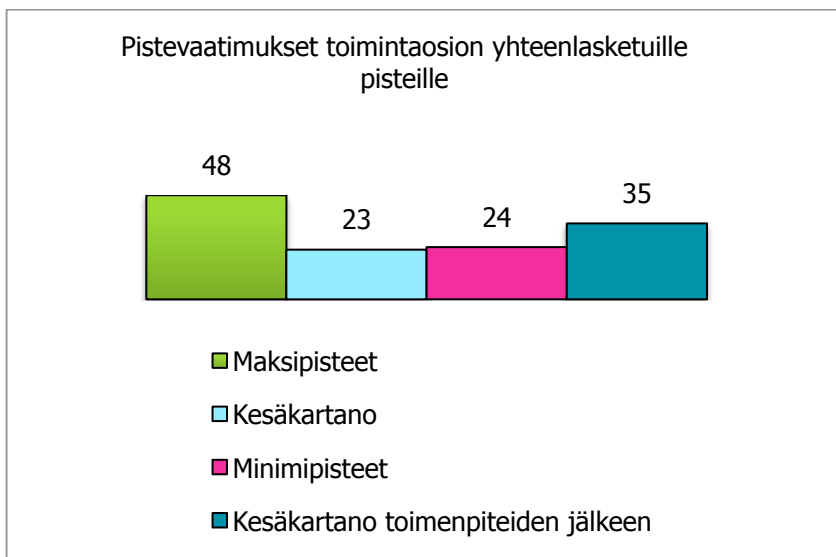


Kuvio 7. Ympäristöjohtaminen -osion pisteet

Pisteitä ympäristöjohtaminen osiossa on mahdollista saada enintään kahdeksan. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 20.) Näiden pisteiden saaminen riippuu siitä, kuinka monella eri alalla ravintola haluaa tehdä toimintasuunnitelman ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Toimintasuunnitelmia ei ole tehty tällä hetkellä ainuttakaan, mutta toimenpide-ehdotuksena on, pakollisten vaatimusten täyttymiseksi edellytetyjen toimenpiteiden lisäksi ravintolassa tehtäisiin toimintasuunnitelmat joka alalla, mikä toisi ravintolalle täydet pisteet tästä osiosta.

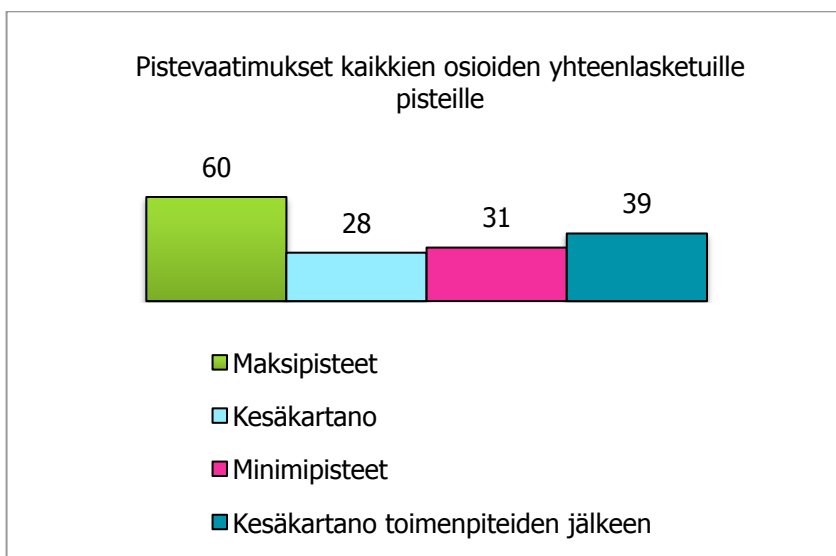
7.7 Kokonaispistevaatimukset

Maksimiyhteispistemäärä toimintaosiosta on 48. Toimintaosioon kuuluvat kemialliset tuotteet ja käyttötavarat, energia ja vesi, jätteet ja kuljetus sekä ympäristöjohtaminen. Vaadittu minimipistemäärä näiden osioiden yhteenlasketuista pisteistä on 24 pistettä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 3.) Ravintola on saamassa tällä hetkellä näistä osioista yhteenlasketut pisteet 15. Jos ravintola tekee toimenpide-ehdotusten mukaiset muutokset, nousevat sen pisteet 35:n.



Kuvio 8. Toimintaosion yhteispisteet

Maksimipisteet kaikista osioista ovat 60. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 22.) Ravintola Kesäkartano on tällä hetkellä saamassa kaikista osioista yhteispisteiksi 20. Joutsenmerkin saamiseksi minimiyhteispisteet ovat kuitenkin 31, eli enemmän, kuin mitä eri osioiden yhteenlasketut minimipisteet. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2012, 22.) Jos ravintolassa toteutetaan kaikki toimenpide-ehdotusten mukaiset muutokset, saavuttaa ravintola yhteispisteet 39.



Kuvio 9. Kaikkien osioiden yhteispisteet

8 YHTEENVETO JA POHDINTA

Opinnäytetyöni tarkoitus oli selvittää, kuinka ravintola Kesäkartanossa toteutuvat tällä hetkellä Joutsenmerkin saamiseksi laaditut vaatimukset ja mitä toimenpiteitä Joutsenmerkin saaminen ravintolalta edellyttää. Tutkimukseni perusteella toimenpiteitä tarvitaan kaikissa Joutsenmerkin osioissa. Ravintola täyttää parhaiten Joutsenmerkin kriteerit jo nykyisellä toiminnallaan osiossa ”ruoka ja juoma”. Tässä osiossa ravintola täyttää jo nykyisellään kaikki pakolliset vaatimukset. Ainoa asia, missä ravintolan on parannettava nostaakseen osion pisteitä, on valikoimissa olevien luomutuotteiden määrä. Ravintolan tulee ottaa valikoimiinsa yhden jo valikoimista löytyvän luomutuotteen lisäksi reilut kymmenen muuta luomutuotetta. Tämä toimenpide on helppo toteuttaa, sillä ravintola suosii jo nyt paikallisia tuottajia, ja heidän valikoimistaan löytyy runsaasti vaihtoehtoja luomutuotteiden suhteen.

Ravintolassa täytyy melko hyvin vaatimukset myös osiossa ”kemialliset tuotteet ja käyttötuotteet”. Pakollisista vaatimuksista täyttymättä jää tällä hetkellä ainoastaan ympäristömerkittyjen siivouskemikaalien riittävä käyttö. Tavarantoimittajilta, joilta ravintola siivouskemikaalinsa hankkii, löytyy kuitenkin valikoimistaan ympäristömerkittyjä tuotteita, joten näihin vaihtaminen ei tule olemaan hankalaa. Samankaltaisilla toimenpiteillä ravintolan on myös mahdollista nostaa tämän osion pisteitä. Tällä hetkellä ravintolassa käytetään ympäristömerkittyjä lautasliinoja sekä käsipyyherullia. Näiden tuotteiden lisäksi ravintolan tulee vaihtaa saippuat, kahvinsuodattimet, leivinpaperit sekä painotuotteet ympäristömerkityiksi. Myöskään näiden tuotteiden löytäminen toimittajien valikoimista ei ole vaikeaa.

Myös osion ”jätteet ja kuljetus” vaatimukset ovat melko hyvällä mallilla ravintolassa jo nyt. Kaikki pakolliset vaatimukset täyttyvät. Muutokset, joita paremmat pisteet tästä osiosta vaativat, koskevat pääasiassa jätteiden lajittelua. Ravintolassa lajitellaan tällä hetkellä jätteet neljään jakeeseen. Tulevaisuudessa jätteet olisi hyvä lajitella seitsemään jakeeseen: pahviin, paperiin, sekajätteeseen, rasvaan, biojätteeseen, metalliin ja lasiin. Tämä vaatii ravintolalta helpohkoja käytännön järjestelyjä, jotta keittiöstä ja jätekatoksesta löytyy jatkossa useampi lajitteluastia. Lisäksi tulee miettiä, kuinka biojätteen keräys toteutetaan. Koska kyse on golf-kentällä toimivasta ravintolasta, voisi oma komposti tulla hyvinkin kyseeseen biojätteen sijoituspaikkana. Tämän lisäksi ravintolan tulee seurata kuljetuksia ja laatia suunnitelma kuljetusten vähentämiseksi. Suunnitelmassa keskeisin asia tulee olemaan kuljetusten yhdistäminen eli tavaraa tilataan kerralla mahdollisimman paljon, eikä pienissä erissä.

Suurimpia toimenpiteitä ja kustannuksia vaatii Joutsenmerkin vaatimukset osiossa ”energia ja vesi”. Täyttääkseen pakolliset vaatimukset on ravintolaan hankittava sähkö- ja kaasumittarit tai teetettävä sisäinen energiakatselmus. Toimitusjohtajan päätettäväksi jää, onko taloudellisempaa hankkia mittarit vai teettää energiakatselmus määrätyn väliajoin. Ravintola joutuu myös laatimaan kirjalliset energiansäästösuunnitelman päämäärineen ja toimenpiteineen. Pisteiden nostamiseksi tästä osiosta ravintola voisi vaihtaa lamppunsa energiansäästölamppuiksi/loistevalaisimiksi. Tästä koituu kerralla

isohko kustannus, mutta pitkällä aikavälillä ko. lamput säästävät paitsi energiaa myös rahaa pitkän käyttöikänsä ansiosta. Ravintolan tulisi selvittää myös kylmälaitteidensa kylmäaineiden koostumus ja jos mahdollista vaihtaa ei-suositellut kylmäaineet suositeltuihin. Lisäksi ravintola voisi harkita vedenkulutuksen mittarin hankkimista.

Kustannuksiltaan pieniä, mutta työmäärältään suuria toimenpiteitä vaatii Joutsenmerkin kriteerit osiossa ”ympäristöjohtaminen”. Yksikään osion pakollisista vaatimuksista ei vielä täyty, mikä on luonnollista, sillä Joutsenmerkkiin liittyviin käytäntöihin ollaan vasta tutustumassa. Osion pakolliset vaatimukset pitävät sisällään Joutsenmerkkiin liittyvän vastuuhenkilön nimeämisen, henkilökunnan kouluttamisen ja Joutsenmerkistä tiedottamisen sekä kaluston ja kemikaalien turvallisuuden, käytön, huollon ja omavalvonnan. Lisäksi osiosta saa pisteitä sen mukaan, miten monelta eri alalta ravintola tekee suunnitelman ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Suositeltavaa olisi, että ravintola tekisi nämä suunnitelmat kaikilla aloilla: ruokatarjoilu, energian ja veden säästö, kemialliset tuotteet, materiaalihankinnat ja kulutustavarat, jätehuolto ja kuljetukset. Osaa näistä suunnitelmista suositeltiin tehtäväksi jo aiempien osioiden yhteydessä, jolloin yksi suunnitelma antaa pisteitä useampaan osioon.

Yhteenvedona tutkimustuloksista voidaan sanoa, että Joutsenmerkkiin vaadittavien minimipisteidenkään saavuttaminen ei nykyisillä toimintatavoilla ole mahdollista ravintola Kesäkartanossa. Toimenpiteet, joita pisteiden nostaminen vaatii, ovat kuitenkin täysin toteutettavissa, eikä niiden kustannukset tai vaatima työmäärä nouse niin suuriksi, etteikö Joutsenmerkin hakeminen olisi silti kannattavaa. Pitkällä aikavälillä monet nyt kustannuksia vaativat toimenpiteet myös säästävät rahaa esimerkiksi vedenkulutus- tai energiansäästöinä. Jos ravintolassa toteutetaan kaikki, tai edes lähes kaikki, ehdotetut toimenpiteet, on ravintolalla erittäin hyvät mahdollisuudet saada Joutsenmerkki.

Kuten ravintola Kesäkartanonkin kohdalla kävi ilmi, ei Joutsenmerkkiä ole helppo saavuttaa. Merkin tiukat vaatimukset takaavat, ettei Joutsenmerkkiä voida saada kevyin perustein muutamalla ympäristöä säästävällä toimella, vaan ekologisesta ajattelusta on tultava todella osa ravintolan toimintakulttuuria. Tärkeintä on, että johto on sitoutunut ja perehtynyt asiaan ja osaa näin perehdyttää muun henkilökunnan niin Joutsenmerkin toimintatapoihin kuin filosofiaankin. Merkin saaminen edellyttää useita muutoksia toimintatapoihin yhdellä kertaa, mutta kun asia osataan perustella oikein ja siitä ollaan innostuneita, eivät muutokset tunnu niin työläiltä henkilökunnan kannalta. Ravintola Kesäkartanon etu on, että henkilökuntaa on vähän ja näin ollen sen kouluttaminen sekä sitouttaminen Joutsenmerkin toimintatapoihin on helpompaa.

Merkittävä asia henkilökunnan kannustamiseksi Joutsenmerkin vaatimiin toimintatapoihin sitouttamisessa on sen korostaminen, mitä lisäarvoa Joutsenmerkki ravintolalle tuo. Ravintolan arvot ovat yksi asia, mikä puoltaa ympäristöystävälliseen ajatteluun panostamista, mutta toinen on kilpailuetu, jota ympäristömerkki ravintolalle tuo. Motivoitunut henkilökunta toivoo yrityksen menestyvän, joten sen ymmärtäminen, kuinka Joutsenmerkki edistää yrityksen vetovoimaa, on merkittävää. Kuten Kuppiilat kuntoon, Jyrki Sukula! –ohjelmassakin kävi ilmi, ei ravintola Kesäkartanon ruoassa ole moitteen sijaan. Sen sijaan ravintolan markkinointi on jäänyt aivan liian vähälle. Joutsenmerkki onkin ravintolalle

mahdollisuus tehostaa markkinointiaan ja erottua seudun muista ravintoloista ympäristömerkillä, joka kertoo yrityksen kantavan ympäristövastuunsa ja toimivan kuluttajien yhä enenemässä määrin arvostamien ekologisten arvojen mukaan.

Opinnäytetyön tekeminen oli kaiken kaikkiaan varsin mielekästä, sillä työstä koituu konkreettista hyötyä. Opinnäytetyöni perusteella ravintola Kesäkartanon henkilökunnan on nyt helppo nähdä, missä asioissa he joutuvat muuttamaan toimintatapojaan, jotta Joutsenmerkin saaminen mahdollistuu. Kun riittävät toimenpiteet on tehty, hakee ravintola Joutsenmerkkiä. Hakemus on tarkoitus laittaa viireille kevään 2013 aikana.

LÄHTEET

ESKOLA, Jari. & SUORANTA, Juha. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus.

KETOLA, Tarja 2005. Vastuullinen liiketoiminta. Sanoista teoiksi. Helsinki: Edita Prima.

KÖNNÖLÄ, Totti ja RINNE, Pasi 2001. Elinehtona eettisyys. Vastuullinen liiketoiminta kilpailuetuna. Helsinki: Kauppakaari.

LIESIMAA, Virpi 1995. Hyvä tietää ympäristömerkinnöistä. Helsinki: Suomen Kuluttajaliitto ry.

LINNANEN, Lassi, MARKKANEN, Elina ja ILMOLA, Leena 1997. Ympäristöosaaminen. Kestävän kehityksen haaste yritysjohdolle. Otaniemi Consulting Group.

MARTTINEN, Kari, SAASTAMOINEN, Salla ja SUVANTO, Sanna 2000. Yrityksen ympäristövastuut. Helsinki: Kauppakaari.

TUOMI, Jouni. & SARAJÄRVI, Anneli. 2006. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi.

VIITALA, Riitta ja JYLHÄ, Eila 2002. Menestyvä yritys. Liiketoimintaosaamisen perusteet. Helsinki: Edita Prima.

VIITALA, Riitta ja JYLHÄ, Eila 2006. Liiketoimintaosaaminen. Menestyvän yritystoiminnan perusta. Helsinki: Edita Prima.

Internet lähteet

Joutsenmerkitty ravintola. Tulostettu 20.10.2012.

<http://www.ymparistomerkki.fi/files/925/ravintola291009.pdf>

Joutsenmerkin kriteerit. Ravintolat. Versio 1.4 2012. Helsinki: Pohjoismainen ympäristömerkki.

http://www.ymparistomerkki.fi/files/873/091fi1_4ravintola.pdf

Pohjoismainen ympäristömerkintä. Ympäristöfilosofia. Tulostettu 20.10.2012.

<http://www.ymparistomerkki.fi/files/13/filosofi.pdf>

Valtion ympäristöhallinto. Luettu 22.11.2012.

<http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=182582>

Haastattelut

RUUSKANEN, Petteri, RÄISÄNEN, Sinikka 2012. Neuvottelu toimitusjohtajan ja ravintolapäällikön kanssa. 15.08.2012.

RUUSKANEN, Petteri 2012. Neuvottelu toimitusjohtajan kanssa. 26.09.2012.

RUUSKANEN, Petteri ja RÄISÄNEN, Sinikka 2012. Toimitusjohtajan ja ravintolapäällikön haastattelu. 9.11. 2012.

RUUSKANEN, Petteri ja RÄISÄNEN, Sinikka 2013. Toimitusjohtajan ja ravintolapäällikön haastattelu. 10.01.2013.

LIITTEET

Liite 1 Teemahaastattelukysymykset

- Millainen on Kartano golfin historia, entä sen nykytila? Millaisia tulevaisuuden näkymiä ja tavoitteita Kartano golfilla on?
- Mitkä ovat Kartano golfin perustiedot, kuten mm. osoite, työntekijämäärä, tilojen koko sekä tunnusluvut kuten viime vuoden liikevaihto, kokonaiskustannukset sekä tulos?
- Mitkä ovat Kartano golfin arvot, kuten esim. ympäristövastuut?
- Millainen on ravintolan Kesäkartanon historia, onko siinä ollut tiettyjä käännekohtia? Entä millainen on ravintolan nykytila sekä millaisia tulevaisuuden näkymiä ja tavoitteita ravintolalla on?
- Mitkä ovat ravintola Kesäkartanon tunnusluvut, kuten esim. liikevaihto, entä ketkä kuuluvat pääasiallisesti ravintolan käyttäjäkuntaan? Mitkä ovat ravintolan aukioloajat?
- Miksi haluttiin osallistua kurjat kuppilat tv-ohjelmaan?
- Mikä on ravintolan merkitys Kartano golfin toiminnalle?
- Mikä Joutsenmerkin merkitys on ravintola Kesäkartanolle?