

BarLaurean mahdollisuudet
saavuttaa Joutsenmerkki



Paavola Salme ja Järveläinen Tuomas

Laurea-ammattikorkeakoulu
Laurea Leppävaara

BarLaurean mahdollisuudet saavuttaa Joutsenmerkki

Salme Paavola
Tuomas Järveläinen
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeen-
johdon koulutusohjelma
Opinnäytetyö
Syyskuu 2009

Salme Paavola
Tuomas Järveläinen

BarLaurean mahdollisuudet saavuttaa Joutsenmerkki

Vuosi 2009

Sivumäärä 44

Joutsenmerkki on vapaaehtoinen yhteispohjoismainen Ympäristömerkki. Opinnäytetyö on osa kehittämistyötä, jonka tavoitteena on hakea Joutsenmerkintää BarLaurean toiminnalle. Joutsenmerkin anomiseen tähtäävät toimenpiteet on aloitettu keväällä 2009 tekemällä aiheesta alustava toimintasuunnitelma. Opinnäytetyön tavoitteena on soveltaa käytäntöön toimintasuunnitelmassa kuvattuja toimenpiteitä, jotka dokumentoidaan Joutsenmerkkikansioon osana Joutsenmerkki-hakemusta.

Opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa BarLaurean nykytilannetta Joutsenmerkki-hakemusta varten sekä viedä Joutsenmerkki kriteeristön edellyttämiä muutoksia käytäntöön BarLaureassa. Tutkimustyössä kartoitettiin ympäristöystävällisiä tuotteita ja toimintatapoja, joita edellytetään BarLaurealta Joutsenmerkinnän saavuttamiseksi.

Opinnäytetyön viitekehyksenä on käytetty Pohjoismaisen ympäristömerkinnän asettamia Joutsenmerkki-kriteereitä ravintoloille. Lisäksi teoriaosuuteen on haettu taustatietoja tutkimalla aiheeseen liittyvää kirjallisuutta ja Internetlähteitä. Haastattelemalla eri yhteistyötahoja pyrittiin selvittämään BarLaurean mahdollisuuksia saavuttaa Joutsenmerkki. Haastattelujen ja muun selvitystyön pohjalta on koottu kansioon tarvittavia liitteitä ja dokumentteja.

Opinnäytetyön johtopäätöksistä käy ilmi, että hakuprosessissa vaadittavat keskeisimmät kriteerit voidaan saavuttaa BarLaureassa. Haasteita kohdataan muutaman vaatimuksen kohdalla, kuten energian- ja vedenkulutuksen seurannassa ja vähentämisessä. Lisäselvitykset ja muutosten aiheuttamat korjaukset liitteisiin tullaan tekemään Joutsenmerkki-kansioon kevään 2010 aikana.

Joutsenmerkinnän myötä BarLaurea voi tarjota opiskelijoilleen ympäristöystävällisen oppimisympäristön, jossa opiskelijat voivat opiskella kestäväkehityksen mukaisia toimintatapoja apuna käyttäen ja oppia käytännössä LbD-mallin mukaan.

Salme Paavola
Tuomas Järveläinen

BarLaurea's chances to obtain the Nordic Ecolabel
Year 2009

Pages 44

Nordic Ecolabel is a joint voluntary environmental certification within the Nordic countries. This practice based thesis is part of a developmental work for the application of Nordic Ecolabel for the restaurant operation of BarLaurea. The work aiming to the application of Nordic Ecolabel was started in the spring 2009 by a preliminary work plan. The goal is to apply in practice the measures described in the work plan. These measures will be documented in the Nordic Ecolabel folder as part of the application.

The work explores the present situation of environmentally-sensitive matters in relation to the application of the Nordic Ecolabel and any changes in the practical operations of BarLaurea in order to fulfil the Nordic Ecolabel criteria in the application process. The thesis explored environmentally-friendly products and work methods, which are required for obtaining the Nordic Ecolabel.

A guideline for this practice based thesis was taken from the criteria of the environmental Nordic Ecolabel for restaurants. Additional background facts were searched from the related literature and Internet sources. In order to obtain practical benefits from this study a lot interviews were conducted with various co-operating contacts to evaluate BarLaurea's qualifications for the Nordic Ecolabel. These Interviews and other collected information yielded a large number of appendixes and documents for the Nordic Ecolabel folder.

The conclusion of the thesis is that BarLaurea can meet the main criteria required for the application. Challenges will be met, especially in the energy reduction and water usage. Further investigations and corrections may cause some changes in the Nordic Ecolabel folder during the spring 2010.

Nordic Ecolabel certification offers the students of BarLaurea an environmentally-friendly facility where they can study working methods by sustainable development practices and learn in practice according to LbD-model.

Key words: Nordic Ecolabel, Nordic Ecolabel folder, environmentally-friendly, sustainable development.

Sisällys

1.	Johdanto	6
2.	Opinnäytetyön lähtökohdat	8
2.1	Tavoite	8
2.2	BarLaurea oppimisympäristönä	9
2.3	Yhteistyöhenkilöt	10
3.	Joutsenmerkki	11
3.1	Joutsenmerkin myöntämisperusteet	12
3.2	Suomen Standardisoimisliitto SFS ry	12
3.3	Standardit ja sertifiointi	13
3.4	Joutsenmerkki kriteerit ja pisteet	13
3.5	Joutsenmerkki kriteerien laadinta	14
3.6	Ympäristövastuu	14
4.	Pakolliset vaatimukset BarLaureassa	15
4.1	Ruoka ja juoma	16
4.2	Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat	17
4.3	Energia ja vesi	18
4.4	Jätteet ja kuljetus	19
4.5	Ympäristöjohtaminen	19
4.6	Joutsenmerkki-kansio	21
5.	Joutsenmerkitty ravintola	22
5.1	Joutsenmerkin markkinointi myöntämisen jälkeen	22
5.2	Kriteerien dokumentointi	24
5.3	Joutsenmerkin lisenssi- ja hakemusmaksu	24
5.4	Joutsenmerkin vaikutus BarLaureassa	25
6.	Pohdinta	26
6.1	Opinnäytetyön taustaa	26
	Lähteet	29

1. Johdanto

Ympäristösuojelulliset seikat ovat nousseet merkittävään asemaan maapallonlaajuisten ympäristöongelmien seurauksena. Ympäristön saastuminen ja luonnonvarojen ehtyminen vaarantavat ihmiskunnan taloudellisen, sosiaalisen ja teknisen kehityksen. Kestävää kehitystä tukevat toimenpiteet ovat yksi keino parantaa maapallon ja ympäristömme hyvinvointia. Joutsenmerkki on vapaaehtoinen yhteispohjoismainen ympäristömerkintä, jolla pyritään vähentämään päivittäisen kulutuksen aiheuttamaa ympäristökuormitusta. Joutsenmerkintä tähtää kestäväan kehitykseen ja ympäristömyötäisiin toimenpiteisiin, joiden avulla pyritään turvaamaan tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet.

Opinnäytetyömme aiheena on Joutsenmerkki-kansion työstäminen sen hakuvaiheeseen saakka. Idean opinnäytetyöhömmme saimme kehityspäällikkö Krista Keräselältä, joka kertoi että BarLaureaan ollaan työstämässä Joutsenmerkki-ympäristösertifiointia. Joutsenmerkin hakemiseksi oli 2009 keväällä valmistunut toimintasuunnitelma, jonka pohjalta meidän tuli pyrkiä viemään asiaa eteenpäin. Toimintasuunnitelmassa on perehdytty toimenpiteisiin, joita BarLaureassa tulisi toteuttaa Joutsenmerkinnän saavuttamiseksi.

Tehtävänämmme tässä opinnäytetyössä on soveltaa toimintasuunnitelman edellyttämiä asioita käytäntöön ja kirjjata ne Joutsenmerkki-kansioon. Huolellisesti täytetty kansio on edellytyksenä lopullisen Joutsenmerkin saamiselle. Joutsenmerkki vaatii monien ympäristömyötäisten ratkaisujen tekemistä sekä niiden toteuttamista käytäntöön BarLaureassa. Joutsenmerkin saaminen edellyttää myös henkilökunnan perehtymistä ja sitoutumista merkinnän edellyttämiin kriteereihin ja toimintatapoihin.

Opinnäytetyössämme olemme tutkineet Joutsenmerkin edellyttämien kriteereiden kautta pyrkimyksiä ympäristömyötäisten toimintatapojen löytymiseen BarLaurean ravintolatoiminnassa. Koska Joutsenmerkki tuo ravintolalle markkina-arvoa, ympäristöasioiden huomioiminen saattaa nousta merkittäväksi imagon kohotuskeinoksi. Vaikka Joutsenmerkin saaminen tulee olemaan suuri haaste BarLaurealle, se antaa ravintolassa työskenteleville opiskelijoille valmiudet toimia ympäristömyönteisesti.

Aloitimme opinnäytteemme työstämisen maaliskuussa 2009. Aluksi tutustuimme Joutsenmerkki-kriteeristöön ja sen tuomiin haasteisiin BarLaurean toiminnalle. Joutsenmerkin hakemiseksi oli tehty edellisenä vuonna toimintasuunnitelma, jonka pohjalta aloimme kartoittaa BarLaureassa muutostarpeita vaativia kohteita. Kävimme kohta kohdalta kriteerit lävitse ja teimme laskelmat saavutettavissa olevasta yhteispistemäärästä. (Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Pisteyhteenvedon tuloksena havaitsimme, että BarLaurea voisi ylittää minimipistemäärään, mutta Joutsenmerkki-hakemuksen läpimenon takaamiseksi oli vielä paljon kehitettävää joka

osa-alueella. Erityisesti meitä huolestutti energian ja veden pakollisten vaatimusten täytyminen.

Ennen kesälomaa ja 2.työharjoittelun aloittamista pidimme palaverin kaikkien Joutsenmerkin hakuprosessiin osallistuvien tahojen kanssa. Keskustelimme Joutsenmerkin kriteerien edellyttämistä toimenpiteistä ja painopistealueista, joihin mielestämme tulisi erityisesti kiinnittää huomiota. Palaverissa jaoimme Joutsenmerkki-kansion kriteereiden vastuu alueet ravintolapäällikkö Miia Vakkurin ja keittiömestari Ilari Paanasen kanssa. Lisäksi keskustelimme palaverissa syksyn 2009 ympäristöosaamisen opintojakson opiskelijoiden mahdollisuuksista, osallistua omalla opintojaksollaan kriteereiden kartoitukseen käytännössä. (Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Olemme aluksi kuvailleet BarLaureaa oppimisympäristönä ja tahoja, joiden kanssa tulemme tekemään yhteistyötä. Seuraavaksi olemme käsitelleet opinnäytetyöllemme asetettua tavoitetta ja Joutsenmerkin tuomaa hyötyä ravintolalle.

Standardointi ja sertifiointi ovat osa laatuluokitusta, jolla sitä hakeva yritys pyrkii osoittamaan omien toimintatapojensa kurinalaisen valvonnan. Taustatietona pyrimme selittämään laatuluokitusta ja Suomen standardisoimisliiton merkitystä standardien asettajana. Kappaleen loppuun olemme koostaneet katsauksen ympäristövastuusta ja sen merkityksestä kestävä kehityksen ylläpitäjänä.

Seuraavissa luvuissa käymme läpi vaatimuksia ja kriteereitä, joita edellytetään Joutsenmerkityn ravintolan täyttävän, sekä toimenpiteitä joita olemme tehneet kyseisen kriteerin kohdalla. Opinnäytetyömme perustuu pitkälti selvitystyöhön, jolla pyrimme kartoittamaan kriteerien edellyttämien vaatimusten täyttymistä BarLaureassa. Päätämme opinnäytetyö raportin Joutsenmerkin hakuun liittyvien velvoitteiden ja maksuperusteiden sekä Joutsenmerkin myöntämisen jälkeisen markkinoinnin kuvaamiseen. Opinnäytetyömme etenemistä on havainnollistettu liitteen kaaviolla. (Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

2. Opinnäytetyön lähtökohdat

Opinnäytetyössämme käymme läpi Joutsenmerkki-kriteerien täyttymistä BarLaureassa ja niiden saattamista siihen vaiheeseen, että Joutsenmerkki-hakuprosessi voidaan laittaa vireille henkilökunnan toimesta. Näemmekin opinnäytetyömme hyvin toimintakeskeisenä, koska työmme vaatii laatukriteerien tarkastelua ja niiden soveltamista käytännössä BarLaurean toimintaan. Opinnäytetyöhömmme liittyen kävimme syyskuussa esittelemässä ympäristöosaamisen opintojakson opiskelijoille Joutsenmerkkiä. BarLaureassa työskentelevien opiskelijoiden informointi laatukriteereistä tulee olemaan yksi osa Joutsenmerkin hakuprosessin edellytyksiä. Keväällä 2010 BarLaureassa työvuoroissaan aloittavat restonomi-opiskelijat tulevat saamaan perehdytyksessään tietoa Joutsenmerkistä ja sen edellyttämistä toimintatavoista BarLaureassa. (Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Opinnäytetyömme perehtymisvaiheessa kävimme läpi Heli Yli-Moijalan omassa opinnäytetyössään tekemää tutkimusta kriteeristön asettamista vaatimuksista Joutsenmerkityissä ravintoloissa. Yli-Moijala oli perehtynyt omassa toimintasuunnitelmassaan myös Joutsenmerkin hakuprosessia edeltäviin esivalmisteluihin ja muutostarpeisiin BarLaureassa. Ravitsemuspalveluyrityksen toiminnan kehittämisen opintojakson opiskelijat ovat kevään 2009 aikana kartoittaneet Yli-Moijalan opinnäytetyössä selvittämien kriteerien toteutumista käytännössä BarLaureassa. (Yli-Moijala 2009.)

Opinnäytetyömme pohjaksi olemme tutustuneet edellä mainittuihin materiaaleihin ja tutkineet Pohjoismaisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin ravintoloille asettamia kriteereitä. Tehtävänä on soveltaa Yli-Moijalan tekemää toimintasuunnitelmaa käytännön tasolla ja tutkia tarvittavia muutostarpeita kriteeristön täyttymiseksi BarLaureassa. Pyrimme helpottamaan lopullisen Joutsenmerkin hakemista tarkastelemalla laatukriteeristön pisteytystä sekä keräämällä liitteitä ja dokumentteja, kun BarLaurea hakee Joutsenmerkkiä.

2.1 Tavoite

Opinnäytetyön tavoitteena on koota Joutsenmerkki-hakemukseen kuuluvat liitteet ja siivoussuunnitelmat samaan kansioon. Joutsenmerkki-kansiosta tiedot on helppo löytää hakuprosessia varten. Tarkastusvaiheessa kansion avulla on helppo varmistaa, että dokumentit pitävät paikkansa. Lopullisen Joutsenmerkki-hakemuksen tekee BarLaurean vakinaiseen henkilökuntaan kuuluva, joko ravintolapäällikkö Miia Vakkuri tai keittiömestari Ilari Paananen.

Joutsenmerkki-kansion on oltava helposti käsiteltävä, kansiosta tulee löytyä kaikki Joutsenmerkkiin tarvittavat tiedot ja liitteet, lisäksi ne on asetettava loogiseen järjestykseen kansioon. Joutsenmerkki-kansiota on säilytettävä ravintolan toimistossa, jotta

tarkistuskäynnin ylläpitäessä tiedot ovat nopeasti saatavilla. Joutsenmerkki-kansion tavoitteena on edesauttaa tarvittavien materiaalien ja dokumenttien keruuta ja niiden päivitystä tulevaisuudessa. Kansion päivityksestä tulee pitää huolta säännöllisesti.

2.2 BarLaurea oppimisympäristönä

BarLaurea käsittää kuusi opiskelijoiden ylläpitämää palvelukonseptia, BarLaurea lounasbuffet, Flow á la Carte, Kokouspalvelut, Cafe Beat, Lobby Laurea infopiste ja Laurea Events -tapahtumapalvelu. BarLaurean palvelut on suunnattu opiskelijoille, Laurean henkilökunnalle sekä ulkopuolisille asiakkaille.

BarLaurea on oppimisympäristö, jossa hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto-opiskelijat sekä palveluja tuottavat restonomiopiskelijat tutustuvat palvelutapahtumaprosessin eri vaiheisiin ensimmäisen opiskeluvuotensa aikana. Toisena opiskeluvuotena hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon opiskelijat tutustuvat BarLaureassa, ruoan tuotantoprosessiin ja työnjohdollisiin tehtäviin käytännön työtehtävien kautta.

BarLaurean innovatiivinen oppimisympäristö ja palveluiden kehittämiskeskus on toiminut marraskuusta 2002 lähtien. Sen opetuksessa painottuu oppimis-, palvelu- sekä tutkimus- ja kehittämistoiminta. BarLaurea tarjoaa opiskelijoille monipuoliset mahdollisuudet oppia sekä osallistumalla että kehittämällä palveluprosesseja. (BarLaurea lounas- ja kahvilapalvelut Laureassa 2009.)

BarLaurean toiminta on ainutlaatuista, koska opiskelijat työskentelevät kaikissa toiminnan prosesseissa täysipainoisina jäseninä ja niiden kehittäjinä. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että BarLaurean palvelut toteutetaan opiskelijavoimin, Learning by Developing -mallia käyttäen. BarLaurea tarjoaakin opiskelijoille mahdollisuuden kehittyä oman alansa asiantuntijaksi työskennellen oppimisympäristöissä ja soveltaen jatkuvasti teoreettista tietoa käytäntöön. (BarLaurea lounas- ja kahvilapalvelut Laureassa 2009.)

Tutkimus- ja kehitystyö BarLaureassa noudattaa oppimisen kehittämisen (LbD) innovaatioprosessin mallia. Palvelun kehittäminen BarLaureassa on järjestelmällinen ja haasteellinen prosessi, jonka tarkoitus on integroida tieteiden välisiä, ryhmätyöpohjaisia lähestymistapoja ja menetelmiä käyttäjälähtöisesti. Työskentely T & K-hankkeissa perustuu sekä opiskelijoiden että loppukäyttäjien yhteistyöhön yritysten ja julkisen sektorin kanssa. (BarLaurea lounas- ja kahvilapalvelut Laureassa 2009.)

BarLaureassa palvelun tuottajat ja asiakkaat ovat osittain päällekkäisiä toimijoita, sillä molemmat ryhmät muodostuvat suurimmilta osin opiskelijoista. Opiskelijat ovat kehittäjiä, jotka luovat uutta ammatillista oheistietoa yhdessä muiden toimijoiden kanssa. T&K-hankkeissa on pyritty huomioimaan järjestelmällisesti BarLaurean loppukäyttäjien kasvavat odotukset niin palveluntarjonnan kuin laadunkin osilta. (BarLaurea lounas- ja kahvilapalvelut Laureassa 2009.)

BarLaurean tavoitteellisena tahtotilana on alusta alkaen ollut tarjota monipuolisia palveluja sekä opiskelijoille että muille käyttäjille. Syksyllä 2007 Bar Laurea-konseptiin lisättiin kaksi uutta oppimisympäristöä; Café Beat ja Ravintola Flow. Uudet oppimisympäristöt tarjoavat mahdollisuudet monipuolisempaan oppimiseen ja entistä laadukkaampaan ammatilliseen kehitykseen. Niiden tarkoituksena on myös laajentaa BarLaurean palvelutarjontaa. Uudet oppimisympäristöt, Café Beat ja Ravintola Flow, suunniteltiin ja toteutettiin opiskelijoiden hankkeina. Ne ovatkin erinomaisia esimerkkejä Laurea's Service Innovation and Design -hankkeen integroitumisesta opiskelijoiden opetukseen ja arkeen. (BarLaurea lounas- ja kahvilapalvelut Laureassa 2009.)

BarLaurean toiminta on osa Laurean-ammattikorkeakoulua, joka toimii Leppävaaran toimipisteessä. Laurea-ammattikorkeakoulu on Suomen neljänneksi suurin ammattikorkeakoulu. Se tarjoaa opintoja ja ylempiä ammattikorkeakoulututkintoja metropolialueella yli 8000 opiskelijalle neljällä eri koulutusalueella.

Ammattikorkeakoulututkintoon johtavia suomenkielisiä koulutusohjelmia on yksitoista ja englanninkielisiä neljä. Ylempään ammattikorkeakoulututkintoon johtavia suomenkielisiä koulutusohjelmia on kuusi ja englanninkielisiä kaksi. (Laurea Fakta 2009-2010 2009, 13.)

Laurean toiminta perustuu Learning by Developing-malliin, joka tuo yhteen opiskelijat sekä opetus-, tutkimus- ja kehitystoiminnan yhteistyöhankkeiden kautta. Laurealla on seitsemän paikallisyksikköä Uudellamaalla. Toimipisteet ovat Espoossa Leppävaaran ja Otaniemen Laurea, Hyvinkään Laurea, Keravan Laurea, Lohjan Laurea, Porvoon Laurea sekä Vantaalla Tikkurilan Laurea. (Laurea Fakta 2009-2010 2009, 13.)

Päiväopiskeluna toteutettavat ammattikorkeakoulututkinnot on suunnattu nuorille ja toisen asteen koulutuksen käyneille. Ammattikorkeakoulututkintoja tarjotaan myös aikuisille sopivana monimuoto-opetuksena. Ammattikorkeakoulututkinnon suorittanut valmistuu esimerkiksi tradenomiksi, restonomiksi, sairaanhoitajaksi tai sosionomiksi. Ammattikorkeakoulututkintojen laajuus on 210 tai 240 opintopistettä, ja opintojen suorittaminen kestää kokopäiväopintoina kolmesta ja puolesta, neljään ja puoleen vuotta. (Laurea Fakta 2009-2010 2009, 14.)

2.3 Yhteistyöhenkilöt

Aiheen opinnäytetyöhömmme saimme Leppävaaran Laurean kehittämispäällikkö Krista Keräselältä. Hän on tehnyt taustatyötä ja teettänyt mm. opinnäytetyön Joutsenmerkin mahdollisuuksista BarLaureassa, sekä toimintasuunnitelman muutosten kartoittamiseksi. (Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Ravintolapäällikkö Miia Vakkuri toimii keittiömestari Ilari Paanasen kanssa BarLaurean edustajina. Heidän kanssaan olemme käyneet läpi kriteereitä ja miettineet mitä kaikkia muutoksia Joutsenmerkkikriteerien täytyminen vaatii BarLaurean päivittäisessä

toiminnassa. Yhteistyössä Paanasen ja Vakkurin kanssa olemme pyrkineet löytämään Joutsenmerkkikriteerit täyttäviä vaihtoehtoja.

Pohjoismaisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin markkinointikoordinaattori Antti Lehmuskoski, on auttanut meitä kriteereitten hahmottamisessa sekä ongelmakohtissa. Hänen kanssaan olemme olleet sähköpostitse yhteydessä ja tavanneet muutamia kertoja asian tiimoilta. Antti Lehmuskoski on itse aktiivisesti mukana hakuprosessin kaikissa vaiheissa. (Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

3. Joutsenmerkki

Joutsenmerkki kertoo kuluttajalle ja asiakkaalle tuotteen tai palvelun laadun ympäristöystävällisyydestä. Merkin tavoitteena on edistää ympäristöä vähiten kuluttavien tuotteiden käyttöä ja myyntiä. Sillä pyritään ohjaamaan ja opastamaan kuluttajia tekemään kestävän kehityksen mukaisia ja ympäristöystävällisiä päätöksiä ja valintoja. Toisin sanoen merkin tarkoituksena on edistää ympäristöystävällistä toimintaa ja kestävää kehitystä. Joutsenmerkin saamiseen vaaditaan tiettyjen kriteerien noudattamista ja määrätietoista toimintaa. (SFS-ympäristömerkki 2009.)

Joutsenmerkin sekä sen tavoitteet ja kriteerit laati Pohjoismaiden ministerineuvosto vuonna 1989 Pohjoismaiden yhteiseksi ympäristömerkiksi. Suomessa merkin käyttöä valvoo SFS-ympäristömerkinnän standardisoimisliitto. Valvonnalla taataan, että merkkiä ei käytetä ilman lupaa ja että merkin saanut täyttää sille asetetut vaatimukset. Joutsenmerkille asetetut vaatimukset tarkastetaan 3 - 5 vuoden välein. (SFS-ympäristömerkintä: kriteereiden laadinta 2009.)



Kuva1: Joutsenmerkki-logo (SFS-ympäristömerkintä 2009.)

3.1 Joutsenmerkin myöntämisperusteet

Toimintaperiaatteiltaan erilaiset ravintolat voivat hakea Joutsenmerkkiä itselleen, kunhan he täyttävät ravintolatoiminnalle asetetut kriteerit eli valmistavat ruoka-annoksia syötäväiksi ja tarjoilevat niitä asiakkailleen määritellyssä tilassa. Joutsenmerkkiä voivat hakea ravintolat, suurkeittiöt, lounasravintolat, katukeittiöt, kahvilat sekä koulujen, sairaaloiden ja muut vastaavat keittiöt, jotka täyttävät joutsenmerkille asetetut kriteerit. Merkin saaminen edellyttää ravintolalta huomattavaa ympäristö-myönteisyyttä, sillä joutsenmerkityn ravintolan koko toiminnan on oltava ympäristöasiat huomioivaa. Jotta ympäristömerkki voidaan myöntää ravintolalle, täytyy sen noudattaa tiukkoja ympäristövaatimuksia toiminnassaan. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 2.)

Ravintolan tulee myös täyttää tiettyjä vaatimuksia energian- kulutuksen, jätehuollon sekä kemiallisten tuotteiden käytölle. Osa ravintolaan hankittavista elintarvikkeista tulee olla tuotettu ympäristöystävällisin keinoin ja eettiset näkökohdat huomioiden. Käsittelemme ympäristöasioita ja eettisiä näkökulmia ympäristövastuu kappaleessa laajemmin. Lisäksi ravintolalla tulee olla selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä, jolla seurataan tuotteiden hankintoja. Ravintolan henkilöstön on oltava sitoutunut ympäristötyöhön, jotta ympäristömerkki voidaan myöntää ao. ravintolalle. Joutsenmerkin kriteerien avulla ravintola saa toimintaohjeita, joilla edesautetaan kestävästä kehitystä. Kriteerit on laadittu säätelemään ravintolatoimintaa, niin että niiden avulla voidaan säästää luontoa ja sen kuormittamista. (Joutsenmerkinkriteerit 2009, 1 - 2.)

3.2 Suomen Standardisoimisliitto SFS ry

Suomen Standardisoimisliitto SFS, on rekisteröity yhdistys, joka ohjaa ja koordinoi standardisointitoimintaa. Suomessa SFS vastaa yritysten standardoinneista ja tarkastaa sertifiointia tavoittelevan yrityksen laatujärjestelmässä mainittujen seikkojen paikkansapitävyyden. Standardisoimisliitto on riippumaton, voittoa tavoittelematon yhdistys, jonka jäseniä ovat mm. Suomen valtio, Helsingin yliopisto ja eräät elinkeinoelämän järjestöt. Suomen Standardisoimisliiton tavoitteena on edistää Suomen kilpailukykyä, jonka vuoksi se pyrkii luomaan myönteiset edellytykset standardisoinnille tarjoamalla yrityksille ja muille sidosryhmille tehokasta tiedonvälitystä sekä mahdollisuuksia vaikuttaa kansainvälisten standardien sisältöön. (SFS-käsikirja 1. 2006, 34 - 35.)

Standardoitu yritys voi käyttää merkintää markkinoinnissaan, myös yhä useammin standardointi tai laatuluokitus voi olla merkittävä kriteeri, jota vaaditaan yritysten välisessä kaupankäynnissä. Standardoidun yrityksen on helpompi markkinoida omia tuotteitaan ja palveluitaan, koska standardointi toimii yrityksen laadun takeena yhteistyökumppaneiden kanssa asioidessa. (Viitala & Jylhä 2007, 282.)

3.3 Standardit ja sertifiointi

Kansainvälisen yhteistyön ja Euroopan Unionin myötä standardisointi on lisääntynyt jatkuvasti ja tulevaisuudessa sen merkitys tulee kasvamaan yhä. Standardisoinnin tärkeys korostuu nykyisin myös monilla uusilla, vähemmän teknisillä aloilla kuten palvelualoilla. Standardisointia tehdään eri sektoreilla niin kansainvälisellä, eurooppalaisella kuin kansallisellakin tasolla. Standardisoinnin voidaan katsoa hyödyttävän meitä kaikkia, aivan jokapäiväisessä elämässä, sen avulla voidaan järjeistää toimintaa, suojella kuluttajaa, lisätä turvallisuutta, parantaa taloudellisuutta ja tehokkuutta sekä kiinnittää huomiota ympäristöasioihin. (SFS-käsikirja 1. 2006, 5 - 13.)

Sertifiointi on yleensä vapaaehtoista vaatimusten mukaisuuden osoittamista, todistuksella, sertifikaatilla tai merkillä. Sertifiointi on kaupallista toimintaa ja se perustuu usein standardeissa esitettyihin vaatimuksiin ja kriteereihin, jotka sitä anovan tahon tulee täyttää. Standardisoimisliitto ei harjoita sertifiointitoimintaa muun kuin ympäristömerkinnän osalta. Sertifiointi voidaan toteuttaa järjestelmiin, tuotteisiin, henkilöihin sekä palveluihin. (SFS-käsikirja 1. 2006, 46 - 47.)

Sertifiointi kelpoisuuden saavuttaminen ja sisäänajovaihe vaatii sitä anovalta yritykseltä runsaasti kehitystyötä ja organisaation kouluttamista sekä tiedottamista. Ennen kuin sertifikaatti voidaan myöntää, tulee järjestelmän, tuotteen tai palvelun vaatimusten täytyminen arvioida myöntävän tahon tekemällä tarkastuksella. Sertifikaatin säilymisen kannalta on tärkeää, että yrityksessä noudatetaan sille asetettuja kriteereitä ja vaatimuksia. Jälkikäteen myöntävä taho voi pistokokeella tulla tarkastamaan sertifioidun yrityksen kriteeristön noudattamisen paikkansapitävyyden. (SFS-käsikirja 1. 2006, 46 - 47.)

Joutsenmerkin hakeminen BarLaureaan on osa isompaa kokonaisuutta, sillä Laureassa on käynnissä myös muita opetuksen laatuun ja ympäristöön liittyviä sertifiointihakemushankkeita, esimerkiksi Green Office- sertifiointi. Sertifioinneilla Laurea haluaa nostaa imagoaan laadukkaana oppimisympäristönä. Samalla hakemusvaiheessa mukana oleville opiskelijoille tarjoutuu mahdollisuus viedä eteenpäin kehittämishankkeita (LbD) toimintamallin mukaisesti.

3.4 Joutsenmerkki kriteerit ja pisteet

Saadakseen Joutsenmerkin ravintolan tulee saavuttaa tietty pistemäärä. Minimi pistemäärä on 31.pistettä ja maksimissaan pisteet voivat ylittää 60.pisteeseen. Pistemäärän lisäksi ravintolan tulee täyttää myös kaikki Joutsenmerkin edellyttämät pakolliset vaatimukset. SFS- ympäristömerkinnän velvoittama tarkastaja varmistaa tarkastuskäynnillä ravintolaan vaatimusten, kriteereiden sekä pisteiden paikkansapitävyyden Joutsenmerkkikansiossa. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 3.)

Pohjoismainen ministerineuvosto uudistaa Joutsenmerkin kriteeristöä säännöllisin väliajoin. Kriteeristön uusiuduttua tulee ravintolan tehdä uusi Joutsenmerkki -hakemus, jolla taataan joutsenmerkin käyttöoikeus jatkossa. Joutsenmerkin kriteerit ovat voimassa kolme vuotta kerrallaan. Poikkeuksellisesti kriteeristöstä vastaava Pohjoismainen lautakunta voi kuitenkin todeta, että kriteeristö on vielä ajantasainen, jolloin sille voidaan myöntää jatkoaikaa. (SFS-ympäristömerkki. Kriteereiden laadinta 2009.)

3.5 Joutsenmerkki kriteerien laadinta

Joutsenmerkin kriteerit ja pisteet on laadittu pohjoismaisena yhteistyönä, jonka tärkeänä osana on avoin lausuntakierros. Tällä taataan että valmistajat ja raaka-ainetoimittajat pääsevät ilmaisemaan kantansa kriteereistä ja muista Joutsenmerkin vaatimuksista. Järjestelmän avoimuus takaa sen puolueettomuuden ja mahdollisten kehittämiskohtien löytämisen, tai tiettyjen kriteereitten muuttamisen tiukempaan suuntaan riippuen kehityksestä, taloudesta ja maailman yleisestä tilasta. Joutsenmerkin kriteeristö tarkastetaan 3 - 5 vuoden välein, jotta ne pysyisivät ajan tasalla lainsäädännön kiristyessä ja teknologian kehittyessä. Tavoitteena on pitää kriteerit aina niin tiukkoina, että merkin saaneet tuotteet ovat jatkuvasti ympäristön kannalta parhaimpien joukossa. (SFS-ympäristömerkki. Kriteereiden laadinta 2009.)

Jokaisessa Pohjoismaassa on oma ympäristömerkintälautakunta joka edustaa laajasti yhteiskunnan eri vaikuttajatahoja. Kriteerit vahvistetaan kun jokaisen Pohjoismaan oma lautakunta tekee oman ehdotuksensa, saatujen ehdotusten pohjalta kokoa yhteispohjoismainen lautakunta uudet kriteerit. Yhteispohjoismaisen lautakunnan käsittelyn jälkeen kriteerit vahvistetaan. Jokaisessa Pohjoismaassa toimii myös sihteeristö, joka hoitaa käytännön asioita kuten lupien myöntämisiä, kriteereiden laadintaa sekä markkinointia ja tiedotusta. (SFS-ympäristömerkki. Kriteereiden laadinta 2009.)

3.6 Ympäristövastuu

Ympäristövastuu on nostettu entistä enemmän maailmanlaajuiseksi puheenaiheeksi, sillä ihmiskunnan taloudellisen, sosiaalisen ja teknisen kehityksen katsotaan olevan vaarassa luonnonvarojen ehtymisen ja ympäristön saastumisen vuoksi. Ihmiset itse aiheuttavat omilla toimillaan ympäristöongelmia saastuttamalla ympäröivää luontoa. Ihmisten tulisi ottaa vastuu omista tekemistään ympäristökuormituksen ja ympäristöongelmien vähentämiseksi. (Siivousalan ympäristöopas 2000, 4 - 5.)

Kestävän kehityksen tavoitteena on turvata nykyiselle ihmiskunnalle perustarpeet ja taata myös tuleville sukupolville hyvät elinmahdollisuudet. Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti sekä paikallisesti tapahtuvaa yhteiskunnallista muutosta, jolla pyritään vaikuttamaan ympäristönsuojelun lisäksi, ihmisten kulutustottumuksiin ja tuotantotapoihin. Teollisuudelle kestävä kehitys merkitsee uusien toimintatapojen

kehittämistä, joilla pyritään tuottamaan enemmän, vähemmistä raaka-aineista ja vähemmällä energiamäärällä. (Viitala & Jylhä 2005, 256 - 257.)

Elinkaariajattelu on yksi keino, jolla voidaan miettiä tuotteiden, materiaalien tai palvelun tuottamia ympäristövaikutuksia sekä tuotannossa syntyviä päästöjä koko niiden elinkaaren ajan. Elinkaarivertailuja voidaan käyttää vertailtaessa erilaisia tuotteita ja palveluita keskenään etenkin, kun halutaan löytää ympäristökuormitusta vähentävä tuote tai palvelu. Tuotteen elinkaari alkaa raaka-aineiden hankinnalla jatkuen raaka-aineiden prosessointiin ja jalostamiseen valmiiksi tuotteeksi. Seuraavaksi tuote pakataan, varastoidaan ja kuljetetaan loppukäyttäjälle. Elinkaaren lopussa siitä tulee jätettä, se menee uudelleenkäyttöön, kierrätykseen tai se hävitetään lopullisesti. (Siivousalan ympäristöopas 2000, 6 - 7.)

Ravintoloille myönnettävissä Joutsenmerkkikriteereissä yhdistyvät kaikki nämä edellä luetellut ympäristövastuun osa-alueet. Yleisesti Joutsenmerkki edellyttää ravintolaa ryhtymään toimenpiteisiin, joilla pyritään energian- ja vedenkulutusta vähentäviin toimenpiteisiin sekä rajoittamaan päästöjä veteen, ilmaan ja maaperään.

Joutsenmerkityn ravintolan tulee tarjota kestävän kehityksen mukaisesti tuotettuja tuotteita, luomutuotteita, reilun kaupan tuotteita sekä alueellisesti tuotettuja elintarvikkeita ja juomia. Reilun kaupan merkki on takuu siitä, että tuote on tuotettu kansainvälisten reilun kaupan kriteerien mukaisesti. Reilun kaupan tuotteilla pyritään kohentamaan perhetuottajien ja työntekijöiden työ- ja elinoloja kehitysmaissa. Luomutuotteilta taas edellytetään, että niiden raaka-aineet tuotetaan luonnonmukaisilla ja ympäristöä vähän saastuttavilla keinoilla. Alueellisesti tuotettujen elintarvikkeiden käytöllä pyritään siihen, että elintarvikkeiden ja raaka-aineiden kuljetusmatkat lyhenisivät. Lisäksi alueellisten elintarvikkeiden käytöllä tuetaan paikallisten tuottajien elinkeinoa ja paikallisen elinkeinorakenteen säilymistä.

Elinkaariajattelu tulee esille Joutsenmerkityssä ravintolassa siinä, että laite- ja kaluste- sekä työvälinehankinnoissa pyritään huomioimaan valmistusmateriaalit, käyttöikä ja huollettavuus. Osana elinkaariajattelua ravintolan tulee miettiä hankittavien raaka-aineiden prosessointiastetta ja siitä kautta syntyvän pakkausjätteen määrä. Joutsenmerkittyjen ravintoloiden tulee kiinnittää erityistä huomiota elinkaarensa lopussa olevien tuotteiden ja jätteiden lajitteluun sekä niiden lopulliseen hävittämiseen. (Liite 3, Elinkaarikaavio.)

4. Pakolliset vaatimukset BarLaureassa

Pakollisista vaatimuksista ensimmäisenä tulee ilmoittaa ravintolan nimi ja osoite sekä tarkka kuvaus ravintolan toimintaan liittyvistä seikoista. Siitä on käytävä ilmi ravintolan asiakaspaikkojen lukumäärä sekä ravintolan pinta-ala. Henkilöstön lukumäärä tulee myös ilmoittaa siten, että vakituiset ja määräaikaiset työntekijät eritellään. Ravintolan

liikevaihdon jakauma luetellaan eri yksiköittäin sisältäen asiakkaiden sekä myytyjen annosten lukumäärät päivässä ja kuukaudessa. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 4.)

Joutsenmerkin saamisen edellytyksenä on, että kaikki pakolliset Joutsenmerkki-vaatimukset täytetään. Ravintolassa ruoan sekä muun toiminnan osalta tulisi saavuttaa vähintään minimipistemäärä, kunkin kriteeristössä määritellyn osa-alueen kohdalla. Pohjoismainen ympäristömerkinnästä vastaava taho tekee tarkastuskäynnin Joutsenmerkkiä anovaan ravintolaan, tarkastuskäynnillä tarkistetaan ravintolan edellytykset saavuttaa merkintä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 3.)

4.1 Ruoka ja juoma

Joutsenmerkki-kriteeristössä on pakollisia vaatimuksia ruoille ja juomille. Tarjottavien ruokien suhteen ravintolan henkilökunnan tulee tietää ruoan valmistuksessa käytettyjen pääraaka-aineiden alkuperä, mikä tulee tiedottaa asiakkaille asianmukaisesti. Ruoka-aineet, joita Joutsenmerkki-kriteeristö edellyttää ravintolan käyttävän, tulee olla kestävän kehityksen ja FAO:n antamien periaatteiden mukaisesti tuotettuja. Ravintolan tulee myös selvästi ilmoittaa ruokalistalla käyttämistään geenimuunnelluista(GMO) raaka-aineista. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 5.)

BarLaurean keittiömestari Ilari Paanasen mukaan pakollisista vaatimuksista ruoan suhteen, BarLaurean ruokalistoihin pyritään lisäämään pääraaka-aineen alkuperä. Pääraaka-aineen alkuperä otetaan esille myös aamupalavereissa. Lisäksi on tarkoitus tehostaa raaka-aineiden tuoteselosteiden seuranta, geenimuunneltujen raaka-aineosien havaitsemiseksi. BarLaureassa pyritään kuitenkin siihen, ettei geenimuunneltuja ainesosia sisältäviä tuotteita ja raaka-aineita tilata. (Paananen 2009.)

Joutsenmerkki-kriteeristössä edellytetään, että ravintolassa tulee olla vähintään yksi luomuelintarvike tai juoma pääraaka-aineena ruokalistalla, ja sitä tulee olla säännöllisesti tarjolla. Myös lähialueella tuotettuja elintarvikkeita ja alueellisia elintarvikkeita tulee sisällyttää ravintolan tuotevalikoimaan. Vähintään yhtä Reilunkaupan tuotetta tulisi olla aina tarjolla ravintolassa. Joutsenmerkki kriteeristö edellyttää myös, että ravintola tarjoaa ruokalistallaan päivittäin kasvisruoka vaihtoehdon. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 5 - 8.)

Kriteeristössä edellytetyistä luomuelintarvikkeista keittiömestari Paananen kertoi, että BarLaureassa oli panostettu erityisesti juomiin, mutta muitakin luomutuotteita löytyy kyllä hankintalistalta. Reilunkaupan tuotteita Paanasen mukaan on tarjolla erityisesti kahvilassa. Kriteeristön edellyttämä kasvisruokavaihtoehto löytyy sekin päivittäiseltä BarLaurean ruokalistalta. (Paananen 2009.)

Laureassa järjestettiin 21- 25.9.2009 kestäväan kehitykseen ja lähiruokaan liittyvä teemaviikko. Lähiruokaviikko alkoi 21.9 seminaarilla, jossa puhujina oli tunnettuja alan ammattilaisia ja lähiruokan puolestapuhujia niin Suomesta kuin ulkomailtakin. Viikon tavoitteena oli tiedottaa, kehittää ja keskustella kestäväan kehityksen mukaisista ruokapalveluista. Teema näkyi Laureassa ja BarLaurean tiloissa lähiruokaan liittyvinä tietoiskuina, BarLaureassa oli tarjolla koko viikon lähiruokaa. Keittiömestari Paananen haluaakin jatkossa lisätä BarLaureassa tarjottavien lähialueilla tuotettuja elintarvikkeiden, leipomotuotteiden sekä raaka-aineiden määrää. (Paananen 2009.)

4.2 Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat

Joutsenmerkki asettaa pakolliset vaatimukset kemiallisille tuotteille ja käyttötavaroille. Joutsenmerkkiä anovan ravintolan hankittavista astiapesuaineista ja siivouskemikaaleista 70 % tulee olla ympäristömerkittyjä. Ravintolan ulkoistetuista siivouspalveluista ja heidän käyttämistään ympäristömerkityistä pesuaineista on dokumentoitava erillinen liite. Liitteessä tulee olla erillinen kuvaus toiminnasta ja käytetyistä pesuaineista ja siivouskemikaaleista. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 9.)

Syksyn 2009 aikana olemme käyneet neuvotteluja BarLaureaan siivousaineita toimittavan Farmoksen myyntiedustaja Marja Perttulan kanssa. Hänen avustuksellaan olemme pyrkinneet löytämään siivous- ja puhdistusaineista ympäristömerkittyjä vaihtoehtoja sekä pesuaineiden edellyttämiä työtapoja, joilla voidaan vähentää ympäristökuormitusta. (Perttula 2009.)

Lisäksi olemme käyneet neuvotteluja BarLaurean siivouksesta vastaavan Lassila & Tikanoja siivousyrityksen kanssa, Joutsenmerkin edellyttämän ekosiivouksen osalta. Neuvottelussa saimme tietää, että L&T on Suomen ainoa siivousalan yritys, jolla on ympäristömerkintä siivouspalveluissa ja jonka konseptissa yhdistyvät siivous ja kierrätys. Neuvotteluissa L&T:n kanssa nousi myös esille, että he voivat vaihtaa käyttötavaroista keittiö-, kuivaus-, sekä wc-paperit ympäristömerkittyihin tuotteisiin. (Pelkonen & Ketola 2009.)

Käyttötavaroista keittiö-, kuivaus- ja WC-papereista tulee olla 90 %:sti ympäristömerkittyjä, liitteeseen ravintolan tulee toimittaa luettelo ympäristömerkityistä pehmpapereista ja niiden ympäristömerkeistä. Joutsenmerkki-kriteerit edellyttävät, ettei kertakäyttötuotteita käytetä ruokasalissa tai muissa tarjoilutiloissa. Poikkeuksena ovat kuitenkin erikoistapaukset, joissa hygieniasyistä katsotaan olevan perusteltua käyttää kertakäyttöastioita. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 9 - 10.)

BarLaurean ravintolapäällikön Miia Vakkurin kanssa käydyissä neuvotteluissa kävi ilmi, että toimintaperiaatteen vuoksi kahvilassa ei ainakaan kokonaan pystytä luopumaan take-away mukeista ja että vedenjuojille täytyy löytyä myös mukaan otettava muki. Vakkurin mukaan molemmille vaihtoehdoille tulisi vain löytää biohajoava vaihtoehto. Toinen meitä askarruttava aihe oli BarLaurean tapahtumajärjestäjien käyttämät kertakäyttöliinat ja

niiden korvaaminen jollain ympäristöystävällisemmällä vaihtoehdolla. Vakkurin ja tapahtumajärjestämisestä vastuussa olevan henkilön huoleksi jää pöytien kattaminen ympäristöystävällisemmillä liinoilla. (Vakkuri 2009)

Pistevaatuksena kemiallisille tuotteille ja käyttötavaroille tulee laatia suunnitelmat niiden kulutusta vähentävistä toimenpiteistä. Ravintolassa tarjottavien virvoitusjuomien, oluiden ja mineraalivesien hankintamäärästä 90 % on oltava palautuspulloissa. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 10 - 11.)

Huomasimme, että BarLaurean Cafe Beatissä virvoitusjuomien ja tölkkien palautus toteutuu pistevaatuksen mukaisesti. Kertakäyttötuotteiden osalta teimme huomion, että monissa yrityksissä oli vasta herätty ympäristöystävällisempien tuotteiden kehittelyyn ja tarjolla oli vain muutamia biohajoavia vaihtoehtoja, jotka täyttivät Joutsenmerkin kriteerit. Selvityksiemme pohjalta löysimme Cafe Beatiin biohajoavia kertakäyttömukeja ja kertakäyttölautasia, jotka täyttävät Joutsenmerkki kriteerit. Joutsenmerkin tavoitteena kuitenkin on, että kertakäyttöisistä tuotteista pyritään luopumaan mahdollisuuksien mukaan kokonaan.

4.3 Energia ja vesi

Joutsenmerkin pakollisia vaatimuksia ravintolalle ovat energian- ja vedenkulutuksen monitorointi sekä selvitys energiankulutuksesta ja sen seurannasta. Seurannan pohjalta ravintolan tulee laatia selkeä suunnitelma, jolla pyritään vähentämään energian kulutusta. Ravintolassa käytössä olevien kylmälaitteiden tulee olla lakivaatimusten mukaisia eikä niissä saa käyttää CFC - kylmä-aineita. Astianpesukoneen energian- ja vedenkulutusta tulee myös seurata ja pyrkiä mahdollisuuksien mukaan niiden kulutusta vähentäviin toimenpiteisiin. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 13 - 14.)

Joutsenmerkkikriteereissä suositellaan myös, että ainakin osa lämmitykseen käytetystä energiasta ja yleisesti käytetystä sähköstä on tuotettu uusiutuvalla energialla. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 15.)

Tässä opinnäytetyössämme hankalimpana kohtana olemme kokeneet pakolliset vaatimukset energialle ja vedelle siksi, että BarLaurea toimii vuokratiloissa, jotka ovat aiemmin palvelleet kirjastona. Joutsenmerkin edellyttämiä energiamittauksia on vaikea toteuttaa, koska koko kiinteistön sähkömittarit ja vesimittarit ovat yhdessä, eikä näin ollen BarLaurean sähkön- ja vedenkulutusta voida eriyttää muusta kiinteistöstä.

Lokakuussa otimme asian puheeksi palaverissa Joutsenmerkin markkinointikoordinaattorin, Antti Lehmuskosken kanssa ja tiedustelimme miten asiassa tulisi edetä. Lehmuskosken neuvojen mukaan, jos ei ole taloudellisesti perusteltavissa asentaa BarLaureaan erillistä sähkönmittaria, voi Pohjoismainen ympäristömerkintä hyväksyä sisäisesti ravintolassa

suoritettavan energiakatselmuksen. Sisäinen energiakatselmuksen tulee toteuttaa BarLaureassa mittaamalla kaikkien ravintolan eniten energiaa kuluttavien koneiden ja laitteiden energiankulutus. Mittaustulosten perusteella tehdään arvio energiankulutuksesta ensin päivätasolla ja sitten vuositasolla. Energiakatselmuksen suorittaa ulkopuolinen sähköalan asiantuntija. (Lehmuskoski 2009.) (6 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Annoimme ympäristöosaamisen opintoryhmälle tehtäväksi suunnitella toimenpiteet Joutsenmerkki-kriteereissä mainitun energian ja vedenkulutuksen vähentämiseksi. Toivoimme heiltä konkreettisia ehdotuksia toimenpiteistä BarLaureassa, joilla pyritään veden kulutuksen vähentämiseen ja sähkönkulutuksen pienentämiseen. Toimenpiteiden tulee olla mitattavissa, jotta mittaustuloksia voidaan verrata edellisen vuoden tuloksiin. Joutsenmerkki-kansioon tulee liittää yhteenveto toimenpiteistä. (Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

4.4 Jätteet ja kuljetus

Jätteitä ja kuljetuksia käsittelevät pakolliset kriteerit edellyttävät ravintolaa noudattamaan kunnan asettamia lajittelu- ja kuljetusohjeita. Ravintolan jätekatoksessa tulee olla selkeät ohjeet, mihin astiaan kukin jäte laitetaan. Lajittelu aloitetaan jo keittiössä, jossa jätteet lajitellaan kukin omaan astiaansa. Asiakkaiden itse palauttaessa astiansa ravintolan on huolehdittava siitä, että asiakkaille on selkeät lajitteluohjeet jätteistä. Lisäksi ravintolan on tehtävä suunnitelma keinoista, joilla pyritään tulevaisuudessa vähentämään jätteiden määrää sekä kuljetuksista aiheutuva ympäristökuormitusta. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 17.)

Espoon kaupunki on määritellyt moneen jakeeseen, jätteet tulee lajitella heidän alueellaan. Laurea toimii Espoon kaupungin vuokratiloissa ja myös muut yritykset sekä yhteisöt käyttävät samaa roskakatosta. Keväällä tapahtuneessa alkukartoituksessa totesimme, että BarLaureassa on jo usean vuoden ajan kiinnitetty huomiota jätteiden lajitteluun ja opiskelijoita on opastettu lajittelussa. BarLaureassa jätteet lajitellaan kuuteen eri jakeeseen, joka onkin ihannetulos jätteiden pakollisissa vaatimuksissa.

Koska BarLaurean käyttämällä jätekatoksella on niin monta käyttäjäryhmää, annoimme ympäristöosaamisen yhdelle ryhmälle tehtäväksi tarkistaa, että jätekatoksessa oli asianmukainen ohjeistus ja mitä kuhunkin roskalaatikkoon tulee laittaa. Heidän piti laatia myös selkeät lajitteluohjeet BarLaureaan ja kahvilaan. Ympäristöosaamisen-opintojakson lehtori Tuula Kuivanen kertoi, että BarLaureassa oli tehty suunnitelma jätteiden määrän vähentämisestä. Ao. suunnitelma tulee myös liitettäväksi Joutsenmerkki-kansioon.

4.5 Ympäristöjohtaminen

Ravintolalla tulee olla kirjallinen ympäristöjohtamisjärjestelmä, jolla taataan ravintolan Joutsenmerkkivaatimusten täyttyminen. Ympäristöjohtamisen pakollisissa vaatimuksissa tulee määrittää ravintolan organisaation vastuuhenkilöt. Ravintolan on varmistettava, että voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan kaikilla ravitsemuslainsäädännön osa-alueilla. Ravintolalla tulee olla myös toimiva omavalvontajärjestelmä, jota noudatetaan viranomaisvaatimusten mukaisesti. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 18.)

Koska molemmat olemme olleet mukana ensimmäisenä ja toisena opiskeluvuotena BarLaurean omavalvontasuunnitelman päivityksissä, tiesimme että BarLaurean omavalvontasuunnitelma on kunnossa ja että ravintolapäällikkö Miia Vakkuri vastaa sen toimivuudesta. Syksyn palaverissa sovimme Vakkurin kanssa, että hän tekee Joutsenmerkkikansioon listan organisaation vastuuhenkilöistä ja vastaa lainsäädännön noudattamista kaikilla ravitsemusalan lainsäädännön osa-alueilla. Samaisessa palaverissa keskustelimme Vakkurin ja Paanasen kanssa koneiden ja laitteiden kunnossapidosta sekä huoltopäiväkirjojen säilytyksestä, sillä myös niiden dokumentoinnin tulee olla kunnossa Joutsenmerkki- hakemusta varten. (Vakkuri & Paananen 2009.), (6 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Ravintolan henkilöstölle tulee olla myös selkeät ja helposti ymmärrettävät ohjeet kemiallisten tuotteiden annostelusta ja käsittelystä. Astianpesukoneessa sekä muissa pesulaitteissa tulee olla selkeät puhdistus- ja kunnossapito- ohjeet, jotka on sijoitettava lähelle laitetta. Ravintolalla tulee olla luettelo energiaa kuluttavista teknisistä laitteista, joiden kunnossapidosta ja huollosta on myös oltava dokumentaatio eli huoltopäiväkirja. Lisäksi ravintolalla tulee olla suunnitelma toimenpiteistä, joilla pyritään kokonaisvaltaiseen ympäristökuormituksen vähentämiseen ravintolan toiminnassa. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 19 - 20.)

Farmoksen myyntiedustajan Marja Perttulan opastuksella tutustuimme keittiössä käytettyihin ympäristömerkittyihin pesuaineisiin sekä niiden annostus- ja työturvallisuusohjeisiin. Perttula lupasi suunnitella ja toteuttaa BarLaureaan ohjeet puhdistusaineiden käytölle, koneiden puhdistukseen ja kunnossapitoon. Tämä siksi, että Joutsenmerkki-kriteeristö edellyttää keittiössä käytettäviltä pesu- ja puhdistusaineilta selkeät käyttö- ja annosteluohjeet, jotka on oltava kaikkien keittiössä työskentelevien ulottuvilla ja selkeästi havaittavissa. (Perttula 2009.), (6 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Joutsenmerkki-Kriteeristö edellyttää ravintolan perehdyttävän henkilöstönsä Joutsenmerkin edellyttämiin vaatimuksiin. Henkilöstölle on kerrottava ravintolan tekemistä ympäristöparannuksista, tiedotettava Joutsenmerkkiluvan seurantatyöstä, energian ja veden kulutuksen seurannasta sekä säästötoimenpiteistä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 19 - 21.)

BarLaurea toimii restonomiopiskelijoiden oppimisympäristönä, joten mielestämme opiskelijat tulisivat perehdyttää uusiin Joutsenmerkin edellyttämiin toimintatapoihin ennen työskentelyn aloittamista. BarLaureassa työskentelevien opiskelijoiden suuren vaihtuvuuden vuoksi olisi tulevaisuudessa tärkeää sisällyttää Joutsenmerkkiopastusta opintojaksojen asiakas palvelun laatu- ja järjestelmäosaamisen perehdytysvaiheisiin. Perehdytykseen kuuluu lisäksi opiskelijoille tiedottaminen toimenpiteistä, joilla pyritään vähentämään energian- ja vedenkulutusta BarLaureassa sekä miten niitä seurataan ja kirjataan.

Ravintolan asiakkaille tulee selkeästi tiedottaa, että ravintola on Joutsenmerkitty ja mitä merkitystä sillä on ravintolan ympäristötyölle. Palvelutiskeillä ja astioiden palautuspisteissä tulee kertoa keinoista, joilla ravintola pyrkii vähentämään ympäristön kuormitusta ja toimimaan kestävä kehityksen edesauttamiseksi. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006, 20.)

4.6 Joutsenmerkki-kansio

Joutsenmerkki-kansioon on kerätty kaikki Joutsenmerkin haun kannalta tärkeät asiakirjat, liitteet ja dokumentit. Joutsenmerkki-kansioon on kerätty tietoa Ekosiivouksesta ja kierrätyksestä sekä ympäristömerkityistä pesu- ja puhdistusaineista sekä jätehuoltosuunnitelma. Edellisten lisäksi kansioon on alettu keräämään Joutsenmerkki kriteeristön mukaisia asiakirjoja, eli dokumentteja kriteereistä ja niissä saavutetuista pisteistä. Joutsenmerkki-kansion tarkoituksena on toimia pohjana tulevalle Joutsenmerkki hakemukselle, kansioista löytyy kirjallisena kaikki tiedot hakemukseen liitettäväksi.

Joutsenmerkki-kansio toimii myös Joutsenmerkin hakuprosessin jälkeen arkistona, johon kerätään muuttuvaa tietoa, mittauksia sekä muita kriteeristöä koskevia dokumentteja. Joutsenmerkki-kansiosta on helppo tarkastaa, kuinka joku kriteeri- tai pistevaatus on tarkoitettu toteutuvaksi BarLaureassa. Joutsenmerkin kriteerit valtuuttavat säilyttämään tarvittavat dokumentit samassa paikassa, josta ne ovat helposti saatavilla ja tarkastettavissa. SFS-ympäristömerkintä voi toimittaa paikalle tarkastajan, jolloin Joutsenmerkin kriteerien vaatimat liitteet ja dokumentit täytyy olla tarkastusta tekevän henkilön saatavilla.

Joutsenmerkki-kansion ylläpidosta huolehtivat ravintolapäällikkö Miia Vakkuri ja keittiömestari Ilari Paananen, koska he vastaavat myös viime kädessä Joutsenmerkki hakemuksen jättämisestä. Tämän lisäksi Leppävaaran Laurean Ympäristö osaamisen opintojakso voisi ottaa tehtäväkseen, Joutsenmerkki-kansion päivittämisen ajan tasaiseksi, samalla periaatteella kuin Järjestelmäosaamisen ja Asiakaslähtöisen palvelun laadun opintojaksot päivittävät omavalvontasuunnitelmaa ja vastaavat hygieniaohteistuksista. Edellä lueteltujen opintojaksojen opintosuunnitelmat ovat kuitenkin muuttuvaisia, olisikin hyvä jos tulevien lukukausien opintosuunnitelmia työstettäessä, voitaisiin ottaa huomioon Joutsenmerkki ja Joutsenmerkki-kansion päivittäminen.

Saatuamme oman opinnäytetyömme päätökseen joulukuussa 2009, kansion jatkotyöstäminen tulee jäämään henkilölle, joka jatkaa Joutsenmerkin hakuprosessia tammikuusta 2010 eteenpäin. Tammikuu alkaa BarLaureassa Joutsenmerkin perehtymis vaiheella, jossa kevään opintojaksolla BarLaureassa työskentelyn aloittavat restonomiopiskelijat saavat tuntumaa Joutsenmerkityssä ravintolassa työskentelystä. Helmikuun aikana tulisi valmistua ulkopuolisen asiantuntijan suorittama energiakatselmus, josta saadut dokumentit liitetään Joutsenmerkki-kansioon. Maaliskuussa 2010 tulisi tehdä vielä Joutsenmerkki-kansion tilannekatsaus, jossa tarkistetaan kaikkien kriteerien täytyminen ja lasketaan lopullinen pistemäärä jonka BarLaurea voi saavuttaa. Maaliskuussa jätetyn Joutsenmerkki-hakemuksen käsittely kestää, Joutsenmerkin markkinointikoordinaattori Antti Lehmoskosken mukaan noin kaksi kuukautta, riippuen kuitenkin SFS-Standardisoimisliiton vaatimien lisäselvityspyyntöjen määrästä. Edellä kuvatun aikataulun mukaan BarLaurealla olisi Joutsenmerkki kesäkuussa 2010, edellyttäen kuitenkin että kaikki sujuu aikataulun mukaan. (Lehmuskoski 2009.)

5. Joutsenmerkitty ravintola

Joutsenmerkkiä hakevan ravintolan tulee markkinoida Joutsenmerkkiä ensiksi sisäisesti tiedottamalla jokaiselle työntekijälle Joutsenmerkityn ravintolan toimintaperiaatteista. Sisäisen markkinoinnin ja ympäristömerkinnän myöntämisen jälkeen voidaan aloittaa Joutsenmerkin ulkoinen markkinointi ja tiedottaminen asiakkaille. Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan käyttävä yritys sitoutuu kantamaan vastuuta ympäristöstään, kestävän kehityksen mukaisia toimintaperiaatteita noudattaen, ottaen huomioon elinkaariajattelun kaikessa toiminnassaan.

Joutsenmerkin saavuttaneessa yrityksessä dokumentaatio tulee säilyttää asianmukaisesti ja sillä tavoin, että tarpeen vaatiessa myös työntekijät voivat tarkistaa pakollisten vaatimusten ja kriteeristön edellyttämät asiat. Joutsenmerkityn ravintolan on maksettava ympäristömerkin käytöstä korvaus sertifiointitoimintaa harjoittavalle Standardisoimisliitolle. Joutsenmerkin myöntämisen jälkeen vuosimaksu määräytyy ravintolan liikevaihdon mukaan.

Joutsenmerkki tuo yritykselle ekologista painoarvoa ja luo kuvan sen ympäristömyönteisestä suhtautumistavasta. Ympäristöasioiden huomioiminen nostaa myös yrityksen imagoa ja viestittää ulospäin yrityksen linjauksista, joilla se haluaa vähentää ympäristön kuormitusta. Yrityksen moraali ja eettinen suhtautumistapa ympäristöä kohtaan lisäävät myös asiakkaiden luottamusta yritykseen.

5.1 Joutsenmerkin markkinointi myöntämisen jälkeen

Ravintola saa käyttää Joutsenmerkkiä oman ravintolansa markkinoinnissa, täytettyään kriteerit ja saavutettuaan tarvittavan pistemäärän. Joutsenmerkkiä saa painattaa yrityksen tiedotteisiin ja vastaaviin markkinointiviestinnän materiaaleihin. Merkki tulee olla selkeästi

tunnistettavissa. Kun Joutsenmerkki on myönnetty ravintolan toiminnalle, se saa kuusinumeroisen lupanumeron, jota on käytettävä yhdessä Joutsenmerkin kanssa markkinoinnissa. (Joutsenmerkki Kriteerit 23.)

Oikeus Joutsenmerkin käyttöön myönnetään palvelulle tai tuotteelle määräajaksi. Aina, kun uudet kriteerit julkaistaan palvelun tai tuotteen osalta, on Joutsenmerkin käyttöä haettava uudelleen. Yrityksen tulee täyttää uudet kriteerit ja sen on saavutettava tarvittava pistemäärä, jotta kyseinen palvelu tai tuote saa pitää Joutsenmerkin käyttöoikeuden. (Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt 2001, 15.)

Joutsenmerkkiä ei saa yhdistää yrityksen omaan logoon tai tuotteen merkkiin, vaan sen pitää olla erillisenä. Joutsenmerkin päälle ei saa kirjoittaa mitään eikä sen päälle tai sisään ei saa laittaa muita kuvia. Joutsenmerkin pitää olla selkeästi tunnistettavissa. (Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt 2001, 15.)

Joutsenmerkkiä käytettäessä markkinoinnissa, siitä vastaa aina kyseisen toiminnan Joutsenmerkin-vastuuhenkilö eli luvanhaltia. Luvanhaltijan tulee olla vakituista henkilökuntaa ja hänen tehtävänsä on tarkastaa kaikki markkinointimateriaali, missä joutsenmerkkiä käytetään. Merkin käytön tulee täyttää edellä mainittuja säännöksiä. Säännösrikkeistä tai Joutsenmerkin huonosti hoidetusta markkinointiosuudesta voidaan rankaista huomauttamalla ja sen perusteella merkin käyttöoikeus voidaan peruuttaa. (Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt 2001, 16.)

Jos ravintolan toiminta rikkoo Suomen lainsäädäntöä tai sitä ei noudateta oikein työympäristön, muun ympäristön, talouden, terveydensuojelun ja hygienian suhteen, voidaan merkin käyttö peruuttaa. Viranomaisen antaessa huomautuksen tulee epäkohta korjata välittömästi viranomaisen antamien ohjeiden mukaan. Kriteeristössä tämä on myös Joutsenmerkin myöntäneen tahon takaportti. Jos ravintola toiminta on vilpillistä, voidaan tämän kriteerin O17 perusteella hakemuksen voimassaolo peruuttaa välittömästi. Tällöin Joutsenmerkin käyttö on lopetettava markkinoinnissa ja sitä ei saa myöskään enää käyttää muussa yhteydessä ravintolan toimintaa koskien. (Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt 2001, 16.)

Joutsenmerkkiä tullaan käyttämään symbolina, joka kuvastaa ympäristöystävällistä toimintaa BarLaureassa. Tällä tavalla viestitään asiakkaille ja BarLaureassa työskenteleville opiskelijoille, että ravintola painottaa ympäristöasioita toiminnassaan.

BarLaureassa Joutsenmerkki voisi näkyä printtipainatuksena kassojen luona ja saman voisi toistaa lounaslinjastoihin. Cafe Beatissä Joutsenmerkintä tulisi myös olla selkeästi esillä, niin linjastossa kuin muillakin pinnoilla. Lisäksi informaatiota merkin olemassaolosta tulisi laittaa myös Intraan ja Laurean nettisivuille. Joutsenmerkkiä tulisi mainostaa myös BarLaurean yhteydessä, markkinoitaessa BarLaurean palveluita ulkopuolisille asiakkaille. Tämä toisi

lisääarvoa asiakkaalle tapahtumapalvelutilanteissa. SFS-ympäristömerkintä edellyttää Joutsenmerkinnän käytön olevan näkyvää ja asiakkaille tulee tiedottaa selkeästi, että paikka on Joutsenmerkitty.

5.2 Kriteerien dokumentointi

Kriteereissä ja pistevaatimuskohdissa vaaditaan dokumentit todisteiksi siitä, miten asia on hoidettu ao. ravintolassa. Dokumenteista tulee käydä ilmi, miten asia hoidetaan ja kuka niistä on vastuussa. Näitä dokumentteja pitää säilyttää samassa paikassa muiden Joutsenmerkki-kriteereitä ja pisteitä koskevien asiakirjojen kanssa.

Joutsenmerkki kriteeristöä lukee mitkä kriteerit ja pisteet vaativat dokumentin. Dokumentointi tulee toteuttaa selkeästi ja helposti ymmärrettävästi. Tarkoitus ei ole kuvata toimintaa, vaan miten jokin osa-alueen kriteeri tai pistekohta on hoidettu kyseisessä toimipisteessä.

Dokumentoinnin apuna Joutsenmerkkihakemuksen lopussa on omat liitteet, joita tulee käyttää hyväksi Joutsenmerkkiä haettaessa. Joutsenmerkki-kansiosta löytyy selkeät ohjeet esimerkiksi tavoitteiden asettamiseen ympäristönkuormituksen pienentämistä varten. Liitteissä on valmiit dokumenttipohjat mm. energiaa kuluttaville laitteille, huoltopäiväkirjalle, pesuaineluettelolle ja -käyttömäärille vuositasolla. Joutsenmerkki-kansion liitteistä on paljon apua ja ne edesauttavat sitä, että kaikki vaaditut kohdat tulevat täytetyiksi. Näin hakuprosessia on helpompi tarkastella ja tiedetään miten pitää edetä ja miten parantaa toimintaa ympäristöystävällisempään suuntaan. (Joutsenmerkki Kriteerit 31 - 46.)

5.3 Joutsenmerkin lisenssi- ja hakemusmaksu

Joutsenmerkin hakeminen on vapaaehtoista ja perustuu yrityksen haluun noudattaa merkin edellyttämiä korkeita ympäristöarvoja. Standardisoimisliitto harjoittaa sertifiointitoimintaa ainoastaan ympäristömerkin osalta. Joutsenmerkin haltuun saaminen edellyttää asetettujen vaatimusten ja kriteerien täyttämisen lisäksi maksuperusteisen hinnan maksamisen. Joutsenmerkityn ravintolan hakemusmaksu on ensimmäisen hakemuksen osalta 2000€ ja laajennus- tai uusintahakemuksen osalta 1000€. Hakemuksen saavuttua SFS-Ympäristömerkintä laskuttaa hakemuksen mukaisen maksun. Hakemuksen käsittely alkaa vasta kun hakemusmaksu on maksettu. Lisäksi tarkastuksen tehneen henkilön matkakulut laskutetaan erikseen. (Liite2, Joutsenmerkittyjen ravintoloiden maksuperusteet 2009) Hakemusmaksun lisäksi Joutsenmerkin käyttöoikeudesta laskutetaan vuosimaksu, joka määritellään edellisen vuoden liikevaihdon mukaisesti. Vuosimaksun maksatus alkaa vasta merkin myöntämisaikojen jälkeen. Vuosimaksu laskennassa voidaan käyttää kahta eri kaavaa riippuen ravintolan liikevaihdon suuruudesta. (Liite2, Joutsenmerkittyjen ravintoloiden maksuperusteet 2009)

Vuosimaksu lasketaan seuraavan kaavan mukaan;

$\text{Liikevaihto} < 1,5 \text{ M€}$ Vuosimaksu = $0,15 \% * \text{Liikevaihto}(\text{€})$

$\text{Liikevaihto} > 1,5 \text{ M€}$ Vuosimaksu = $2250 \text{ €} + 0,05 \% * (\text{Liikevaihto} - 1,5 \text{ M€})$

Kuitenkin niin, että minimimaksu olisi 675€ ja maksimi 34000€. Lisäksi kaikkiin edellä mainittuihin hintoihin lisätään 22 % arvonlisäveroa. (Liite 6, Joutsenmerkittyjen ravintoloiden maksuperusteet 2009.)

BarLaurea voi hakea Joutsenmerkintää itselleen, kun kaikki sen toiminnalle asetetut pakolliset vaatimukset ja kriteerit pystytään täyttämään, sekä vaadittu pistemäärä saavuttamaan. Joutsenmerkki-hakemuksen saavuttua SFS- Ympäristömerkintätoimistoon, sieltä lähetetään BarLaurealle lasku, joka on suuruudeltaan ensimmäisen hakemuksen osalta 2000€. SFS- Ympäristömerkinnän saatua tiedon BarLaurean suoritetusta hakemusmaksusta 2000€, aloittaa se BarLaurean Joutsenmerkkilupa-hakemuksen käsittelyn. Tutkittuaan hakemusta vaiheessa, jossa SFS- Ympäristömerkintä katsoo kaikkien kriteereiden ja vaatimusten täytyvän, he lähettävät tarkastajan BarLaureaan paikan päälle. Tarkastajan BarLaureassa tekemän tarkastuksen ja antaman lausunnon jälkeen, SFS- Ympäristömerkintä myöntää BarLaurealle oikeuden käyttää Joutsenmerkintää markkinoinnissaan. Joutsenmerkin käytöstä BarLaurean tulee vielä maksaa vuosimaksu, joka määräytyy edellisen vuoden liikevaihdon mukaan. BarLaurean liikevaihto oli viime vuonna noin 650000€, joka kerrotaan 0,15 % ja tulokseksi saadaan 975€. Kokonaisuudessaan BarLaurealle Joutsenmerkintä tulee maksamaan 2975€ + alv. 22 %, yhteensä noin 3500€, johon vielä lisätään tarkastajan matkakulut.

5.4 Joutsenmerkin vaikutus BarLaureassa

Joutsenmerkki ja ympäristöasioiden huomioiminen nostaa yrityksen imagoa, Joutsenmerkillä viestitetään ulospäin yrityksen linjauksista, joilla se haluaa vähentää ympäristökuormitusta. Yrityksen moraalisisilla ja eettisillä ympäristöarvoilla on nykyään huomattava vaikutus asiakasluottamukseen. Uskomme että Joutsenmerkki ja ympäristöasioiden huomioiminen tuottaa Laurealle positiivista mainetta yhteistyöyritysten ja varsinkin ulkomaalaisten opiskelijoiden keskuudessa. Ympäristömyötäisyys, Joutsenmerkki ja muut sertifikaatit voivat nousta merkittäviksi markkinointikeinoiksi tulevaisuudessa, kun Laureaa etsii yhteistyökumppaneita.

Joutsenmerkin hakeminen tulee maksamaan Laurealle useita tuhansia euroja ja Joutsenmerkin hakuprosessiin vaatimiin muutostöihin joudutaan myös panostamaan taloudellisia resursseja. Ravintolan toimintatapojen muutostyöt vaativat monien toimijoiden saumatonta yhteistyötä. Koska BarLaurea toimii opiskelijoiden oppimisympäristönä, eikä sen ole tarkoituksenmukaista tuottaa voittoa, korostuukin Joutsenmerkin merkitys Laureassa ympäristökasvatuksen mahdollistajana. Joutsenmerkitty BarLaurea tulee olemaan

vastuuntuntoisena esimerkkinä restonomiopiskelijoille siitä, kuinka tulevaisuuden työpaikoissa tulee toimia kestävän kehityksen mukaisia periaatteita noudattaen.

Joutsenmerkistä aiheutuvien kustannusten lisäksi, merkki edellyttää BarLaurean henkilökunnalta jatkuvaa seurantaa sekä vastuun kantamista kriteeristön edellyttämistä mittauksista ja dokumentoinnista. Lisäksi jatkuvasti vaihtuvien opiskelijoiden perehdyttäminen Joutsenmerkin edellyttämiin toimintatapoihin, vaatii henkilökunnalta tuntuvasti aikaa ja vaivaa.

6. Pohdinta

Aloitimme opinnäytetyömme maaliskuussa keväällä 2009 saatuaamme aiheen kehittämispäällikkö Krista Keräselältä. Hänen ehdottamansa Joutsenmerkkihakemustehtävä kiehtoi meitä, koska koimme, että opinnäytetyöllämme oli todellinen konkreettinen tavoite. Olemme molemmat huomanneet työelämässä kuinka merkittäväksi tekijäksi ympäristöasioiden hyvä hoitaminen voi muodostua yrityksen julkisuuskuvalle. Joutsenmerkki viestittää asiakkaille ravintolan ympäristömyötäisestä suhtautumistavasta, joten merkistä voi tulla tärkeä markkinointikeino, joka vetoaa ympäristöasioista kiinnostuneisiin asiakkaisiin.

Joutsenmerkin hakuprosessia BarLaureassa oli alustettu toimintasuunnitelmalla, jonka Heli Yli-Moijala oli tehnyt omana opinnäytetyönään. Meidän tehtävänäme oli viedä Yli-Moijalan toteuttamaa toimintasuunnitelma siihen vaiheeseen, jossa Joutsenmerkkihakemus voitaisiin laittaa vireille. Joutsenmerkkikansion työstäminen oli meille molemmille haastava tehtävä, mutta koimme sen tukevan hyvin ammatillista kehittymistämme ja luovan meille valmiuden työskennellä ympäristömerkityssä ravintolassa.

6.1 Opinnäytetyön taustaa

Aloitimme opinnäytetyön kartoittamalla Joutsenmerkin kriteereitä ja niiden edellyttämien muutostöiden tarvetta BarLaureassa. Kevään aikana kävimme läpi Joutsenmerkin kriteerit sekä pakolliset vaatimukset ja laskimme pistemäärän, jonka BarLaurealla olisi mahdollisuus saavuttaa. Ennen kesälomalle lähtöä pidimme palaverin BarLaurean henkilökunnan ja muiden yhteistyötahojen kanssa siitä, mitä muutostöitä BarLaureassa tarvittaisiin vaaditun pistemäärän saavuttamiseksi. (6 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Syksyn aikana olemme käyneet neuvotteluja eri yhteistyötahojen kanssa vaihtoehtoista, joilla Joutsenmerkin kriteerit ja vaatimukset tulisivat täytymään. Kartoittaessamme Joutsenmerkin edellyttämiä tuotteita, meidät yllätti se, että pesuaineita valmistavan Farmoksen valikoimista löytyi jo melko paljon ympäristömerkittyjä tuotteita. Joutsenmerkki edellyttää, että 70 % käytettävistä pesuaineista tulee olla ympäristömerkittyjä. Pesuaineiden osalta uskomme, että pystymme löytämään korvaavat tuotteet ja voimme kirjata ne Joutsenmerkki-kansioon. (6 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Ruoan ja juomien osalta BarLaureassa onkin jo tehty kevästä 2009 lähtien toimenpiteitä, joilla kriteerit tulevat täyttymään. Keittiömestari Ilari Paananen on lisännyt luomutuotteiden määrää sekä ryhtynyt tilaamaan enemmän lähialueilla tuotettuja elintarvikkeita. Kriteerit ruoan ja juomien kohdalla tulevat täyttymään hyvin, mutta mielestämme lisäpanostuksella luomutuotteisiin ja alueellisiin elintarvikkeisiin voitaisiin korottaa pistemäärää.

Jätteiden lajitteluun BarLaureassa on myös kiinnitetty huomiota, eikä niiden lajittelu vaadi kriteeristön takia suuria muutoksia. Ainoastaan lajitteluohjeistuksia asiakkaille tulee tarkentaa ja BarLaurean jätteiden vähennys pyrkimyksistä on tiedotettava tehokkaammin. Ympäristöjohtamisosio, vastuu sen täyttymisestä sekä sen päivitys Joutsenmerkki-kansioon jäävät jatkossa keittiömestari Ilari Paanasen ja ravintolapäällikkö Miia Vakkurin vastuulle.

Kehittämispäällikkö Krista Keränen on käynyt neuvotteluja syksyn aikana L&T siivouspalveluiden muuttamisesta Eko-siivoukseksi vuodenvaihteen 2010 jälkeen, ruokasalin ja muiden tilojen osalta. Joutsenmerkki-kansioon tarvittavien merkintöjen osalta olemme käyneet keskusteluja L&T tuotantoesimies Jalmari Pelkosen ja kouluttaja Päivi Ketolan kanssa. Käydyissä keskusteluissa kävi ilmi, että L&T on Suomessa ainoa siivousalan yritys, joka tarjoaa ympäristömerkittyä Eko-siivousta asiakkailleen. Pelkonen vakuutti, että asiakassuhteen lujittamiseksi Laurean kanssa, he haluavat pitää BarLaureaa pilottipaikkanaan. (6 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista)

Olemme selvittelleet kertakäyttöisille tuotteille biohajoavia vaihtoehtoja. Yhteydenotoissa kertakäyttöastioita valmistaviin yrityksiin meitä hämmästytti biohajoavien kertakäyttötuotteiden vaihtoehtojen vähäisyys. Toisin kuin kemiantuotteiden ja pesuaineiden osalta biohajoavien take-away -astioiden tuotekehittely on vasta alkutekijöissään. BarLaureassa käytettävien kertakäyttöisten liinujen osalta ratkaisu jää kevääseen 2010, sillä niiden korvaamisesta muilla tuotteilla ei löytynyt kaikkia osapuolia tyydyttävää ratkaisua.

Työmme edetessä huomasimme kuinka tärkeää opinnäytetyömme etenemisen kannalta oli pyrkiä tekemään saumatonta yhteistyötä kaikkien BarLaurean kehittämisessä mukana olevien henkilöiden kanssa. Joutsenmerkki-kansion eri osien ja liitteiden kokoaminen oli hieman hankalaa, koska Joutsenmerkin saavuttaminen vaatii monien erilaisten osa-alueiden huomioon ottamista.

Alkuperäisen Yli-Moijalan tekemän toimintasuunnitelman mukaan tavoitteena oli, että Joutsenmerkki-hakemus voitaisiin laittaa vireille syksyn 2009 aikana. Emme kuitenkaan yltäneet täysin tähän tavoitteeseen, johtuen osaksi Joutsenmerkin energialle ja vedelle asetetuista kriteereistä. Lopullinen joutsenmerkki hakemus tullaan laittamaan vireille kevään 2010 aikana, energialaskelmien sekä muiden puuttuvien osioiden ja dokumenttien valmistuttua Joutsenmerkki-kansioon.

Olemme kuitenkin tyytyväisiä omaan panostukseemme tässä työssä ja ennen kaikkea tiimityöskentely on toiminut hyvin. Tämän kymmenen kuukauden aikana, kun olemme tehneet opinnäytetyötä, olemme tutkineet paljon asioita ympäristökysymyksiin liittyen. Koemme Joutsenmerkki-kansion koostamisen kehittäneen meidän ammatillista osaamistamme, selkiyttäneen ajatuksiamme kestäväkehityksen ja ympäristösuojelun merkityksestä ravintoloiden toiminnassa. Opimme tätä opinnäytetyötä tehdessämme, että ravintolan joutuu kiinnittämään huomiota useaan eri toimintaympäristön osa-alueeseen, saavuttaakseen Joutsenmerkin. Joutsenmerkki edellyttää ravintolan ottavan huomioon ympäristönäkökohdat kokonaisvaltaisesti ostopäätöksissä, hankinnoissa, energian- ja vedenkulutuksessa sekä jätteiden lajittelussa. Tulevaisuudessa kun astumme Joutsenmerkittyy ravintolaan, tiedämme että se on läpäissyt tiukat kriteerit, ja ravintola pyrkii kaikissa toimituksissa vähentämään ympäristön kuormitusta. Opinnäytetyömme suurimpana opetuksena meille oli, että Joutsenmerkki on tutkittuun tietoon perustuva apuväline, joka kertoo meille kuluttajina, että Joutsenmerkityn tuotteen tai palvelu tuottamisessa on huomioitu sen ympäristövaikutukset koko elinkaaren ajalta.

Lähteet

BarLaurea - lounas- ja kahvilapalvelut Laureassa. Laurea. Viitattu 15.9.2009.

https://intra.laurea.fi/intra/fi/01_laurea/01_laurea_osio1/05_laurea_leppavaara/06_lounas_ ja_kahviopalvelut/index.jsp

Hakala, S. 2000. Siivousalan Ympäristöopas. Helsinki: Siivoussektori.

Joutsenmerkki Kriteerit - Ravintolat. Versio 1.1, 2009. Helsinki: Pohjoismainen ympäristömerkki.

http://www.ymparistomerkki.fi/files/873/091fi1_1.pdf

Laurean-ammattikorkeakoulu - Opiskelijan Laurea. Viitattu 9.9.2009.

http://www.laurea.fi/internet/fi/01_opiskelu_ja_hakeminen/01_ryhma1/03_Opiskelijan_Laurea/index.jsp

Laurea Fakta 2009-2010. 2009. Opas Laurean opiskelijoille ja henkilöstölle Vantaa: Opintoasiainhallinto.

http://markkinointi.laurea.fi/laatu/Laurea_fakta_2009_web.pdf

SFS-käsikirja 1. 2006. Standardit ja standardisointi. 5. uudistettu painos. Helsinki: Suomen standardisointiliitto.

SFS-ympäristömerkki. Viittu 4.9.2009.

<http://www.ymparistomerkki.fi/index.phtml?s=2>

SFS-ympäristömerkki. Kriteereiden laadinta. Viitattu 4.9.2009.

<http://www.ymparistomerkki.fi/index.phtml?s=55>

Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt, 2001 Helsinki: Pohjoismainen ympäristömerkki.

<http://www.ymparistomerkki.fi/files/12/saannot.pdf>

Viitala, R., Jylhä, E. 2007. Liiketoimintaosaaminen. Menestyvän yritystoiminnan perusta. Helsinki: Edita.

Viitala, R., Jylhä, E. 2005. Menestyvä yritys. Liiketoimintaosaamisen perusteet. Helsinki: Edita.

Yli-Moijala, H. 2009. Toimintasuunnitelma 19.3.2009. Espoo. Laurea, Leppävaara.

Julkaisemattomat lähteet

Paananen, I. 2009. Keittiömestarin haastattelu 1.4.2009.

Vakkuri, M. 2009. Ravintolapäällikön haastattelu 6.4.2009.

Paananen, I., Vakkuri, M., Yli-Moijala, H., Kuivanen, T. 2009. Joutsenmerkki-neuvottelu 2.6.2009. Laurea Leppävaara. Espoo.

Paananen, I. & Vakkuri, M. 2009. Keittiömestarin ja ravintolapäällikön haastattelu 13.9.2009. Laurea Leppävaara. Espoo.

Perttula, M. 2009. Markkinointipäällikön haastattelu 29.9.2009. Farnos. Espoo.

Ketola, P. & Pelkonen, J. 2009. Tuotantoesimiehen ja kouluttajan haastattelu 7.9.2009. Lassila & Tikanoja. Espoo.

Lehmuskoski, A. 2009. Joutsenmerkki markkinointikoordinaattorin haastattelu 5.10.2009. Laurea Leppävaara. Espoo.

Liitteet

Liite 1 Prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista

Liite 2 Yli-Mojjala Toimintasuunnitelma 2009

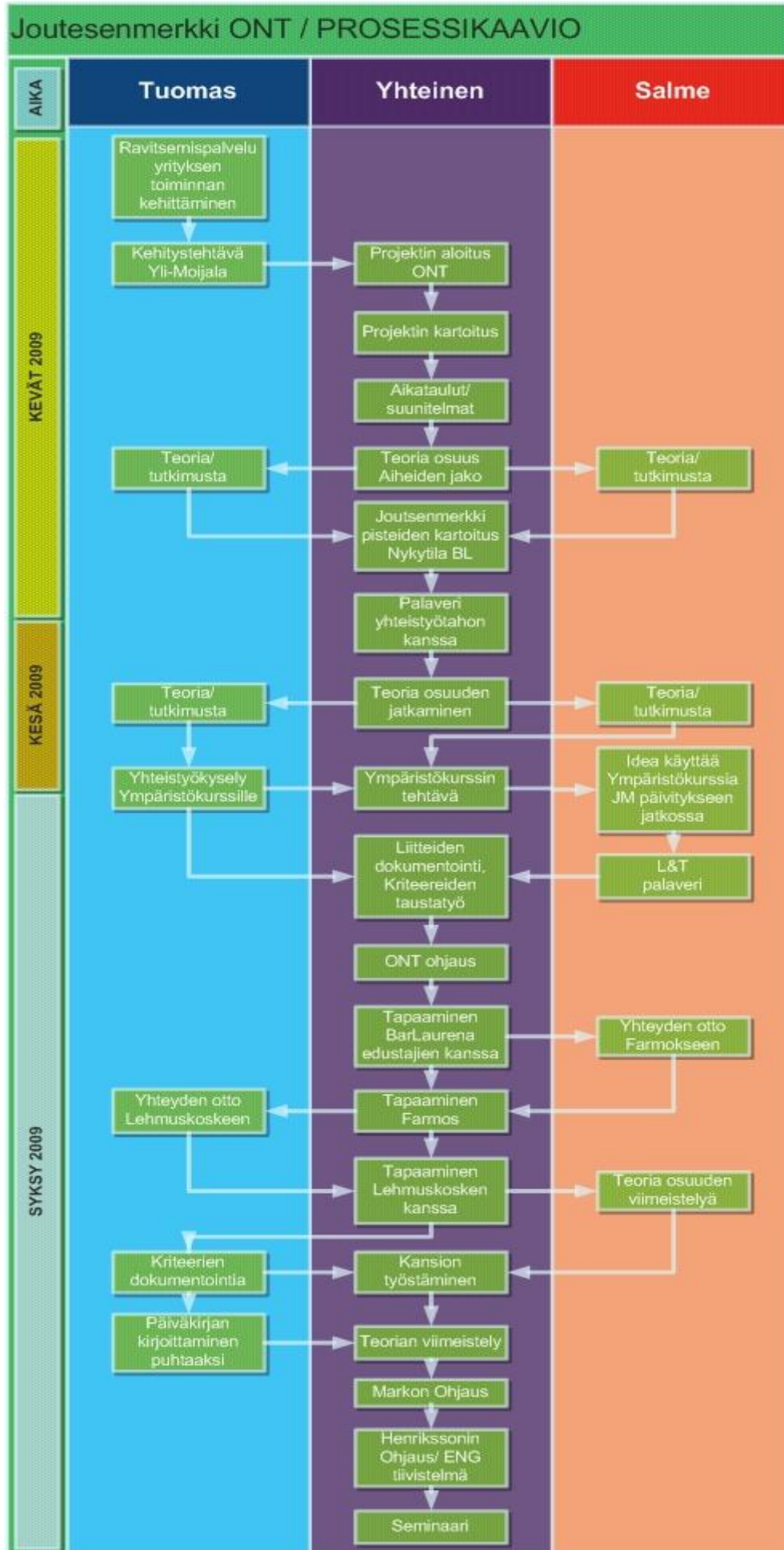
Liite 3 Elinkaarikaavio

Liite 4 Joutsenmerkki kriteerit - Ravintola Versio 1.1

Liite 5 Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt

Liite 6 Joutsenmerkittyjen ravintoloiden maksuperusteet 2009

Liite 1 prosessikaavio Joutsenmerkin vaiheista



Liite 2 Yli-Mojjala Toimintasuunnitelma 2009

1 Alustava Toimintasuunnitelma: Joutsenmerkki BarLaureaan

Tämän opinnäytetyön puitteissa syntyvän toimintasuunnitelman teossa ja arvioinnissa tulee ottaa huomioon opiskelijoiden näkökulma tarvittavien muutosten teossa, koska BarLaurean henkilöstö on suurimmalta osalta opiskelijoita. Koska opiskelijatyöntekijät vaihtuvat sen verran usein, on tulevien muutosten oltava (etenkin uusille) opiskelijoille helposti omaksuttavissa.

Itse Joutsenmerkin hakuprosessin valmistelu ja toteutus on suurpiirteiltään seuraavanlainen: Oma tavoitteeni on ollut tutkia Joutsenmerkin saamisen vaatimuksia Joutsenmerkittyjen ravintoloiden kautta. Näistä tiedoista muodostunutta toimintasuunnitelmaa jatkaa BL:n uusi esimiesharjoittelija, joka lähtee viemään toimintasuunnitelman käytännön tasolle. Ravitsemispalveluyrityksen toiminnan kehittäminen –opintojaksolla opiskelijat kartoittavat BarLaurean nykytilanteen käyttämällä pohjana Joutsenmerkkikriteerejä. Heidän tuotoksenaan muodostuu tietoa, jota oletettavasti voidaan sellaisenaankin käyttää Joutsenmerkin hakuprosessissa. Osatehtävinä heillä on ollut kerätä ja kirjoittaa todistuksia ja dokumentteja, joita lupahakemukseen on liitettävä. Tällä pyritään helpottamaan hakuprosessin vastuuhenkilöiden työtaakkaa. Edellä mainittujen vaiheiden jälkeen Miia Vakkuri, Ilari Paananen, Tuula Kuivanen ja Krista Keränen ovat ainakin jollain tavalla mukana lupahakemuksen läpiviemisessä ja hakuprosessin viimeistelyssä.

Toimintasuunnitelma muodostuu seuraavanlaisista tekijöistä:

- o Kehittämiskohteet ja tavoitteet
 - o kaikki toimenpide-ehdotukset Joutsenmerkkiravintoloiden toiminnasta, jotka soveltuvat BarLaureaan
 - o kaikki ideat, joita on tullut kirjallisuuden ja käytännön kautta mieleen
 - o 00808 -opintojaksolla mukana oleminen muutamaan otteeseen on muodostanut itselle lisää kehittämisideoita, koska keskustelut opiskelijoiden ja opintojakson vetäjien kanssa on tuonut uusia näkökulmia
- 7. Markkinointi
 - o missä kannattaa mainostaa
 - o millaisia eri markkinoinnin muotoja on mahdollista käyttää Laurea Leppävaaran alueella
- 8. Budjetti
 - o Joutsenmerkkilupaun tarvittavat kustannukset (arvio)
 - lasketaan ravintolan liikevaihdon mukaan
 - o listaus muutoksista, jotka vaativat rahallista panostusta
 - käytännön tasolle toimintasuunnitelman viejä laskee tarkemmat kustannustarpeet
- 9. Aikataulu
 - o noin suunnilleen -arvio
 - o Ravitsemisliikerympäristön kehittäminen 00808 -opintojaksolla saamien tulosten perusteella saadaan tarkemmat arviot siitä, kuinka kauan hakuprosessi kestää
 - kyseisellä opintojaksolla saadut tulokset liitetään toimintasuunnitelmaan, jos ne ovat siihen suoraan soveltuvia
 - opintojakson tulokset esitetään viimeistään toukokuuhun 2009

1.1 Kehittämiskohteet ja tavoitteet

Olen jaotellut BarLaurean kehittämiskohteet Joutsenmerkin kriteereissä olevien arviointikategorioiden mukaan. Kategoriat ovat ruoka ja juomat, kemialliset tuotteet ja käyttötavarat, energia ja vesi, jätteet ja kuljetus sekä ympäristöjohtaminen.

Kehittämiskohteet on määritelly Joutsenmerkittyjen ravintoloiden haastatteluista saatujen tulosten perusteella. Kehittämiskohteiden kohdalla on erikseen mainittu Joutsenmerkin kriteerien vaatimuskohta/-kohtia, jos on käynyt ilmi, että kyseistä kohtaa on yleisesti hankalampaa tulkita. Vaatimuskohtien tulkinnat on peräisin SFS-Ympäristömerkinnän markkinointikoordinaattori Antti Lehmuskoskelta. Oman opinnäytetyöosuuteni jälkeen seuraava opinnäytetyöntekijä lähtee viemään saamiani tuloksia BarLaureassa käytännön tasolle, joten tavoitteiden aikataulu on muunneltavissa eikä kovin tarkka.

Ensimmäisenä kategoriana on ruoka ja juomat. Lähtökohtaisesti BarLaureassa suositaan Joutsenmerkin kriteereissä vaadittuja asioita. Tarjonnassa on ollut luomupiimää, mikä kattaisi luomuruualle asetetut vähimmäisvaatimukset. Lähiruoan suosiminen on toinen vaativa asia. Ei ole mahdotonta löytää alueellisesti tuotettua ruokaa, mutta asemamme on selvästi heikompi kuin esimerkiksi Mikkelin ammattikorkeakoulun Ravintola Tallilla, jolla on varaa valita lähiruoan tuottajia. Heidän tukuillaan on automaattisesti valikoimissa runsaasti lähi- ja luomuruokaa. Lähiruoka pitää tulla 500 km etäisyydeltä BL:n keittiöstä laskien, joten ainakin lisäalasta asti tulevat raaka-aineet ovat vielä lähiruokaa. On helpointa aloittaa pienillä muutoksilla ja pyrkiä vaikuttamaan tukkujen valikoimaan (jos mahdollista) ennemmin kuin hankkimaan useampaa tavarantoimittajaa. Tavarantoimittajien paljous lisää kuljetustarpeita, joka ei ole ekologista.

P1 Pisteet luomuelintarvikkeille ja -juomille (Joutsenmerkin kriteerit) = Luomutuotteiden määrä lasketaan kaikista vuoden aikana käytetyistä luomutuotteista. Eli luomutuotteen ei tarvitse olla pääraaka-aine, ja vaikka jos on käyttänyt yhden pussin esim. luomumaustetta vuoden aikana, se lasketaan yhdeksi luomutuotteeksi.

Aihe	Tavoite	Toimenpide	Aikataulu	Tulos
ruoka ja juoma	enemmän alueellisesti tuotettuja raaka-aineita	yhteydenotto Heimon tukkuun ja MeiraNovaan: ehdotus, saadaanko valikoimaan; aloitus 2-3 tuotteella	toukokuuhun 2009 mennessä	
ruoka ja juoma	enemmän luomuraaka-aineita	ks. yllä, väh. 1 luomuraaka-aine päivittäiseen tarjontaan	toukokuuhun 2009 mennessä	
juoma	luomumaitoa	tarkistetaan,	toukokuuhun	

	valikoimaan	mitä tukku veloittaa (kilpailutus?)	2009 mennessä	
juoma	luomu- tai Reilun kaupan viiniä valikoimaan (tilaisuudet tms.)	kilpailutus, tarjonnan tutkiminen	elokuuhun 2009 mennessä	
juoma	Reilun kaupan kahvia valikoimaan	tarjonnan tutkiminen	toukokuuhun 2009 mennessä	
ruoka	Reilun kaupan suklaapatukoita valikoimaan	tarjonnan tutkiminen	toukokuuhun 2009 mennessä	
ruoka ja juoma	luomuruuasta koulutusta	Portaat luomuun - ohjelmaan liittyminen (ilmainen ohjelma + ilmaista koulutusta)	heti toteutettavissa	

Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat -kategoriassa lienee omalta osaltani mittavin työ. Kaikki BarLaureassa käytettävät kemikaalit on mietittävä uudelleen ja ympäristömerkittyjen kemikaalien määrää on lisättävä. Olen tehnyt ehdotuksen BarLaureaan (annoin Tuula Kuivaselle), mitä kemikaaleja BarLaureaan olisi jatkossa hankittava. Tavarantoimittajaa (tällä hetkellä Farnos) ei luultavasti vaihdeta, koska heidän valikoimastaan löytyy sopivia tuotteita. Kemikaalien vähentämiseen liittyy myös vaihtoehtoisten puhdistusmuotojen huomioon ottaminen. Esimerkiksi mikrokuituliinojen käyttö vähentää automaattisesti kemiallisten aineiden käyttöä samoin kuin höyrypuhdistus. Höyrypuhdistus vaatii tosin jonkin verran lisäkustannuksia, koska höyrypuhdistuslaitteet ovat aika hintavia. Niiden teho on Ravintola Savoy'n keittiöpäällikön mukaan hyvä (he käyttävät paljon), mutta BarLaureasta on tullut sellaista tietoa, että höyrypuhdistuksella ei voi puhdistaa suurella alueella keittiössä. Mikrokuituliinojen käytössä on taas se ongelma, että niitä pitää pestä usein eikä ole tietoa, miten järkevästi se onnistuisi.

O6 Kemialliset tuotteet astianpesuun ja siivoukseen (Joutsenmerkin kriteerit) = 30%:a astianpesu- ja siivouksemikaalien hankintamäärästä ei tarvitse olla ympäristömerkittyjä, mutta tavarantoimittajan on todistettava, että liitteen 2 vaatimukset täyttyvät kyseisten aineiden osalta. Lassila & Tikanojan on lähetettävä oma kemiallisten aineiden listansa (kaikki, mitä he käyttävät BarLaurean alueella) ja heidän on selvitettävä myös heidän käyttämiensä kemiallisten tuotteiden aktiiviyhdisteiden pitoisuudet*. L&T:n on sitouduttava siihen,

että sitten kun lista on annettu eteenpäin, heillä ei ole oikeus vaihtaa listassa mainittuja tuotteita toisiin.

Käyttötavaroissa on mahdollisuus tehdä erilaisia ratkaisuja. Tärkeintä on, että kertakäyttötavaroista pyritään vähitellen pääsemään eroon tai niiden laatua muutetaan ympäristöystävällisemmäksi. Alussa helpointa on vaihtaa käyttötavaroiden kategoriassa mainitut eri tuotteet ympäristöä vähemmän kuormittaviin vaihtoehtoihin. Jatkossa täytyy olla suunnitelma etenkin kertakäyttötutteen määrän vähentämiseksi.

Aihe	Tavoite	Toimenpide	Aikataulu	Tulos
kemialliset tuotteet	kemikaalien käytön vähentäminen	tarkat työ- ja annosteluohjeet siivoussuunnitelmaan	elokuuhun 2009 mennessä	
kemialliset tuotteet	kemikaalien käytön vähentäminen	kertakäyttöisten puhdistusliinujen vähentäminen, osittainen korvaaminen mikrokuituliinoilla (pesu itse?)	selvitys toukokuuhun 2009 mennessä, onnistuuko	
kemialliset tuotteet	kemikaalien käytön vähentäminen	höyrypuhdistuksen ottaminen käyttöön (edes osittaisena puhdistusmuotona)	selvitys toukokuuhun 2009 mennessä, onnistuuko	
kemialliset tuotteet	tuotevalikoiman muuntaminen Joutsenmerkkipainotteiseksi, mahdollisuus muuttaa heti n. puolet kemiallisten tuotteiden käyttömäärästä Joutsenmerkityiksi (Farmoksella valikoimassa)	Farmokseen yhteys, hinnaston mukaan Joutsenmerkityt pesuaineet eivät ole ylettömästi kalliimpia, ensisijaisesti kannattaa muuttaa astianpesuaineet (astianpesukoneeseen), koska niitä kuluu eniten	elokuuhun 2009 mennessä	
käyttötavarat	kertakäyttötutteen määrää pienemmäksi	kahvilasta pois kertakäyttölusikat; kahville vielä halvempi hinta, jos ottaa omaan termosmukiin tai omaan mukiin	toukokuuhun 2009 mennessä	

		(kannattaa kirjata jätteen vähentämisuunnitelmaan)		
käyttötavarat	kahvilan kertakäyttötuotteiden laatua paremmaksi	kaikki mahdolliset kertakäyttötuotteet vaihtoon, biohajoavia tilalle (esim. Duni)	toukokuuhun 2009 mennessä	
käyttötavarat	tapahtumien yms. kattaustarvikkeet (pöytäliinat, koristeet jne.) pitkäkestoisemmista materiaaleista	vaihdetaan esim. kertakäyttöpöytäliinat pestäviin ja uudelleenkäytettäviin (kangas) tai kompostoitaviin (paperi tms.)	selvitys ja suunnitelma toukokuuhun 2009 mennessä	
käyttötavarat	Joutsenmerkittyjä käyttötavaroita	Joutsenmerkittyjä kynttilöitä valikoimiin (jos kynttilöitä käytetään)	selvitys ja päätös ostotarpeesta toukokuuhun 2009 mennessä	
käyttötavarat	Joutsenmerkittyjä käyttötavaroita	Joutsenmerkittyjä "fläppitauluille" tarkoitettuja tusseja valikoimiin (jos niille on tarvetta BarLaurean tiloissa)	selvitys ja päätös ostotarpeesta toukokuuhun 2009 mennessä	
käyttötavarat	BL:n toimiston muuttaminen ekologisemmaksi	tulostimen vaihto ekomerkittyyn, kopiopaperi + kirjekuoret Joutsenmerkityksi, menujen ym. tulostaminen: tulostetaan kaksipuolisesti	tulostimet elokuuhun 2009 mennessä, kopiopaperin vaihto heti kun mahdollista	

Joutsenmerkin kriteerien mukaan ravintolan alueelta on saatava seurantaan energian- ja vedenkulutus. Kulutusta pystytään seuraamaan BarLaureassa tietyin osin. Espoon kaupungilta saatujen tietojen mukaan kulutuksista saadaan tarkat tiedot koko Laurea Leppävaaran kiinteistön osalta, mutta BarLaurean kohdalta seuranta ei onnistu muuten kuin asentamalla mittarit sähköä kuluttaviin laitteisiin. Kuitenkin on käynyt ilmi, että erilaisten mittarien asentaminen BarLaureaan tulisi kalliiksi, jolloin se ei olisi kovinkaan järkevää. Mittareita ei

myöskään saataisi asennettua kovin nopealla aikataululla. Mahdollisuus olisi tehdä Joutsenmerkin kriteereissä mainittu energiakatselmus BarLaurean suurimmille laitteille, mikä on jatkossa päivitettävä neljä kertaa vuodessa. Energiakatselmukseen Opintojaksolla 00808 pari opiskelijaa selvittää kyseistä toimenpidettä ja sen vaativuutta parhaillaan. Tulokset saataneen selville toukokuuhun mennessä opintojakson aikataulut mukaan. Ensimmäisen energiakatselmuksen ansiosta sähkönkulutuksesta pystytään tekemään arvio ja muodostuu mahdollisuus suunnitella konkreettisemmin sähkönkulutuksen vähentämistä.

Aihe	Tavoite	Toimenpide	Aikataulu	Tulos
sähkö	sähkönkulutuksen vähentäminen	käytännön toimenpiteet selviävät 00808-opintojaksolla tehdyn energiakatselmuksen myötä; muut keinot: BL:n kattolamppujen vaihto vähemmän energiaa kuluttaviin, liikesensorivalaistus (valot sammuu automaattisesti, kun tilaa ei käytetä) esim. tarvikevarastoon,	selvitys toukokuuhun 2009 mennessä	
sähkö	sähkönkulutuksen selvittäminen	ulkoisen, pätevän tahon tekemä energiakatselmus	vapaaehtoinen, päätös elokuuhun 2009 mennessä	
vesi	vedenkulutuksen vähentäminen	opiskelijoiden opastaminen turhan vedenkäytön estämiseksi (esim. keittiön siivousvaihe)	Siivousohjeisiin ja osaksi perehdytystä elokuuhun 2009 mennessä	

Jätteet ja kuljetus -kategoria on BarLaurean kannalta helpoin muutoskohde. Jäteasioista huolehditaan jo nyt hyvin ja kuljetusten osalta BarLaurean tilanne on hyvä. Kuljetuksilla tarkoitetaan esimerkiksi puuttuvien tuotteiden noutamista itse omalla autolla tukusta tai BarLaureassa valmistettujen ruokatuotteiden kuljettamista ulos kiinteistön alueelta. Kummassakin tapauksessa BarLaurean kuljetuskilometrit ovat pitkälti nollassa, mikä on yleinen tilanne ruokaravintoloilla, joilla ei ole erillistä catering-toimintaa.

Aihe	Tavoite	Toimenpide	Aikataulu	Tulos
jätteet	jätteiden määrän vähentäminen	kertakäyttöpuhdistusliinojen käytön vähentäminen, pyritään vähentämään ruokahävikkiä, isompia raaka-ainepakkauksia, jätteidenlajittelussa tarkat ohjeet	elokuuhun 2009 mennessä	
jätteet	jätteiden määrän vähentäminen	ostetaan vain ne tuotteet mitä tarvitaan (pakkausmateriaalin vähentäminen), tarkat suunnitelmat	avoin	
kuljetus	seuranta	otetaan käyttöön lomake, johon kirjataan kaikki kuljetukset	heti toteutettavissa	

Ympäristöjohtaminen on yksi tärkeimpiä osa-alueita Joutsenmerkin arviointikategorioissa. Joutsenmerkin kriteerit vaativat ravintolalta kirjallisen ympäristöjohtamisjärjestelmän, johon kirjataan tarkasti ylös esimerkiksi vastuuhenkilöt eri toimenpiteiden suorittamiseen. (Joutsenmerkin kriteerit 2009, 18).

P17 Toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi (Joutsenmerkin kriteerit) = Tästä kohdasta saa kuulemma helposti pisteitä. Tärkeintä on, että määritellään selkeä toteutettava tavoite, joka tullaan saavuttamaan n. vuoden kuluessa tavoitteen määrittämisestä.

Aihe	Tavoite	Toimenpide	Aikataulu	Tulos
ympäristöjohtaminen	dokumentoinnin selventäminen	kirjallisen ympäristöjohtamisjärjestelmän laatiminen (opiskelijatyö, 5op?)	elokuuhun 2009 mennessä	
käyttötavarat	kertakäyttötuotteiden vähentäminen	suunnitelma kertakäyttötuotteiden määrän vähentämisestä	toukokuuhun 2009 mennessä	
opetus	opiskelijoille arviointiperusteeksi ekologinen osaaminen	arviointiin mukaan (aluksi lähinnä BL:n lähiopetuksessa olevat opiskelijat), testin muodossa (?)	suunnitelma valmiiksi syksyn 2009 opintojen alkuun mennessä, mukaan syysperiodille	
Joutsenmerkkiasiat, dokumentointi	kaikki toimenpiteet Joutsenmerkkiin liittyen kirjallisiksi ja julkisiksi (Intra, Optima) -BL:n uudet prosessit -merkistä tietoa -dokumentointi-lomakkeet + selostus, mitä dokumentoidaan ja seurataan	opiskelijaprojekti, opinnäytetyöaihe, opintojakso jne.	vuoden 2009 loppuun mennessä	
kehittämiskohteet	kaikki myöhemmäksi ajaksi siirtyvät kehittämiskohteet	ideakilpailu, tavoitteena ekotehokkaampi toimintatapa BarLaureassa ja myöh. koko	kilpailun suunnittelu syysperiodin	

		Laureassa	2009 alkuun mennessä	
--	--	-----------	-------------------------	--

Suurimmat muutoskohteet kannattaa miettiä tarkoin. MAMK:n Ravintola Tallin ravintolapäällikön mukaan muutoskohteet kannattaa miettiä sen kautta, miten suuri osuus niillä on ravintolan liikevaihdosta. Jos esimerkiksi kahvilatoiminta ja kertakäyttötutteen tarjonnan saatavuus ovat määrävissä osassa yrityksen toimintaa ajatellen, niiden laatuun ja ympäristömyötäisyyteen kannattaa panostaa enemmän. Jos muut asiat menevät Take Away -tarjonnan edelle, niihin kannattaa panostaa enemmän. BarLaurean kohdalla kahvila ja lounasruokailu tuovat eniten tuloja. Take Away -toiminta ei kuitenkaan vastaa esim. McDonald'sin kaltaista toimintaa, jolloin McDonald'sin olisi Joutsenmerkkiä hakiessaan automaattisesti panostettava huomattavasti kertakäyttötutteen laatuun ja ympäristöystävällisyyteen.

1.2 Budjetti

Suuri yksittäinen kustannuserä on Joutsenmerkin lupamaksut. Maksut määräytyvät ravintolan liikevaihdon mukaan seuraavanlaisesti:

Hakemusmaksut ovat ensimmäisellä kerralla 2000€ ja uusintalupaa haettaessa maksu on 1000€. Vuosimaksut määräytyvät edellisen vuoden liikevaihdon perusteella. Vähimmäismaksu on 675€ ja maksimissaan kustannukset voivat nousta 34 000 euroon. Arvonlisävero 22% lisätään hakemus- ja vuosimaksuihin lisäksi mukaan.

Vuosimaksu lasketaan seuraavasti:

Liikevaihto < 1,5 M€ (Laurean LV)	Vuosimaksu = 0,15 % Liikevaihto (€)
Liikevaihto > 1,5 M€	Vuosimaksu = 2250 € + 0,05 % (Liikevaihto - 1,5 M€)

(Liite maksuperusteisiin 2008.)

Budjettiin lukeutuvat lisäksi muutoksiin vaadittavat kustannukset. Seuraavassa on listattuna muutokset, jotka tulevat vaatimaan jonkin verran rahallista panostusta:

- luomu- ja Reilun kaupan raaka-aineiden tai tuotteiden ottaminen valikoimaan
- L&T:n siivoustavan muuttaminen Laurea Leppävaarassa Joutsenmerkityksi siivoustavaksi
- kemiallisten aineiden muuttaminen 70-prosenttisesti Joutsenmerkityksi (hinnankorotus on 0-3€/kg/l, alv 0%)

1.3 Aikataulu

Suurpiirteinen aikataulu on seuraavanlainen:

Opintojaksolla 00808 selvitetään Joutsenmerkin kriteerien avulla BarLaurean nykytilannetta. Tulosten välitarkistus oli 26.2. ja 5.3.2009. Parhailaan opiskelijat viimeistelevät nykytilankartoitusta. Tämän jälkeen alkaa toimintasuunnitelman vienti käytännön tasolle. Alustavana tavoitteena on, että toimintasuunnitelman käytännöllistäminen olisi valmis ennen kesälomia. Muutoksia voidaan tehdä pitkin vuotta, mutta viimeiset Joutsenmerkkiin tarvittavat muutokset olisi hyvä olla valmiina syysperiodin 2009 alkuun mennessä, jos Joutsenmerkkiä halutaan saada haettua vuoden 2009 puolella. Mahdollisuudet merkin

saamiseen tämän vuoden sisällä ovat realistiset. Uudet Joutsenmerkin kriteerit ravintoloille valmistuvat viimeistään vuoden 2011 aikana.

Joutsenmerkityissä ravintoloissa ja SFS-Ympäristömerkinnässä tehtyjen haastattelujen perusteella kävi ilmi, että kullakin Joutsenmerkkiä hakeneella ravintolalla on ollut jotain ongelmia joko hakuvaiheessa (esim. lupahakemukseen liitettävien liitteiden osalta) tai tarkastuskäynnin aikana. Tällöin BarLaureassa kannattaa varautua siihen, että haku saattaa kestää useamman kuukauden ja tarkastuskäyntejäkin voi olla useampi kuin yksi. Kannattaa tarkistaa moneen otteeseen, että hakulomakkeessa ja liitteissä mainitut asiat ovat tarkalleen niin kuin niissä mainitaan. Jos esimerkiksi toimintaa muutetaan vaikka vain väliaikaisesti niin, että Joutsenmerkkiä ei voi saada, niin merkki jää saamatta.

1.4 Joutsenmerkin markkinointi

Joutsenmerkin saamisen jälkeen Joutsenmerkkiä saa virallisesti laittaa esille ja mainita tuotteen tai palvelun yhteydessä. Ravintoloiden kohdalla Joutsenmerkin alapuolelle kirjataan "ravintola" ja kunkin ravintolan oma kuusinumeroinen lupanumero. Joutsenmerkin esiintymispaikka voi olla Laurean nettisivuilla, Laurea Intrassa, "BarLaurea":n yhteydessä koulun seinillä jne. Merkki on kuitenkin sijoitettava niin, ettei synny epäselvyyttä siitä, mitä Ympäristömerkintä koskee. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat 2009, 23.)

Joutsenmerkistä tiedottaminen on järkevää viedä mahdollisimman pitkälle. Informaatiota merkin olemassaolosta on mahdollista laittaa Intraan, nettisivuille, BarLaureaan esim. pöydille ja seinille sekä ympäri koulua. Lisäksi on järkevää ottaa Joutsenmerkki ja ympäristöasiat mukaan enemmän opintoihinkin. Esimerkiksi opintojaksoihin voidaan sisällyttää erilaisia opiskelijaprojekteja ympäristöasioihin liittyen (esim. tiedottaminen, toiminnan kehittäminen). Silloin kyseeseen tulevat myös erilaiset Laurea Leppävaaran tiloissa järjestettävät tapahtumat (messut, seminaarit). Mahdollisuuksia on monia.

Joutsenmerkin markkinointi BarLaurean työskentelijöiden keskuudessa voitaisiin hoitaa esimerkiksi koulutuksen avulla. Otetaan Joutsenmerkkiasiat ja ekologisuus ylipäänsä mukaan BL-työjaksojen arviointiperusteisiin.

2 Toimintasuunnitelman toteuttaminen

Seuraava opiskelija lähtee viemään alustavaa toimintasuunnitelmaa käytännön tasolle. Miia Vakkurin mukaan suuria toimenpiteitä vaatii hankintatoimen selkeyttäminen. Esimerkiksi Joutsenmerkittyjä, luomu- ja Reilun kaupan tuotteita on runsaasti tarjolla, mutta niiden hankkiminen BarLaureaan vaatii suurta selvitystyötä (mistä saa, mitä maksaa, jos ei saa nykyisiltä tavarantoimittajilta: miksi ei jne.). Lisäksi on selvitettävä, mikä on järkevin ratkaisu hankinnoissa (onko järkevää ottaa kovin montaa tavarantoimittajaa, joilla on valikoimissaan vain muutama BarLaureaan tilattava tuote jne.).

BarLaurean alueella käytettävistä kemiallisista tuotteista kannattaa varmuuden vuoksi lähettää lista (sitten kun päätös Joutsenmerkittyjen pesuaineiden hankkimisesta on tehty ja tuotteet tilattu) SFS-Ympäristömerkinnälle, esim. 00808 -opintojaksolla vierailleelle SFS-Ympäristömerkinnän markkinointikoordinaattorille Antti Lehmuskoskelle tai ravintolapuolen asiantuntijalle Sami Karelahdelle. He voivat auttaa laskemaan kemiallisten aineiden aktiivipitoisuuksia*, joiden täytyy olla 70-prosenttisesti ympäristömerkittyä Joutsenmerkin lupahakemuksen läpimenemiseksi (pakollinen vaatimus). Listan lähettämällä voidaan säästyä mahdollisilta yllätyksiltä esimerkiksi lupahakemuksen lähettämisvaiheessa. Hakemus hylätään ja se lähetetään takaisin, jos pakolliset vaatimukset eivät ole kunnossa. Antti Lehmuskosken mukaan kemiallisten aineiden kohta on ollut kaikille Joutsenmerkkiä hakeneille ravintoloille ongelmallinen. Pesuainelistaan pitää lisätä kemiallisten tuotteiden vuosittainen hankinta/käyttömäärä.

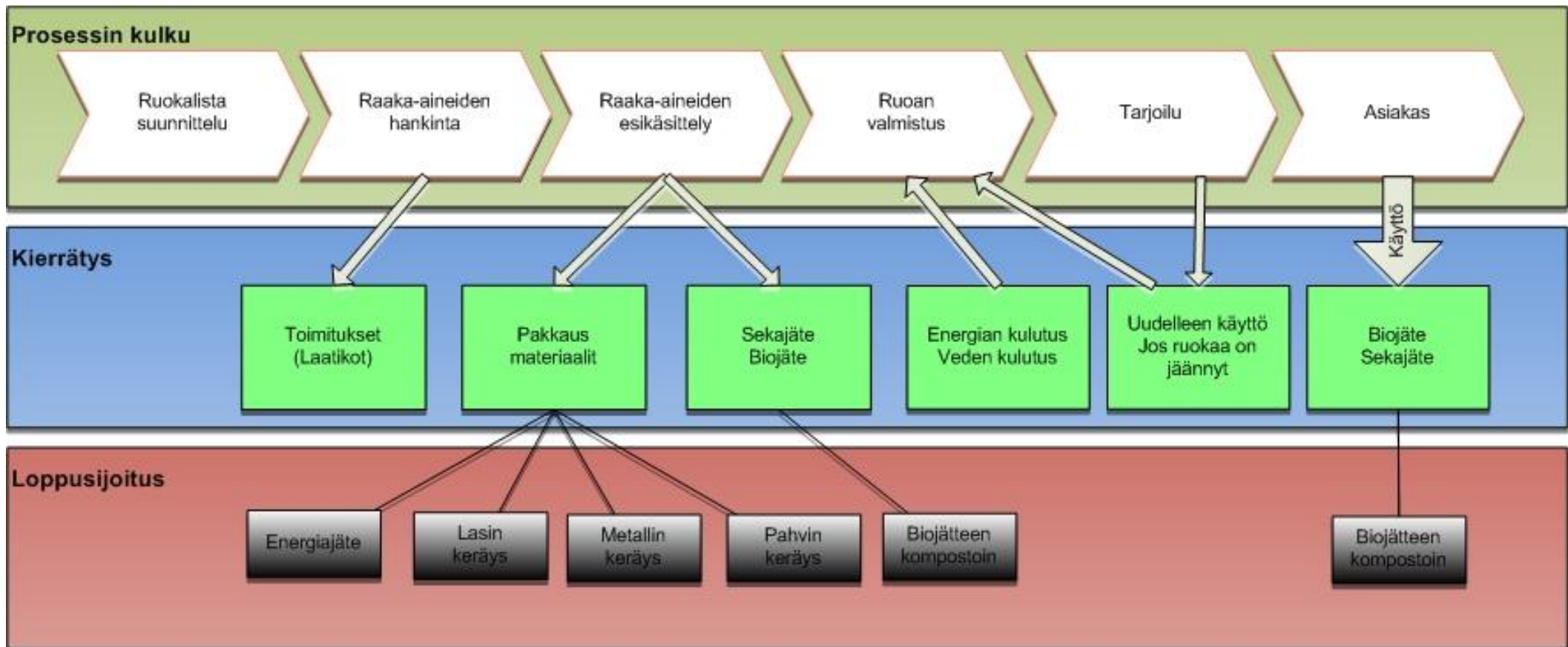
* aktiivipitoisuus = kemiallinen tuote - vesi

LÄHTEET

Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat versio 1.1. 2009. viitattu 15.2.2009.
http://joutsenmerkki.fi/files/873/091fi1_1.pdf

Liite 3 Elinkaarikaavio

RAAKA-AINEIDEN ELINKAARI RUOAN VALMISTUKSESSA



Liite 4 Joutsenmerkki kriteerit - Ravintola Versio 1.1

[PDF-tiedosto linkki](#)

(toimivuus testattu 30.11.2009)

[URL: http://joutsenmerkki.fi/files/873/091fi1_1.pdf]

Liite 5 Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt

[PDF-tiedosto linkki](#)

(toimivuus testattu 30.11.2009)

[URL: <http://www.ymparistomerkki.fi/files/12/saannot.pdf>]

Liite 6 Joutsenmerkittyjen ravintoloiden maksuperusteet 2009

[PDF-tiedosto linkki](#)

(toimivuus testattu 30.11.2009)

[URL: http://www.ymparistomerkki.fi/files/1682/Ravintoloiden_maksut_1.1.2010.pdf]