

Niina Latva-Krekola ja Piia-Maria Lepistö

Joutsenmerkki-kriteerien toteutuminen ravintola Prikassa

Opinnäytetyö

Syksy 2013

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Niina Latva-Krekola & Piia-Maria Lepistö

Työn nimi: Joutsenmerkki-kriteerien toteutuminen ravintola Prikassa

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2013

Sivumäärä: 55

Liitteiden lukumäärä: 2

Joutsenmerkki on Pohjoismaiden yhteinen ympäristömerkki, jonka tavoitteena on edistää kestävää kehitystä. Joutsenmerkittyjen tuotteiden ja palveluiden on täytettävä tiukat ympäristövaatimukset. Joutsenmerkki on vapaaehtoinen. Yritykset voivat hakea sitä tuotteilleen sekä palveluilleen määräajaksi, mikäli ne täyttävät ympäristövaatimukset. Joutsenmerkki ohjaa asiakkaita valitsemaan ympäristön kannalta parempia tuotteita.

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutustua Joutsenmerkkiin, sen kriteereiden laadintaan sekä Joutsenmerkki-kriteeristöön ravintoloille. Samalla kartoitettiin Seinäjoen ammattikorkeakoulun ravintola Prikkan mahdollisuudet saavuttaa Joutsenmerkki ja selvitettiin kehitysmahdollisuus ympäristömyönteisempään toimintaan. Työn avulla Joutsenmerkin hakuprosessi helpottuu. Joutsenmerkin hakuprosessi tapahtuu myöhemmin syksyllä 2013. Ravintola Prikka sijaitsee Seinäjoella Frami Oy:n tiloissa. Ravintola valmistui alkusyksystä 2013 ja ravintolatoiminta alkoi myöhemmin samana syksynä. Ravintola Prikassa työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat opettajineen. Prikka tarjoaa kolmen ruokalajin lounaan pöytiin tarjoiltuna kolmesti viikossa sekä toteuttaa teemailtoja noin kaksi kertaa kuukaudessa. Asiakaspaiikkoja ravintolassa on 60.

Työn aikana selvisi, että ravintola Prikalla on mahdollisuudet saavuttaa Joutsenmerkki. Ravintola Prikka ylittää Joutsenmerkkiin vaadittavat vähimmäispistemäärät ja täyttää pakolliset vaatimukset. Ravintola Prikalla on kuitenkin vielä kehitettävää toiminnassaan ja hankinnoissaan saavuttaakseen Joutsenmerkin enimmäispistemäärän.

Joutsenmerkki tulee tuomaan lisäarvoa ja tunnettuutta ravintola Prikalle ja sen toiminnalle. Ravintola Prikka tulee olemaan kolmas Joutsenmerkin saanut opetusravintola Suomessa ja ensimmäinen Joutsenmerkin saanut ravintola Etelä-Pohjanmaalla. Joutsenmerkin avulla asiakkaat tietävät, millaista liiketoimintaa he tukevat. Joutsenmerkki viestii ravintola Prikkan ympäristöarvoista.

Avainsanat: kriteerit, ravintola, ympäristöarvot, ympäristömerkintä

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree Programme: Degree Programme of Hospitality Management

Authors: Niina Latva-Krekola & Piia-Maria Lepistö

Title of thesis: Ecolabelling criteria at the restaurant Prikka

Supervisor: Kirta Nieminen

Year: 2013

Number of pages: 55

Number of appendices: 2

The Nordic Ecolabel is the official environmental Ecolabel of the Nordic countries. Its priority is to advance sustainable development. Products and services have to fill tight environmental demand before they can get the Nordic Ecolabel. The Ecolabel is both voluntary and temporary for the companies. The label helps customers to choose sustainable products and services.

The priority of the thesis was to get to know the Nordic Ecolabel, its criteria and the criteria for the restaurants. The chances of the restaurant Prikka at the Seinäjoki University of Applied Sciences to reach the Nordic Ecolabel were surveyed. Also the development prospects of the restaurant to be more sustainable were studied. The restaurant will apply for the Nordic Ecolabel later in 2013. The thesis will help with the process. The restaurant Prikka is located in Seinäjoki at Frami Ltd. The restaurant was built up and opened for the public at the beginning of autumn 2013. The students of Hospitality Management work at the restaurant Prikka with their teachers. Prikka serves three course lunches three times a week and theme dinners twice a month. The restaurant has 60 customer seats.

The restaurant Prikka meets the minimum requirements for the Ecolabel and can thus reach the Nordic Ecolabel. To reach the maximum points Prikka still has to develop its functions and purchases to a more sustainable direction.

The Nordic Ecolabel will bring additional value and popularity to the restaurant Prikka. Prikka will be the third teaching restaurant in Finland with the Nordic Ecolabel and the first one in South Ostrobothnia. The customers of Prikka will know that they support sustainable values.

Keywords: criteria, restaurant, environmental value, environmental symbol

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuva- ja kuvioluettelo	6
1 JOHDANTO	7
1.1 Taustat.....	7
1.2 Tavoitteet	8
2 SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULUN RAVINTOLA PRIKKA ..	9
2.1 Opetuskeittiö	9
2.2 Tuotantokeittiö.....	10
2.3 Ravintolasali.....	11
3 KESTÄVÄ KEHITYS	12
3.1 Kestävä kehitys ammattikeittiöissä.....	13
3.2 Ympäristömerkinnät	15
4 JOUTSENMERKKI RAVINTOLOISSA	20
4.1 Ympäristöfilosofia.....	20
4.2 Joutsenmerkin myöntämisperusteet.....	21
4.3 Joutsenmerkki-kriteerien laadinta.....	21
4.4 Joutsenmerkki-kriteerit ja pisteet.....	22
4.5 Joutsenmerkin lisenssi- ja hakemusmaksu	22
5 JOUTSENMERKKI-KRITEERIEN TÄYTTYMINEN RAVINTOLA PRIKASSA.....	25
5.1 Ruoka ja juomat	25
5.2 Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat.....	29
5.3 Energia ja vesi.....	33
5.4 Jätteet ja kuljetus	36
5.5 Ympäristöjohtaminen	40
5.6 Pisteyhteenveto.....	43
6 PISTEVAATIMUSTEN TULOKSET.....	46

7 POHDINTA	49
LÄHTEET	51
LIITTEET	55

Kuva- ja kuvioluettelo

Kuva 1. Pohjoismainen ympäristömerkki eli Joutsenmerkki.....	16
Kuva 2. Euroopan ympäristömerkki, kukkamerkki eli EU-kukka	16
Kuva 3. Energiamerkki.....	17
Kuva 4. Luomu - valvottua - tuotantoa -merkki eli aurinkomerkki.....	17
Kuva 5. EU:n luomumerkki eli Eurolehti.....	18
Kuva 6. Demeter -merkki.....	18
Kuva 7. Ekoenergia -merkki.....	19
Kuva 8. Reilun kaupan -merkki.....	19
Kuvio 1. Yhteenlasketut pisteet ruoka ja juomat -osiosta.....	28
Kuvio 2. Yhteenlasketut pisteet kemialliset tuotteet ja käyttötavarat -osiosta.....	32
Kuvio 3. Yhteenlasketut pisteet energia ja vesi -osiosta.....	36
Kuvio 4. Yhteenlasketut pisteet jätteet ja kuljetus -osiosta.....	40
Kuvio 5. Yhteenlasketut pisteet ympäristöjohtamisen osiosta.....	43
Kuvio 6. Toimintaosioden pisteyhteenveto.....	44
Kuvio 7. Kokonaispisteet.....	45
Kuvio 8. Pistetaulukko yhteenveto.....	46

1 JOHDANTO

1.1 Taustat

Könnölä ja Rinne (2001, 11) ovat havainneet, että yritysten asiakkaista varsinkin kuluttajat haluavat tietää, millaista liiketoimintaa he tukevat. Hinnan ja laadun lisäksi kuluttajat haluavat tietoa sekä tuotteiden että itse yrityksen vaikutuksista yhteiskuntaan ja ympäristöön. Myös monet työnhakijat ovat kiinnostuneita työtehtävistä ja -yhteisöistä, jotka huomioivat toiminnassaan tärkeäksi koettuja arvoja. Yritysten toiminnan yhteiskunnallinen vastuullisuus kiinnostaa entistä enemmän. Könnölä ja Rinne (2001, 69 - 70) vahvistavat, että ympäristöosaamista käytetään yrityksen imagon tukena tänä päivänä enemmän kuin koskaan aikaisemmin.

Joutsenmerkki eli Pohjoismainen ympäristömerkki kertoo tuotteiden ja palveluiden ympäristömyönteisyydestä. Joutsenmerkityt tuotteet ja palvelut täyttävät tiukat kriteerit, joissa huomioidaan tuotteiden ja palveluiden koko elinkaari ja sen aikaiset ympäristövaikutukset. Joutsenmerkki opastaa kuluttajia ja asiakkaita ympäristömyönteisempiin valintoihin. (Joutsenmerkki, [viitattu 23.9.2013].)

Näiden asioiden pohjalta, on myös Seinäjoen ammattikorkeakoulu päättänyt hakea Joutsenmerkkiä syksyllä 2013 avatulle ravintola Prikalle ja sen toiminnalle. Prikka sijaitsee Frami Oy:n tiloissa, joka on mukana WWF:n Green Office -toiminnassa. Tämän myötä myös Prikka on mukana Green Office -toiminnassa, mutta tahtoo myös muulla toiminnallaan edistää ympäristömyönteisyyttään. Ravintola Prikka on suunniteltu kokonaisuudessaan mahdollisimman energiatehokkaaksi työympäristöksi, joka pystyy vastaamaan nykyajan ammattikeittiöiden vaatimuksiin. Ravintola Prikan suunnittelussa on huomioitu myös Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat ja heidän opetussuunnitelmansa. Restonomiopiskelijoiden opetussuunnitelmaan kuuluu palvelujen tuottamisen ja palvelujen johtamisen opintojaksot, joiden aikana he toimivat ravintola Prikan tiloissa. Opintojaksosten puitteissa opiskelijat suorittavat muun muassa Ympäristöpassin, joka kannustaa myös energiatehokkaaseen toimintaan keittiöillä. (Nieminen 2013a.)

1.2 Tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena on tutustua Joutsenmerkkiin, sen kriteereiden laadintaan sekä vaatimukseen ravintoloissa. Työn aikana selvitetään, mitä ravintola Prikalta vaaditaan Joutsenmerkin saavuttamiseksi sekä miten Joutsenmerkin kriteerit ravintoloille ravintola Prikassa toteutuvat. Samassa selviää miten Prikan toimintaa voidaan kehittää Joutsenmerkki-kriteereiden mukaisesti.

Joutsenmerkki tulee takaamaan toiminnan kestävän kehityksen, sen jatkumisen ja kehittämisen sekä viestii Prikan ympäristöarvoista. Joutsenmerkki tulee tuomaan lisäarvoa ravintola Prikalle ja sen toiminnalle, sillä Joutsenmerkki kertoo selkeästi ravintolan ympäristövalveutuneisuudesta. Joutsenmerkin saavuttaessa ravintola Prikka voi toimia alueellisena edelläkävijänä ja ympäristövaikuttajana seuraten nykyisiä trendejä suosia lähialueen tuottajia ja palveluita; kertoen ruoan tarinaa. Ravintola Prikkaa kehitettäessä entistä ympäristömyönteisemmäksi Joutsenmerkki-kriteereiden mukaisesti, voidaan kehittämistä toteuttaa projektimuotoisesti, jolloin voidaan hyödyntää myös muiden alojen opiskelijoita ja tuoda myös näin Joutsenmerkkiä tutuksi. Ravintolalla on samalla mahdollisuus vaikuttaa asenteisiin Joutsenmerkin avulla, kun merkki kulkee mukana työskentelyssä, alusta loppuun, tavarantoimituksesta tarjoiluun ja markkinointiin saakka. Joutsenmerkin hakuprosessi toteutetaan myöhemmin syksyllä 2013.

2 SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULUN RAVINTOLA PRIKKA

Seinäjoen ammattikorkeakoulu vuokraa tiloja opetuskäyttöön Frami Oy:lta. Frami Oy sijaitsee Seinäjoella ja tarjoaa asiakkailleen moderneja tila- ja kehityspalveluja. Frami Oy:n tavoitteena on korkean osaamisen työpaikkojen lisääntyminen Seinäjoen alueella. Frami Oy on Suomen Teknologikeskusten Liiton (TEKEL ry) jäsen. Toiminnassa on mukana vuosittain yli 400 eri yritystä. Frami Oy:n omistavat Seinäjoen kaupunki, Seinäjoen koulutuskuntayhtymä ja Tampereen teknillisen yliopiston tukisäätiö. (Frami Oy, [viitattu 6.6.2013].)

Seinäjoen ammattikorkeakoulun ravintola Prikassa työskentelevät ja harjoittelevat restonomiopiskelijat. Tiloja pidetään pääsääntöisesti ravintolatiloina, jonne kaikilla on mahdollisuus tulla ruokailemaan lounaalle sekä teemailtoihin. Ravintola tarjoaa kolmen ruokalajin lounaan kolmesti viikossa, keskiviikosta perjantaihin kello 11.00 - 13.00. Teemailtoja järjestetään kerran tai kaksi kuukaudessa, keskiviikko- tai torstai-iltaisina, kello 18.30 - 20.30. Teemailtoina ei järjestetä lounasta. Aukioloajat, ruokalistat, teemaillat, yhteystiedot ja muuta lisäinfoa löytyy Seinäjoen ammattikorkeakoulun kotisivuilta. Opiskelijat suunnittelevat sekä toteuttavat teemaillat sekä lounasruokailut haluamallaan teemoilla. Ravintola Prikka on valmistunut restonomiopiskelijoille syksyllä 2013 Framin E -siipeen, jolloin myös ravintola avattiin. Ravintola Prikka koostuu ravintolasalista sekä keittiöstä, joka jakaantuu opetus- ja tuotantokeittiöön. Ravintola Prikkaa ja sen toimintatapaa suunniteltaessa on pyritty huomioimaan ympäristönäkökulmat jokaisessa vaiheessa, etenkin hankintoja suunniteltaessa. (Nieminen 2013a.)

2.1 Opetuskeittiö

Ravintola Prikan opetuskeittiöllä painopiste on ruokien esivalmistuksessa. Opetuskeittiössä sijaitsevat astiavarasto, siivouskeskus, kylmiöt (vihannes-, liha- ja maitokylmiöt), pakastuhuone sekä astianpesu. Opetuskeittiöin laitteita ovat muun muassa PacoJet, vakuumpakkauslaite, yleiskone, induktioliedet, sirkulaattorit, rasvakeitin, sekoittava pata sekä yhdistelmäuuni. Laitesijoittelun avulla mahdollistetaan erilaisten tuotantotapojen käyttäminen Prikassa, mutta osa laitteista on myös siir-

rettävissä. Yleisimmin käytössä on cook and serve -tuotantotapa, joka tarkoittaa ruoan valmistamista ja tarjoilemista heti. (Nieminen 2013b.) Sirkulaattoreiden avulla Prikassa voidaan käyttää sous vide -valmistusmenetelmää. Sous vide -valmistusmenetelmässä raaka-aine vakuumoidaan, jonka jälkeen se kypsennetään alhaisessa lämpötilassa sirkulaattorissa, kunnes tuote on saavuttanut halutun lämpötilan. Sous vide -valmistusmenetelmä takaa tuotteiden mehukkuuden sekä mureuden ja auttaa aikatauluttamaan keittiötyöskentelyä. (Hopia, Lyhs & Pihlaja-viita, [viitattu 29.10.2013].) Lisäksi muita mahdollisia tuotantotapoja ovat cook and hold ja cook and chill. Cook and hold -tuotantotapaa käytetään, kun järjestetään noutopöytäruokailu, jolloin ruoka valmistetaan samana päivänä ja tarjoillaan lämpöhauteesta elintarvikeasetusten mukaisesti. Cook and chill -tuotantotapaa käytetään kun ruoat valmistetaan etukäteen valmiiksi viimeistelyä varten. Ruoat siis kypsennetään ja jäähdytetään välittömästi kypsennyksen jälkeen. Jäähdytyksestä ruoat siirretään kylmäsäilytykseen, josta ne saadaan tarjoilupäivänä uudelleen kuumentamista ja viimeistelyä varten. (Nieminen 2013b.)

2.2 Tuotantokeittiö

Mikäli opetuskeittiössä valmistettuja ruokia ei käytetä saman tien, voidaan ne jäädyttää ja säilyttää tuotantokeittiön puolella. Tuotantokeittiön puolella ruoat viimeistellään ennen tarjoilua. Viimeistelyä voi olla esimerkiksi paistopinnan ottaminen eri komponentteihin. Tuotantokeittiön puolella tapahtuu myös ruokien annostelu. Tarjoilijat saavat annokset tuotantokeittiöstä kahdelta annostelupisteeltä. Tuotantokeittiön ja salin välillä on automaattiovet, jotka avautuvat liiketunnistimella, jolloin ruokien tarjoilu helpottuu. Tuotantokeittiön ja ravintolasalin välinen seinä ja automaattiovet ovat lasisia, alta huurrettuja, niin että keittiö on osittain avoin ja asiakkaan on mahdollista nähdä keittiöön. Ovien avautuessa asiakas näkee keittiöön enemmän, joka vaikuttaa keittiöllä työskentelevien toimintatapoihin positiivisesti, sillä heidän tulee toimia entistä huolellisemmin. Avoimehko keittiö valmistee opiskelijoita kohtaamaan ammattikeittiöt ja niiden toimintatavat. (Nieminen 2013a.)

Tuotantokeittiössä sijaitsevat kylmä ja lämmin annostelupiste, salaattipiste, jääkaappeja, pikajäähdytyspakastuskaappi, kontaktikypsennyskeskus, salamanteri, yhdistelmäuuni, parila sekä kylmiö valmiille ruoille sekä juomille. Opetuskeittiön ja tuotantokeittiön välisellä käytävällä sijaitsevat kuiva-ainevarasto, tavarantasaantotila sekä jätevaunut. Keittiöillä on käytössään siivouskomero, wc sekä toimisto ja tarvikevarasto, joka toimii myös keittiövastaavan työtilana. Pukuhuoneet sijaitsevat Frami F -osan väestönsuojassa. (Nieminen 2013a.)

2.3 Ravintolasali

Ravintolasali on avoinna kaikille asiakkaille, mutta asiakaskunta koostuu pääosin opiskelijoista ja henkilökunnasta. Ravintolasalissa asiakaspaikkoja on 60, mutta tarvittaessa paikkoja voidaan järjestää lisää cocktail- tai noutopöytätilaisuutta varten, jolloin paikkoja on noin 90. Ravintolasali on pyritty valmistamaan helposti muutettavaksi tilaksi, jolloin opiskelijoilla on mahdollisuus muuttaa tilaa haluamansa näköiseksi sekä teemoihinsa sopiviksi. Opetusravintola Prikka on savuton tila ja omaa A-oikeudet. Ravintola käyttää sähköistä pöytävarausjärjestelmää, joka löytyy Seinäjoen ammattikorkeakoulun kotisivuilta. Myös ravintolasalissa, kuten keittiöillä, ollaan ravintola alan edelläkävijöiden joukossa, kun tarjoilijat saavat käyttöönsä tabletit ruokatilausten vastaanottamista ja keittiölle bongaamista varten. Tarjoilutilassa ovat muun muassa viinikaappi, astianpesukone, blender, jääpala-kone, kahvinkeitin, espressokeitin, kylmävetolaatikosto sekä kassa. (Nieminen 2013a.)

3 KESTÄVÄ KEHITYS

Kestävän kehityksen käsite on otettu kansainvälisessä keskustelussa käyttöön 1980-luvun lopussa, jolloin ympäristön ja kehityksen maailmankomissio (The World Commission on Environment and Development) eli niin sanottu Brundtlandin komissio julkaisi raportin ”Yhteinen tulevaisuutemme”. Brundtlandin komission määritelmän mukaan kestävä kehitys tarkoittaa kehitystä, joka täyttää nykyisten sukupolvien tarpeet vaarantamatta kuitenkaan tulevien sukupolvien mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa. Tämä normatiivinen määritelmä on hyväksytty kansainvälisesti niin valtioiden hallituksissa kuin myös monissa yrityksissäkin. (Rohweder 2004, 15.)

Kestävä kehitys perustuu ihmiskeskeiseen ajatteluun. Sen määritelmässä puhutaankin ihmisten tarpeista ja niiden tyydyttämiseen liittyvistä reunaehdoista. Nämä tarpeet ja reunaehdot koostuvat ekologisesta, sosiaalisesta ja taloudellisesta ulottuvuudesta. Ekologinen ulottuvuus liittyy luontopääomaan. Sen tavoitteena on luonnon monimuotoisuuden (biodiversiteetin) turvaaminen, jolloin maapallo säilyy mahdollisen hyvänä ympäristönä myös tuleville sukupolville. Tämä tarkoittaa luonnonvarojen kestävästä käyttöä, ympäristöongelmien ratkaisemista sekä ongelmien ennaltaehkäisyä. Sosiaalinen kestävyys liittyy sosiaaliseen pääomaan, joka sisällyttää ihmisten hyvinvoinnin, yhteiskuntien oikeudenmukaisuuden sekä turvalliset ja hyvät elinympäristöt. Kulttuurinen kestävyys on osa sosiaalista kestävyyttä. Kulttuurinen kestävyys tarjoaa mahdollisuuden paikallisille kulttuureille kehittyä omilla ehdoillaan sekä kunnioittaa erilaisuutta ja näin mahdollistaa kulttuurisen moninaisuuden. Taloudellinen kestävyys liittyy taloudelliseen pääomaan. Tällä tavoitellaan pitkälle kannattavaa toimintaa, joka toiminnassaan huomioi ympäristönäkökulmat sekä sosiaaliset näkökohdat. Yritys toimii kestävästä kehityksen periaatteiden mukaisesti, jos se toiminnassaan huomioi edellä mainitut asiat. (Rohweder 2004, 15 - 16.)

Kestävän kehityksen määritelmä on tulevaisuuteen suuntautunut. Tämä aiheuttaa helposti sen, että myös ratkaisuja tarkastellaan tulevaisuuden näkökulmasta. Jos yhteiskunta, yritys tai yksilö haluaa olla sitoutunut kestävästä kehitykseen, tulee sen jo tänään tuntee vastuunsa sosiaalisista, taloudellisista ja ympäristöön liittyvis-

tä asioista ja tarkastella ratkaisujaan jo nyt myös siitä näkökulmasta, miten kestäviä ne ovat pitkällä aikavälillä. (Rohweder 2004, 16.)

Ekotehokkuus on yksi kestävä kehityksen perusteista. Ekotehokkuuden avulla yritykset tehostavat tuotesuunnitteluaan ja toimintaansa. Ekotehokkuutta ovat esimerkiksi; materiaalien tehokas käyttö, tuotannon prosessien tehostaminen, kuljetusten vähentäminen, tuotteiden pitkäikäisyys eli kestävyys ja korjattavuus, tuotteiden monikäyttöisyys, tuotteiden yhteiskäyttö, vuokraus ja lainaus sekä tuotteiden uudelleen käyttö ja kierrätys. (Heikkilä 2002, 10 - 11.)

3.1 Kestävä kehitys ammattikeittiöissä

Lähtökohtana ammattikeittiön toiminnalle ovat asiakkaiden tarpeet sekä odotukset. Asiakkaat odottavat keittiöltä ruokailuelämyksiä turvallisesti tuotettuna, laadukkaista raaka-aineista valmistettuna sekä mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittavalla tavalla tehtynä. (Heikkilä 2002,48.) Aallon ja Heiskanen mukaan (2011, 4) kokonaiskulutuksen ympäristövaikutuksista noin kolmannes aiheutuu elintarvikkeista. Seuraavaksi suurimmat ympäristökuormituksen aiheuttajat ovat asuminen ja liikenne (Aalto & Heiskanen 2011, 4). Koska elintarvikkeilla on niin suuri vaikutus ympäristöön, kuormittavat ammattikeittiöt suuresti ympäristöä. Tämän vuoksi ammattikeittiöiden tulisi ottaa huomioon käyttämiensä raaka-aineiden ympäristövaikutukset, pyrkiä vähentämään biojätteen määrää sekä toimia energiatehokkaasti, jolloin energian- ja vedenkulutus on vähäisempää. (Aalto & Heiskanen 2011, 4.)

Kun elintarvikkeet tuotetaan kestävä kehityksen mukaisesti, huomioidaan niiden ympäristövaikutukset koko elinkaaren ajalta, alkutuotannosta kuljetuksen eri vaiheisiin ja jalostuksesta pakkaukseen (Heikkilä 2002, 50 - 55). Aalto ja Heiskanen (2011, 8) huomauttavat, että ammattikeittiöiden elintarvikkeet voidaan rajata tarjouspyyntövaiheessa, jolloin keittiö määrittelee, millaisen tuotteen he hyväksyvät. Aalto ja Heiskanen (2011, 8) ovat kuitenkin huomanneet, että ruokapalvelujen hankinnoissa esteeksi tunnetaan usein kuitenkin hinta, jolloin ympäristöasiat ovat vasta toisella sijalla. Osa tuntee kustannusten ja ympäristöasioiden olevan vastakkain toisiaan, joka tarkoittaa sitä, että ympäristön kannalta tärkeämmät hankinnat ovat suurempi kustanteisia.

Kestävään ruokahuoltoon katsotaan kuuluvan oman alueen ruokaperinteet, lähellä tuotetut raaka-aineet sekä kausituotteiden hyödyntäminen. Kausituotteita voivat olla muun muassa marjat, sienet ja juurekset. Kestävä kehitys on edistynyt ruokahuollossa suurimmaksi osaksi vain taloudellisen kehityksen osalta, korostamalla edullisia kustannuksia. Sosiaalinen kestävyys sekä ympäristöasioiden huomioiminen on ollut toistaiseksi vähäistä. (Aalto & Heiskanen, 2011, 8.)

Avainasemassa keittiössä kestävän kehityksen kannalta on **ruokalista**. Ruokalistalla, joka on suunniteltu kestävän kehityksen mukaan, on tarjolla täysjyväviljaa, järvikalaa, marjoja sekä runsaasti avomaalla kasvatettuja kasviksia. Eläinkunnan tuotteiden käyttöä pyritään vähentämään, mutta niitä ei poisteta. Kasvislisäkkeiden suosio voi nousta, jos kypsyyssaste on sopiva, ulkonäkö houkutteleva ja mausteet kohdillaan. (Kurkaa-Kaljunen, Malaska, Muukka, Salo & Väänänen, [viitattu 18.9.2013].)

Ruokalistan tueksi keittiöt voivat osallistua **Portaat luomuun -ohjelmaan**. Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ja maksuton ohjelma ammattikeittiöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa ammattikeittiöitä lisäämään luomuelintarvikkeiden käyttöä vähitellen. Ohjelmassa on kuusi tasoa, joille jokaiselle on omat kriteerinsä, joiden mukaan portailla voidaan edetä. Portaat luomuun -ohjelmaan voidaan rekisteröityä ohjelman kotisivuilla, mutta rekisteröityminen vaatii luomutestin läpäisyä, joka myös löytyy ohjelman kotisivuilta. (Portaat luomuun, [viitattu 24.9.2013].)

Keittiöillä toimijoille on kehitetty **Ympäristöpassi**. Ympäristöpassi käsittelee ruokapalveluiden keskeisiä ympäristövaikutuksia sekä kestäviä toimintatapoja. Ympäristöpassin voi jokainen halutessaan suorittaa itsenäisesti opiskellen verkossa valmennusaineiston avulla sekä suorittamalla tämän jälkeen sivustolta löytyvän verkkotestin. Testin läpäistyään voi itselleen tulostaa Ympäristöpassin, joka on voimassa kolme vuotta. Ympäristöpassi on henkilökohtainen todistus, joka kertoo henkilön perehtyneen keittiön ympäristöasioihin. (Mikä on ympäristöpassi, [viitattu 14.10.2013].)

Ympäristöpassin lisäksi on syksyllä 2012 lanseerattu **Ravitsemuspassi**. Ravitsemuspassi on henkilökohtainen, kuten Ympäristöpassi. Ravitsemuspassin avulla keittiöillä toimijat voivat testata taitonsa terveellisen ruoan valmistamisesta sekä

tarjoamisesta. Ravitsemuspassi on kehitetty pitämään ruokapalveluhenkilöstön ammattitaitoa ja ravitsemisosaamista yllä, jota myös sosiaali- ja terveysviranomaiset vaativat. Ravitsemuspassi suoritetaan Ympäristöpassin tavoin Ravitsemuspassin kotisivuilla löytyvän testin avulla. Ravitsemuspassi perustuu ravitsemussuosituksiin ja muutakin valmennusaineistoa on kotisivuilla saatavilla. Ravitsemuspassi on voimassa viisi vuotta. (Ravitsemuspassi, [viitattu 21.10.2013].)

Ammattikeittiöillä toimijoille on olemassa paljon tietoa ja koulutusta ympäristökuormitukseen ja -vaikutuksiin liittyvistä asioista. Muun muassa monet erilaiset yhdistykset sekä järjestöt tarjoavat erilaisia asiantuntijapalveluita, koulutuksia sekä muuta aineistoa, tietoa ja materiaalia kestävämmistä ruokapalveluista. Tietoa ja osaa materiaaleista on mahdollista saada maksutta Internetistä palvelun tarjoajien kotisivuilta.

3.2 Ympäristömerkinnät

Yritykset voivat ottaa käyttöönsä tuotteisiin, palveluihin tai toimintoihin tarkoitettuja merkkejä. Niiden tarkoituksena on vaikuttaa positiivisesti yrityksen kilpailukykyyn ja edistää yritys vastuuta. Merkkien tärkeänä tehtävänä on lisäksi lisätä kuluttajien mahdollisuuksia edistää kestävää kehitystä. Merkit voivat liittyä esimerkiksi tuotteiden tai palveluiden (esim. Joutsenmerkki, EU-kukka) ja toimintojen (esim. FSC, PEFC, Green Office) ympäristöystävällisyyteen, sosiaalisten näkökohtien huomiointiin tuotteissa (esim. Reilun Kaupan -merkki) tai tahdonilmaisuuksiin vastuullisen toiminnan kannattamisesta (esim. Panda-merkki, Norppa-merkki). (Rohweder 2004, 181.)

Tunnetuimmat Suomessa käytössä olevat kuluttajille suunnatut viralliset ympäristömerkit ovat Pohjoismainen ympäristömerkki eli Joutsenmerkki ja EU-Kukka. Joutsenmerkki on otettu käyttöön vuonna 1991 ja EU-Kukka puolestaan 1992. Merkkien myöntämiskriteerit on vahvistettu kymmenille tuoteryhmille. Mukana on mm. autotarvikkeita, pesu- ja puhdistusaineita, kodin- ja konttorikoneita, paperituotteita, sähkötarvikkeita, kirjoitusvälineitä ja tekstiilejä. Palvelualoilla Joutsenmerkkiä myönnetään muun muassa hotelleille. Lisäksi päivittäistavara-kauppojen Joutsenmerkki-kriteerit valmistuivat kesällä 2003. Suomessa sekä Joutsenmerkin

että EU-Kukan myöntämistä ja myöntämisperusteita valvoo Ympäristömerkintä. (Rohweder 2004, 182 - 183.)

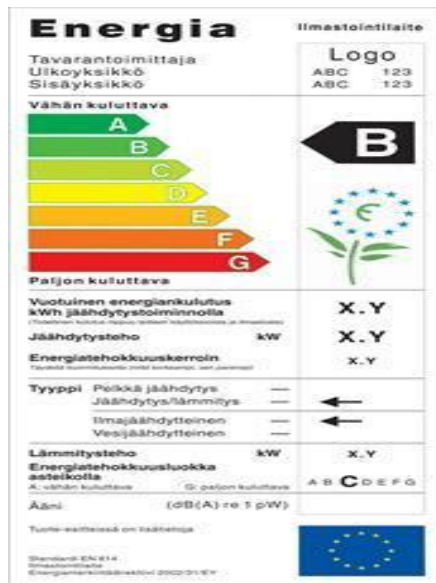


Kuva 1. Pohjoismainen Ympäristömerkki eli Joutsenmerkki (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013]).



Kuva 2. Euroopan ympäristömerkki, Kukkamerkki eli EU-kukka (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013]).

Pohjoismaisen ympäristömerkin ja EU-Kukka merkin lisäksi virallinen ympäristömerkki on Energiamerkki, joka kertoo energiankulutuksen sekä suorituskyvyn laitteesta. Energiamerkki on nykypäivänä oltava kylmälaitteissa, pykinpesukoneessa, kuivausrummussa sekä astianpesukoneessa. Tämän merkin tavoitteena on saada kuluttaja seuraamaan kulutusta ja näin ollen ohjata ostajaa tekemään ekologisempia ratkaisuja. (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013].)



Kuva 3. Energiamerkki (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013]).

Virallisten ympäristömerkkien lisäksi on Luomu - valvottua tuotantoa -merkki, jota kutsutaan niin sanotusti aurinkomeriksi. Luomu -merkillä osoitetaan, että tuote on suomalaisen viranomaisen valvonnassa ja että tuote on valmistettu, pakattu tai etiköity Suomessa. (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013].)



Kuva 4. Luomu - valvottua tuotantoa -merkki eli aurinkomerkki (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013]).

EU-luomumerkki tarjoaa kuluttajalle varmuuden tuotteen alkuperästä ja laadusta. Elintarvikkeet, joissa 95 prosenttia maatalousperäisiä aineosia on luonnonmukaisia, voidaan luokitella luomuksi. EU-luomumerkki tunnustetaan Eurolehti -nimellä ja sen käyttö on pakollista kaikissa EU:ssa valmistetuissa valmiiksi pakatuissa luomuelintarvikkeissa. (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013].)



Kuva 5. EU:n luomumerkki eli Eurolehti (Ympäristömerkit, [viitattu 18.9.2013]).

Demeter on tuotemerkki, joka kertoo biodynaamisesta maataloustuotannosta. Biodynaamisessa tuotannossa tuotantopanokset saadaan mahdollisimman laajasti maatilalta itseltään, jossa ei käytetä kemiallisia lannoitteita eikä torjunta-aineita. Viljelyssä käytetään sen sijaan biodynaamisia preparaatteja, jotka on valmistettu kasvi- ja eläinmateriaaleista. Demeter -tuotemerkki on niin sanotusti luomumerkki, mutta se eroaa normaaleista luomuohjeista seuraavasti: sarvellisia eläimiä saa nupottaa vain poikkeusluvalla, rehusta vähintään 50 prosenttia tulee olla oman tilan tai yhteistyötilan tuottamaa rehua, talvikaudella lehmille tulee tarjota vähintään kolme kiloa kuivaa heinää päivittäin, sikojen ja siipikarjan ruokinnan tulee olla Demeter- ja luomurehuista koostuva eikä orgaanisia happeja sallita rehunsäilönässä. (Demeter-merkki kertoo biodynaamisesta maataloustuotannosta, [viitattu 19.10.2013].)



Kuva 6. Demeter -merkki (Demeter -merkki kertoo biodynaamisesta maataloustuotannosta, [viitattu 19.10.2013]).

Ekoenergia -merkki on Suomen ainoa ympäristömerkki energialle. Ekoenergia -merkin voi saada energiapalvelut, jotka tuottavat sähköä kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti sekä hyödyntävät uusiutuvaa energiaa. Ekoenergia-merkin avulla kuluttaja pystyy valitsemaan ympäristöystävällisemmän vaihtoehdon sähköyhtiöistä. (Tunnistetaan ympäristömerkit, [viitattu 19.10.2013].)



Kuva 7. Ekoenergia -merkki (Tunnistetaan ympäristömerkit, [viitattu 19.10.2013]).

Reilun kaupan -merkki, jonka tavoitteena on parantaa kehitysmaiden pienviljelijöiden ja suurtilojen työntekijöiden sosiaalisia ja taloudellisia oloja. Reilun kaupan kriteerit antavat viljelijälle sekä työntekijälle oikeanlaisen korvauksen työntekijöiden oikeuksien mukaan. Reilu kauppa on maailmanlaajuinen ja näin ollen läpäisee koko yhteiskunnan. Reilun kaupan -merkki viestii kuluttajalle eettisyyttä, ympäristön huomioimista sekä merkin tuomia sosiaalisia hyötyjä viljelijöille ja koko yhteisölle. (Reilusta kaupasta, [viitattu 18.9.2013].)



Kuva 8. Reilun kaupan -merkki (Reilusta kaupasta, [viitattu 18.9.2013]).

4 JOUTSENMERKKI RAVINTOLOISSA

4.1 Ympäristöfilosofia

Pohjoismaiden yhteinen ympäristömerkki on Joutsenmerkki, joka perustettiin vuonna 1989. Ympäristöfilosofian tarkoituksena on selventää ympäristömerkin toiminta-ajatus. Ympäristömerkin visio perustuu kestäväan kehitykseen, jonka toiminnan päätavoitteena on edistää ympäristön vähemmän kuormittavaa kulutusta. Päätavoitteeseen päästään kuluttajien opastuksella sekä hyödyntämällä markkinavoimia ympäristön hyväksi. Tuotteet, jotka saavat Joutsenmerkin ovat ympäristön kannalta parhaita. (Ympäristöfilosofia, [viitattu 26.9.2013].)

Ympäristömerkintä kuuluu osana yhteiskunnan laajempaan strategiaan, jonka tavoitteena on kestäväan kehityksen mukainen toiminta. Työ ympäristön hyväksi on kehittynyt. Työ aloitettiin päästöjen laimentamisella, josta siirryttiin tuotannon ympäristövaikutuksiin, tuotteisiin ja käyttäjiin. Ympäristömerkin tarkoituksena on lisätä ympäristötietoisuutta kuluttajille, niin että kuluttaja kiinnittäisi huomion tuotteessa ympäristömerkkeihin. (Ympäristöfilosofia, [viitattu 26.9.2013].)

Ympäristömerkin myöntämisperusteissa ei suoranaisesti kuvailla niin sanotusti kestäviä tuotteita vaan tarkoituksena on edetä pienin askelin kohti kestävämpää yhteiskuntaa. Liian ankarilla vaatimuksilla ei päästä päämäärään, koska ne eivät puhuttele valmistajia, kun taas liian alhaisilla vaatimuksilla edetään liian hitaasti kohti tavoitteita. Yksi Joutsenmerkin monista tehtävistä on auttaa yrityksiä ja julkisia tahoja, jotka haluavat osoittaa olevansa edelläkävijöitä ympäristökysymyksissä. (Ympäristöfilosofia, [viitattu 26.9.2013].)

4.2 Joutsenmerkin myöntämisperusteet

Joutsenmerkki voidaan myöntää toimintayksiköille, jotka valmistavat ruoka-annoksia syötäväksi ravintolatiloiissa. Näitä toimintayksiköitä ovat muun muassa ravintolat, suurkeittiöt, lounasravintolat sekä kahvilat. Pää tarkoituksena Joutsenmerkin saamiselle toimintayksiköissä tulee olla ruoan valmistus sekä tarjoilu. Ravintolaketjut voivat saada Joutsenmerkin, kun kaikki ketjun yksiköt täyttävät Joutsenmerkin vaatimukset. Joutsenmerkki voidaan myöntää, kun osa ravintolan käyttämistä elintarvikkeista on luomua ja kun ravintolalla on selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä. Joutsenmerkityn ravintolan henkilöstön tulee olla sitoutunut ympäristötyöhön. Joutsenmerkki voidaan myöntää ravintoloille, kun niiden toiminta ja hankinnat ovat ympäristömyötäisiä ja kun ne täyttävät vaatimukset energiankulukselle, jätehuollolle ja kemiallisten tuotteiden käytölle. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

4.3 Joutsenmerkki-kriteerien laadinta

Joutsenmerkki on vapaaehtoinen. Yritykset voivat halutessaan hakea Joutsenmerkkiä tuotteilleen tai palveluilleen, jotka täyttävät niille asetetut kriteerit. Joutsenmerkin vapaaehtoisuuden vuoksi tuotteille ja palveluille voidaan asettaa tiukempia vaatimuksia kuin mitä lait ja asetukset vaativat. (Kriteereiden laadinta, [viitattu 12.7.2013].)

Joutsenmerkin visio on kestävä kehitys ja kriteerien laadinta perustuu elinkaarijatteluun. Kriteereitä asetettaessa otetaan huomioon tuotteen raaka-aineen, valmistuksen, käytön sekä lopulta hävittämisen tai uusiokäytön ympäristövaikutukset. Joutsenmerkki toimii myös laadun takeena. Joutsenmerkittyjen tuotteiden tulee toimia vähintään yhtä hyvin kuin muut vastaavat tuotteet. Joutsenmerkin kriteereissä asetetaan vaatimuksia myös tuotteen toimivuudelle ja kestävyydelle, jolloin myös vähennetään turhaa kuluttamista. (Kriteereiden laadinta, [viitattu 12.7.2013].)

Joutsenmerkin kriteerien laadinnassa käytetään apuna niin sanottua RPS -menettelyä. R tarkoittaa relevanssia eli liittyykö tuoteryhmään ympäristöongelmaa ja miten suuri se on. P tarkoittaa potentiaalia eli voidaanko ympäristöongelmalle

tehdä jotain. S tulee ruotsinkielen sanasta styrbarhet eli ohjattavuus, joka määrittelee muun muassa miten hyvin Joutsenmerkki keinona voi ongelmaan puuttua, voidaanko asettaa erottelevia vaatimuksia, onko markkinoilla olemassa riittävästi toimijoita ja niin edelleen. Kriteerien kehittämisvaiheessa suoritetaan avoin lausuntakierros, jolloin kaikki kiinnostuneet voivat tutustua merkin saamisen ehtoihin sekä myös vaikuttaa niiden sisältöön. Kriteerityössä apuna käytetään usein myös ulkopuolista asiantuntijaryhmää. (Kriteereiden laadinta, [viitattu 12.7.2013].)

Joutsenmerkin kriteereitä tiukennetaan asteittain. Yksi kriteeriversio on voimassa määräajan, yleensä kolmesta viiteen vuotta. Tänä aikana kriteereitä tarkistetaan muun muassa uuden ympäristötiedon, tekniikan kehityksen sekä markkinatilanteen mukaisesti. Näin Joutsenmerkin kriteeristö pysyy ajankohtaisena ja etenee askel kerrallaan kohti kestävän kehityksen visiota. (Kriteereiden laadinta, [viitattu 12.7.2013].)

4.4 Joutsenmerkki-kriteerit ja pisteet

Joutsenmerkki-kriteerit ja pisteet koostuvat pääotsikoista, joiden alle jaotellaan useampia tärkeitä pääkohtia. Pääotsikoihin kuuluvat yleiset vaatimukset, ruoka ja juomat, kemialliset tuotteet ja käyttötavarat, energia ja vesi, jätteet ja kuljetukset sekä ympäristöjohtaminen. Ravintolakriteerit koostuvat pakollisten ja pistevaatimusten yhdistelmästä. Pakollisten vaatimusten on aina täyttyävä. Jokainen pistevaatimus antaa tietyn pistemäärän. Ravintolan on saavutettava yhteen lasketuista pisteistä tietty määrä, jolloin Joutsenmerkki voidaan myöntää. Pistevaatimusten avulla voidaan valita toimenpiteet, jotka sopivat parhaiten omalle ravintolalle. Mitä enemmän ravintola saa pisteitä, sitä parempi se on ympäristön kannalta. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

4.5 Joutsenmerkin lisenssi- ja hakemusmaksu

Joutsenmerkkiä haetaan erillisellä lomakkeella. Hakemus toimitetaan oman maan ympäristömerkintäorganisaatiolle ja se on voimassa 12 kuukautta. Joutsenmerkin kriteereissä on ilmoitettu hakemuksen liitteeksi liitettävät asiakirjat. Hakijan vas-

tuulla on koota kaikki tarvittava tieto ja varmistaa, että tiedot ovat oikein. Hakija vastaa itse mahdollisista asiakirjojen hankintaan liittyvistä kuluista. Joutsenmerkin myöntämisen yhteydessä Ympäristömerkintä tekee tarkastuskäynnin hakijan tiloihin tarkastaakseen, että Joutsenmerkin kriteeristöä noudatetaan. (Pohjoismaisen ympäristömerkinnän säännöt, [viitattu 12.7.2013].)

Käyttöoikeuden hakemuksen yhteydessä hakija maksaa hakemusmaksun. Hakemusmaksua ei palauteta, mikäli hakemus hylätään. Joutsenmerkin ensimmäinen hakemusmaksu maksaa 2 000 euroa. Hakemusmaksuun sisältyy ympäristömerkintäorganisaation suorittama tarkastuskäynti. (Maksut, [viitattu 12.7.2013].)

Kun hakijalle on myönnetty Joutsenmerkin käyttöoikeus, hakija maksaa lupamaksun. Lupamaksu maksetaan vuosittain oikeudesta käyttää Joutsenmerkkiä. Lupamaksu perustuu Joutsenmerkittyjen tuotteiden ja palveluiden liikevaihtoon. Lupamaksu tarkistetaan ja tarvittaessa tasataan seuraavana vuonna. Ravintoloilla lupamaksu on 0,15 prosenttia alle 1,5 miljoonan euron liikevaihdosta. 1,5 miljoonan euron liikevaihdosta lupamaksu on 2 250 euroa + 0,05 prosenttia (liikevaihto – 1,5 miljoonaa euroa). Lupamaksun minimimaksu on 1 000 euroa ja maksimimaksu 6 000 euroa ravintoloilla. Lupamaksun tarkastamista varten tiedot yrityksen liikevaihdosta on toimitettava ympäristömerkintäorganisaatiolle aina kunkin kalenterivuoden alussa. Jos tietoja liikevaihdosta ei ole toimitettu ajallaan, on ympäristöorganisaatiolla oikeus veloittaa arvioitu lupamaksu, joka perustuu aikaisempiin luvanhaltijan tietoihin. Tällöin lupamaksuun lisätään rangaistusmaksuna 1 000 euroa. Lupamaksu voidaan tarkastaa oikeiden liikevaihtotietojen saavuttua, rangaistusmaksua lukuun ottamatta. Liikevaihtotietojen toimittamatta tai lupamaksun maksamatta jättäminen ovat ympäristömerkintäorganisaatiolle peruste perua käyttöoikeus Joutsenmerkkiin. (Maksut, [viitattu 12.7.2013].)

Ympäristömerkintäorganisaatiolla on oikeus vaatia todistetta, joka vahvistaa tiedot Joutsenmerkityn tuotteen liikevaihdosta sekä ottaa yhteyttä luvanhaltijan tilintarkastajaan. Ympäristöorganisaatio voi tarkastaa ja säätää maksua viisi vuotta jälkikäteen. (Pohjoismaisen ympäristömerkinnän säännöt, [viitattu 12.7.2013].)

Jos luvanhaltija haluaa muuttaa tai laajentaa luvan sisältöä, tämän tulee maksaa muutosmaksu sekä mahdollinen tarkistettu käyttöoikeusmaksu työstä, jonka ym-

päristöorganisaatio tällöin tekee. Muutosmaksu on 0 – 1 000 euroa, riippuen siitä, paljonko muutostyö vie aikaa. Kriteerien uusimisien aikaan myös Joutsenmerkkilupaa joudutaan hakemaan uudelleen. Uusintahakemus on 1 000 euroa. Kaikkiin maksuihin lisätään arvonlisäveroa 24 prosenttia. (Maksut, [viitattu 12.7.2013].)

Ympäristömerkinnän tarkoituksena ei ole maksujen avulla kerätä voittoa, vaan maksuista kertyvät varat käytetään kriteerien kehittämiseen, hakemusten tarkastamiseen sekä ennen kaikkea tiedottamiseen ja markkinointiin. (Maksut, [viitattu 12.7.2013].)

5 JOUTSENMERKKI-KRITEERIEN TÄYTTYMINEN RAVINTOLA PRIKASSA

5.1 Ruoka ja juomat

Joutsenmerkin **pakollisiin vaatimuksiin** ruoan ja juomien osalta kuuluu, että ravintola tietää pääraaka-aineiden alkuperämaan, ruoka-aineet ovat kestävästi tuotettuja, geenimuunnellut ruoka-aineet ilmoitetaan selkeästi sekä yksi pääraaka-aineista on luomuelintarvike tai -juoma, jota säännöllisesti tarjotaan. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Joutsenmerkin pakolliset vaatimukset ruoan ja juomien osalta tulevat toteutumaan ravintola Prikassa. Pääraaka-aineiden alkuperä tulee olemaan ravintolan tiedossa, sillä tilaukset tullaan rajaamaan ja ravintolaan tullaan tilaamaan ainoastaan suomalaisia raaka-aineita pääraaka-aineiksi. Jotta asiakkaat saavat tietoonsa pääraaka-aineiden alkuperän, tullaan asiasta lisäämään tieto menuihin ja se tulee näkyämään myös ravintolan markkinoinnissa. (Nieminen 2013a.)

Joutsenmerkin pakollisiin vaatimuksiin kuuluu, että raaka-aineiden tuotanto tapahtuu kestävien periaatteiden mukaisesti. Vaatimus koskee tällä hetkellä jättiläiskatkarapuja, joiden tuotannolla voi olla suuri negatiivinen ympäristövaikutus. Jättiläiskatkaravut tulee viljellä FAO:n kestävien periaatteiden mukaisesti, jolloin vaatimus kestävästä tuotannosta toteutuu. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Niemisen (2013a) mukaan ravintolassa ei tulla tarjoamaan jättiläiskatkarapuja. Käytettäessä geenimuunneltuja (GMO) raaka-aineita, on asiasta ilmoitettava selkeästi asiakkaalle ruokalistalla. Vaatimus koskee kaikkia raaka-aineita, jotka lainsäädännön mukaan tulee merkitä GMO:na. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Niemisen (2013a) mukaan ravintola on päättänyt olla käyttämättä geenimuunneltuja raaka-aineita.

GMO eli geenimuunneltu organismi ei ole perinteistä jalostusta vaan ihmisen koekellista tekniikkaa, jossa rakennetaan keinotekoinen siirtogeeni. Siirtogeeniin laitetaan pätkä bakteerin, viruksen ja kasvin DNA:ta, jolloin syntyy geenimuunneltu organismi. (GMO-tietoa, [viitattu 18.9.2013].)

Joutsenmerkin kriteeristöön ravintoloille kuuluu, että ravintolalla on vähintään yksi luomuelintarvike tai -juoma pääraaka-aineena, jota tarjotaan säännöllisesti. Tällä hetkellä ravintola Prikassa on jo käytössä Paulig Mundo -kahvi, joka on luomu ja Reilun kaupan -tuote. Lisäksi tullaan selvittämään, mitä muita raaka-aineita ja juomia ravintolaan voidaan tilata luomuna. Ravintolan suunnitelmissa on käyttää mahdollisimman paljon lähialueen tuotteita sekä luomuelintarvikkeita. Esimerkiksi sipuli, kerma, kananmunat, vehnä jauhot sekä juurekset ja kasvikset voitaisiin tilata ravintolaan lähialueelta luomuna. Harkinnassa on myös osallistua Portaat luomuun -ohjelmaan. (Nieminen 2013a.)

Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ja maksuton ohjelma ammattikeittiöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa ammattikeittäjiä lisäämään luomuelintarvikkeiden käyttöä vähitellen. Ohjelmassa on kuusi tasoa, joille jokaiselle on omat kriteerinsä, joiden mukaan portailla voidaan edetä. Portaat luomuun -ohjelmaan voidaan rekisteröityä ohjelman kotisivuilla, mutta rekisteröityminen vaatii luomutestin läpäisyä, joka myös löytyy ohjelman kotisivuilta. (Portaat luomuun, [viitattu 24.9.2013].)

Pakollisten vaatimusten lisäksi Joutsenmerkin **pistevaatuksissa** pisteitä voidaan kerätä käyttämällä luomuelintarvikkeita sekä alueellisia elintarvikkeita ja juomia, tarjoamalla vaihtoehtona kasvisateria joka päivä sekä käyttämällä Reilun kaupan -tuotteita. Enimmäispistemäärä on 12 pistettä. Jokaisen ravintolan on saatava vähintään viisi pistettä. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Pisteet luomuelintarvikkeista ja -juomista määräytyvät tarjoiltavien elintarvikkeiden ja juomien lukumäärän mukaan. Ravintola täyttää pistevaatuksen minimin tarjoamalla luomutuotteena 2 - 3 kpl eri tuotetta. Tällöin ravintola saa yhden pisteen. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Sanalla luomu tarkoitetaan tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, ihmisille, eläimille eikä kasveille. Luomuviljely perustuu monivuotiseen viljelykiertoon, jonka aikana eri kasvilajit vuorottelevat. Maan viljavuutta parannetaan syväjuuristen kasvien viljelyllä ja vuorottelemalla niitä viljakasvien kanssa ehkäistään kasvintuhoajien lisääntymistä ja säilymistä. Luomutuotannon peri-

aatteisiin kuuluu eläinten hyvinvoinnin ja käyttäytymistarpeiden huomioiminen erityisen hyvin. Hoitokäytäntöjen lisäksi tuotantotapaan kuuluu eläinten ruokkiminen luonnonmukaisesti tuotetulla rehulla. Luomuelintarvikkeet ovat luonnonmukaisesti tuotetuista tuotteista jalostetut maataloustuotteet, joita markkinoidaan luonnonmukaisina. Luomuelintarvikkeiden jalostusta on rajoitettu, esimerkiksi lisäaineita sekä valmistuksessa tarvittavia apuaineita saa käyttää vain välttämättömimmän määrän. (Luomu, [viitattu 18.9.2013].)

Alueellisten elintarvikkeiden ja juomien osuus vuosittaisesta hankintamäärästä kartoittaa kaikki ravintolassa käytetyt elintarvikkeet. Alueellisten elintarvikkeiden ja juomien osuus tulee laskea prosentteina. Ravintola saa yhden pisteen, jos prosenttiosuus on 1 - 9,9 prosenttia vuosittaisesta hankintamäärästä. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Alueelliseksi elintarvikkeeksi luetaan elintarvikkeet, joiden tuotanto ja kulutus tapahtuvat rajatulla alueella ja tuottaja tunnetaan. Myös riista ja pyydetty tai kasvatettu kala voidaan katsoa alueellisiksi elintarvikkeiksi. Tuotteet hyväksytään alueellisiksi, jos tuotteen alkuperä (tila) on tunnettu ja jos kaikki viljely, jalostus ja varastointi on suoritettu korkeintaan 500 kilometrin säteellä ravintolasta. Kaloja toimitettaessa matka mitataan kalasatamasta ravintolaan. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintolan tilauksia tehtäessä tilaukset rajataan siten, että pääraaka-aineet ovat suomalaisia ja alueellisia tuottajia pyritään hyödyntämään mahdollisimman paljon. Myös luomutuotteita pyritään käyttämään mahdollisimman paljon. Ravintolan tavarantoimittajat ovat Kespro (Vaasa), Valio (Seinäjoki), Atria (Seinäjoki), Tukkutalo Heinonen (Seinäjoki) sekä Hätälä (Oulu), jolloin Joutsenmerkki-kriteeristön mukaan tuotteet voidaan laskea alueellisiksi. Elintarvikehankintoja suunniteltaessa tullaan huomioimaan Joutsenmerkin kriteerit ravintoloille siten, että ravintola tulee täyttämään pistevaatimusten vähimmäispistemäärän ruoan ja juoman osalta. (Nieminen 2013a.)

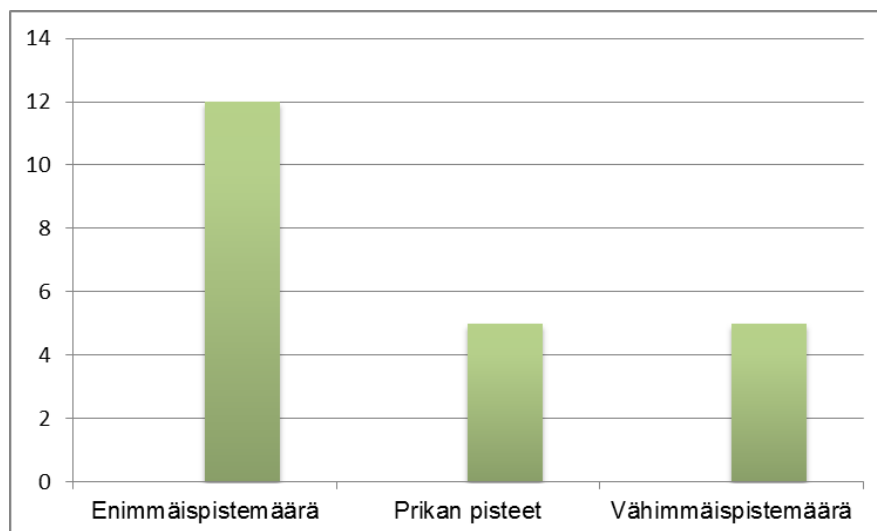
Mikäli ravintola tarjoaa aina vähintään yhden kasvisaterian, saa se yhden pisteen. Kasvisruoalla tarkoitetaan valmistettuja lämpimiä tai kylmiä ruoka-annoksia, ei yksinkertaisia salaatteja, alkuruokia tai lisäkkeitä. Kasvisaterian tulee kuulua ruokalistaan joka päivä ja sen tulee olla vaihtoehtona sekä lounas- että illalliskattauksessa. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Niemisen (2013a)

mukaan ravintola tulee täyttämään pistevaatimuksen tarjoamalla jokaisella kattauksella kasvisateriaa yhtenä vaihtoehtona ruokalistalla.

Ravintolan tarjotessa aina vähintään yhden Reilun kaupan tuotteen, saa se yhden pisteen (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013]). Ravintola tulee täyttämään pistevaatimuksen tarjoamalla päivittäin muun muassa Reilun kaupan kahvia (Nieminen 2013a).

Kansainvälinen Reilun kaupan merkkijärjestelmä sai alkunsa meksikolaisten kahvinviljelijöiden aloitteesta 1980-luvulla. Kahvin hinta oli tuolloin maailmanmarkkinoilla niin alhainen, ettei se riittänyt viljelijöiden ja heidän perheensä toimeentuloon. Hollantilaiset avustustyöntekijät ryhtyivät suunnittelemaan kehitysyhteistyöprojektia kahvinviljelijöiden tueksi. 1988 myytiin ensimmäinen Reilun kaupan tuote. Reilun kaupan ansiosta kehitysmaiden viljelijät sekä työntekijät saavat mahdollisuuden parantaa toimeentuloaan sekä päättää itse omasta tulevaisuudestaan. Kuluttaja puolestaan ehkäisee köyhyyttä ostamalla Reilun kaupan tuotteita, josta viljelijälle maksetaan vähintään takuuhinta. (Reilusta kaupasta, [viitattu 18.9.2013].)

Yhteenlaskettuna ravintola tulee saamaan viisi pistettä ruoan ja juomien osalta, joka on Joutsenmerkin vähimmäisvaatimus.



Kuvio 1. Yhteenlasketut pisteet ruoka ja juomat -osiosta.

5.2 Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat

Kemiallisten tuotteiden ja käyttötavaroiden Joutsenmerkin ravintolakriteeristön **pakollisiin vaatimuksiin** kuuluu, että ravintolan kemiallisista tuotteista 70 prosenttia on ympäristömerkittyjä, reaktiivisia klooriyhdisteitä ei käytetä, keittiö-, kuivaus- ja wc-papereista 90 prosenttia on ympäristömerkittyjä eikä kertakäyttötuotteita käytetä ravintolassa.

Astianpesu- ja siivouskemikaalien hankintamäärästä 70 prosenttia tulee olla ympäristömerkittyjä. Tuotteista, jotka eivät ole ympäristömerkittyjä, on toimittajan todistettava, että Pohjoismaisen ympäristömerkinnän määräämät vaatimukset täyttyvät tuotteen osalta. Vaatimukset eivät koske uuninpuhdistusaineita ja muita erikoiskemikaaleja. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikassa käytetään ekologista siivousmenetelmää ja näin ollen ympäristön kuormitus vähenee (Nieminen 2013a). Ekologinen siivous (Hapuoja ym. 2013) vähentää huomattavasti vedenkulutusta sekä puhdistusaineiden käyttöä. Jotta ekologinen siivous toteutuisi keittiöillä, on kehittämistyönä laadittu siivousopas, joka löytyy liitteistä (kts. Liite 1).

Ravintola Prikassa tullaan käyttämään JohnsonDiverseyn tuotteita. JohnsonDiversey on valmistanut jo vuodesta 1923 puhdistus- ja hygienia-alan tuotteita maailmanlaajuisesti ammattilaiskäyttöön. Tuotevalikoimaan kuuluvat muun muassa tekstiilipesuaineet, suurkeittiön pesuaineet, siivousaineet, henkilökohtaisen hygienian tuotteet, siivousvälineet sekä siivouskoneet. JohnsonDiversey myös kouluttaa ammattilaisia tuotteiden käyttäjiksi. Euroopassa ja Pohjoismaissa JohnsonDiversey on alan markkinajohtaja. Suomessa JohnsonDiversey on yksi alan johtavista Joutsenmerkki tuotteiden valmistajista. Yrityksen tuotteista yli 60 prosenttia on saanut Joutsenmerkin. (Ora, [viitattu 10.9.2013].) Ravintola Prikassa käytettävät puhdistusaineet ovat ympäristömerkittyjä, lukuun ottamatta desinfiointiin ja kalinkinpoistoon tarkoitettuja aineita (kts. Liite 2), joiden avulla varmistetaan keittiökoneiden ja pintojen hygieenisuus. Joutsenmerkin ravintolakriteeristön mukaan reaktiivisia klooriyhdisteitä ei saa käyttää siivoukseen. Poikkeuksena puhdistusaineet niissä kohdissa, joissa viranomaisuusositusten mukaan tulee käyttää desinfiointiainetta.

Keittiö-, kuivaus- ja wc-papereiden ostoista 90 prosenttia tulee olla ympäristömerkittyjä. Kertakäyttötuotteita (kuten lautaset, muki, ruokailuvälineet, annos- tai pienpakkauksia) ei saa käyttää ruokasalissa tai muissa tarjoilutiloissa kuten terasseilla. Poikkeuksina ovat:

- take away -ravintolat, catering-ravintolat ja pikaruokalat
- lautasliinat, hammastikut, makeutusaineet (ei sokeri) ja teepussit
- pyyhittävät esimerkiksi paperipöytäliinat pidempään käyttöön (kertakäyttöpöytäliinat, joita käytetään vain yhteen kattaukseen, eivät ole sallittuja)
- tuotteet, joita myydään yksittäispakattuna (esimerkiksi virvoitusjuomat, jäätelö ja suklaa). (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

”Pohjoismainen ympäristömerkintä voi poiketa erikoistapauksissa yllämainituista esimerkiksi jos tiskikone on rikki, hygieniasyistä, tai ravintolassa on tilapäisesti normaalia suurempi määrä vieraita. Kertakäyttöastioiden käyttö on perusteltava.” (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikassa ei tulla käyttämään päivittäin kertakäyttötuotteita, mutta varaudutaan poikkeustilanteisiin tilaamalla varastoon Dunin biohajoavia kertakäyttötuotteita esimerkiksi tiskikoneen hajoamisen varalle. Näin Joutsenmerkin vaatimukset täyttyvät. Keittiöillä ja ravintolasalissa käytettävät paperit ovat ympäristömerkittyjä, eikä salissa tulla käyttämään kertakäyttöisiä pöytäliinoja. Poikkeuksena pöytäliinoissa ovat toisinaan käytössä olevat kaitaliinat, joita ei ole saatavana ympäristömerkittyinä. (Nieminen 2013a).

Pakollisten vaatimusten lisäksi kemiallisten tuotteiden ja käyttötavaroiden osalta voidaan kerätä pisteitä enimmillään 13 pistettä. **Pistevaatimukseen** kuuluu kemiallisten tuotteiden käyttöä säästävät toimenpiteet, juomapakkausten palautusjärjestelmä, talouspaperiautomaatin käyttö tai vaihtoehtoisesti käsipyyherullien käyttö, ympäristömerkittyjen kulutustuotteiden ja palveluiden käyttö sekä ympäristömerkityt pääomatavarat.

Ravintola Prikka toteuttaa kaikki toimenpiteet, jotka säästävät kemiallisten tuotteiden käyttöä (Nieminen 2013a). Tästä kertyy neljä pistettä. Näihin toimenpiteisiin kuuluu:

- astianpesu- sekä puhdistusaineiden automaattinen annostelu tai annostelupumpun käyttö annostelussa
- siivouksessa käytetään tiivistettyjä tuotteita vähintään puolet käyttötarpeesta
- muut kemikaalien kulutusta olennaisesti säästävät toimenpiteet. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Muut kemikaalien kulutusta olennaisesti säästävät toimenpiteet liittyvät ekologiseen siivousmenetelmään.

Pisteitä Prikka kerää myös juomapakkausten palautusjärjestelmästä sekä talouspapereista ja käsipyyherullista. Ravintola Prikassa tarjottavat oluet, virvoitusjuomat ja mineraalivedet ovat palautuspulloissa ja niille on varattu oma keräyspiste jättevaunujen vierestä, josta ne kulkeutuvat kierrätykseen. Käytössä olevat pehmo-paperit ovat ympäristömerkittyjä ja niille tarkoitetut telineet on toimittanut Metsä Tissue Oyj. Nämä kerryttävät kaksi pistettä. (Nieminen 2013a.)

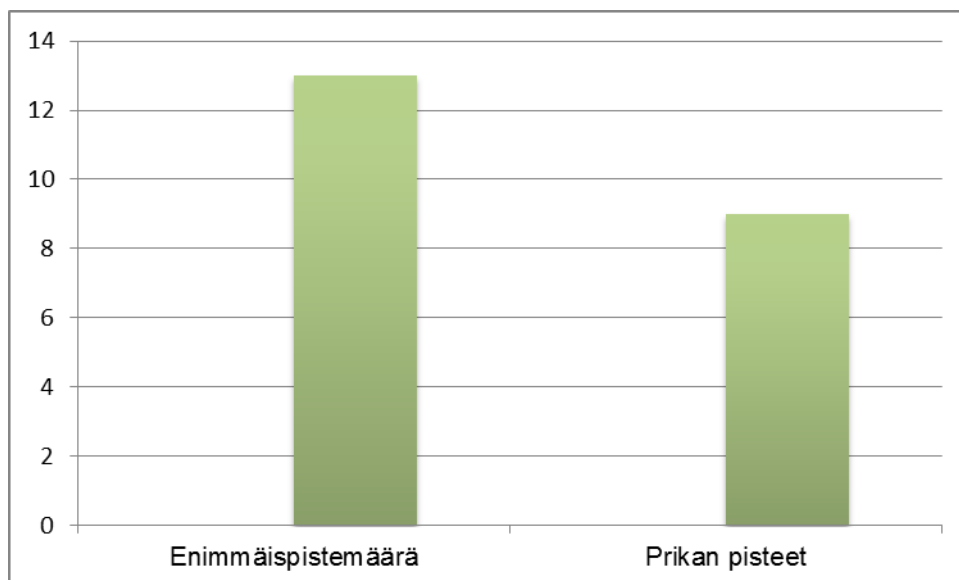
Ympäristömerkityt kulutustuotteet tai palvelut, joita ostetaan vähintään puolet tarpeesta, antaa kukin yhden pisteen. Ravintola voi saada korkeintaan viisi pistettä. Pisteitä voi saada seuraavista:

- saippua
- lattianhoitotuote (ei puhdistusaine)
- lautasliinat
- kahvinsuodattimet ja leivinpaperit
- painotuotteet
- siivouspalvelut
- pesulapalvelut
- käsipyyherullat
- tekstiilit

- muut. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Pisteitä ei voi saada tuotteista tai palveluista, jotka on kuvattu pakollisissa vaatimuksissa (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013]). Ravintola Prikka kerää itselleen tästä kaksi pistettä (Nieminen 2013a), huomioimalla lautasliinojen sekä kahvinsuodattimien ja leivinpapereiden ympäristömyönteisyyden.

Ympäristömerkityistä pääomatavaroista ravintola voi saada korkeintaan kaksi pistettä, jos ravintola ostaa vähintään puolet tarpeesta ympäristömerkittyjä konttorikoneita (tietokone, kopiokone, jne.), TV:n, huonekaluja tai muita tuotteita (yksi piste per tuote, enintään kaksi pistettä) (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013]). Ravintola Prikka kerää tästä yhden pisteen, sillä käytössä olevat konttorikoneet on toimittanut Konica Minolta. Meininki (2013) kertoo Konica Minoltan toimintaa ohjaavan tavoite kuormittaa ympäristöä mahdollisimman vähän. Kaikki Konica Minoltan laitteet käyvät läpi Blue Angel -ympäristösertifioinnin ennen myynnin aloitusta, joka takaa tuotteiden ympäristömyönteisyyden. Blue Angel -ympäristösertifiointi on Euroopan laajuisesti tunnettu tiukka ympäristösertifiointi, jonka kriteerit joiltain osin jopa ylittävät Joutsenmerkki-kriteeristön vaatimustason.



Kuvio 2. Yhteenlasketut pisteet kemialliset tuotteet ja käyttötavarat -osiosta.

5.3 Energia ja vesi

Joutsenmerkin ravintolakriteeristön **pakollisiin vaatimuksiin** energian ja veden osalta kuuluu, että ravintola mittaa sähkön- ja kaasukulutusta, täyttää lakivaatimukset kylmäaineiden osalta ja on selvillä astianpesukoneen energian- ja vedenkulutuksesta.

Ravintolalla tulee olla sähkö- ja kaasumittari, jolla seurata energiankulutusta. Ravintolan on säännöllisesti, vähintään neljä kertaa vuodessa kirjattava energiankulutuksensa ja tutkittava syitä mahdolliseen poikkeavan korkeaan kulutukseen. Mahdollisuudet pienentää energiankulutusta tulee selvittää energiakatselmuksen perusteella. Ravintolalla tulee olla selkeä suunnitelma päämäärineen ja toimenpiteineen, jonka avulla pienennetään ravintolan keittiön energiankulutusta. Suunnitelma on tarkistettava vuosittain. Myös astianpesukoneen energian- ja vedenkulutustiedot tulee olla selvillä ja ne tulee raportoida vuosittaisen seurannan yhteydessä. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikassa seurataan kylmiöiden, pakastehuoneen, astianpesukoneiden, yhdistelmäuunien, padan, induktioliesien, kontaktikypsennyslaitteen sekä ravintolasalin puoleisten laitteiden energian- ja vedenkulutusta automaattisen ja langattoman Sensire EMS -energianmittausjärjestelmän avulla (Nieminen 2013a). Sensire EMS -energianmittausjärjestelmä on yhteydessä TempNet -omavalvontajärjestelmään, jonka avulla seurataan kylmiöiden lämpötiloja. Mittausjärjestelmät koostuvat Internet-käyttöliittymästä ja laitteista (tukiasema, mittaus-sensorit sekä käsipäätteet). Käyttöliittymä toimii niin sanottuna pilvipalveluna, jolloin tietoihin ja ohjelmiin on mahdollista päästä milloin vain, aina kun Internet-yhteys on käytettävissä. Energianmittaus- ja omavalvontajärjestelmän mittausraportteja myös mahdollista tulostaa. (Lämpötilojen omavalvonta, [viitattu 23.10.2013].) Ravintolan kokonaisenergiankulutustiedot ovat saatavilla Frami Oy:n kiinteistöhuollon henkilöstöltä. (Nieminen 2013a).

Ravintolan tulee myös luetteloida kaikki kylmälaitteet sekä mitä kylmäaineita ravintola käyttää kylmälaitteissaan. Kylmäaineita koskevia lakivaatimuksia on noudatettava ja CFC -kylmäainetta (kloorifluorihilivedyt) ei saa käyttää. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Ravintola Prikkan (Nieminen 2013a) kylmälaitteita ovat vihannes-, liha- ja maitokylmiöt, pakastuhuone, jääkaapit, pika-

jäähdytyskaappi, kylmäannostelupiste, viinikaappi, jääpalakone sekä kylmävetolaatikosto. Kylmälaitteissa käytettävä kylmäaineet ovat R 134A sekä R 404A.

R 134A sekä R 404A kylmäaineet luetellaan HFC -kylmäaineisiin (fluorihilivedyt). HFC -kylmäaineet eivät aiheuta otsonikatoa, mutta ovat voimakkaita kasvihuonekaasuja, jonka vuoksi niiden käyttöä säädellään tarkoilla asetuksilla. Kylmäaineelle etsitään kokoajan korvaavia vaihtoehtoja, joka on hankalaa, sillä HFC -kylmäaineet kestävät painetta, eivät ole helposti syttyviä eivätkä myrkyllisiä. (Aalto, [viitattu 16.9.2013].)

Energian ja veden Joutsenmerkin ravintolakriteeristön **pistevaatimukseen kuuluu**, että ravintola mittaa vedenkulutustaan, toteuttaa energiaa ja vettä säästäviä toimenpiteitä, hyödyntää uusiutuvaa energiaa sekä käyttää vaatimuksen mukaisia kylmäaineita kylmälaitteissaan. Ravintola Prikka (Nieminen 2013a) seuraa laitteiden energian- ja vedenkulutusta, josta se saa yhden pisteen. Yhden pisteen Prikka saa myös kylmäaineiden ja uusiutuvan energian osalta. Kylmäaineiden ja uusiutuvan energian osalta enimmäispistemäärä on kaksi pistettä molemmissa kohdissa. Pistevaatimukseen kuitenkin kuuluu kahden pisteen saavuttamiseen, että yli 50 prosenttia kylmälaitteissa käytetyistä kylmäaineista olisi hiilivetyä, ammoniakkia tai hiilidioksidia. Uusiutuvan energian osalta kahden pisteen vaatimukseen kuuluu, että vähintään 50 prosenttia käytetystä energiasta olisi tuotettu uusiutuvasta energiasta. Ravintola Prikan kylmälaitteissa kylmäaineina käytetään aiemmin mainittuja R 134A:ta sekä R 404A:ta, jotka ovat fluorihilivetyjä. Tämän vuoksi Prikka kerää vain yhden pisteen. Ravintola Prikan sähkö ostetaan Turun Energialta ja kaukolämpö Seinäjoen Energialta (Nieminen 2013a). Turun Energian sähkön alkuperästä 39 prosenttia on uusiutuvia energianlähteitä (Turun Energia [viitattu 17.9.2013]). Seinäjoen Energia tuottaa kaukolämpöä turvelämpökeskuksilla (Seinäjoen Energia, [viitattu 17.9.2013]). Tästä siis Prikalle yksi piste.

Ravintola voi lisäksi kerätä kolmesta pistettä erilaisista energiaa ja vettä säästävistä toimenpiteistä. Näihin toimenpiteisiin kuuluvat:

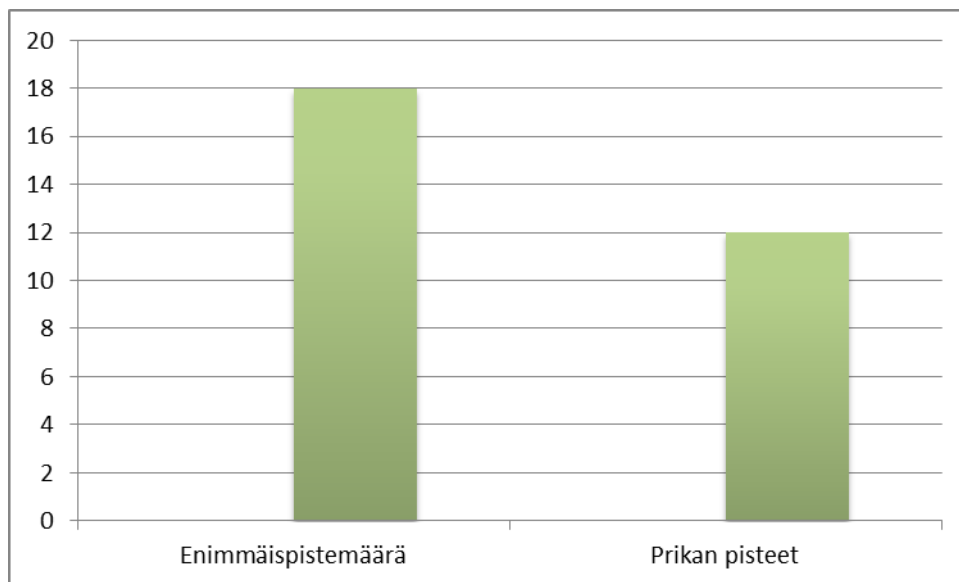
- viimeisen viiden vuoden aikana toteutettu ulkoisen, pätevän tahon energiakatselmus
- ilmastoinnin, kylmälaitteiden tai jätevesien tuottaman lämmön hyödyntäminen lämmityksessä

- ilmastoinnin ja lämmityksen aika- tai tarveohjaus
- astianpesukoneen tarkistus ja huolto vähintään kerran vuodessa ammattitaitoisen huoltomiehen toimesta
- induktioliedet ja -levyt tai matalasäteilevä hella
- energiansäästölamppujen ja loisteputkien määrä on 90 prosenttia tarpeesta
- kaikki keittiön astianpesun huuhteluhanat ovat varustettuja pitokytkimellä eli sulkeutuvat, kun kädensija päästetään irti tai ovat varustettuja liiketunnistimilla
- pääastianpesukone ei kuluta enempää loppuhuuhteluvettä kuin huuvakone 4,5 l / pakki tai tunnelikone 2,5 l / pakki
- wc:t kuluttavat vettä korkeintaan 6 l / huuhtelu ja vesihanat 10 l / min
- muut olennaisesti energiaa säästävät järjestelmät. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikka kerää erilaisista energiaa ja vettä säästävistä toimenpiteistä yhdeksän pistettä. Frami Oy:n kiinteistöpäällikkö Timo Sysilampi (2013) kertoo Frami Oy:n kuuluvan Green Office -toimintaan sekä Frami Oy:n omaavan ympäristöohjelman. Ilmastointi ja lämmitys ovat sekä aika- että tarveohjattuja, lamput ovat energiansäästölamppuja tai led-valoja ja wc:t kuluttavat enimmillään 4 l vettä / huuhtelu sekä vesihanat 6 l minuutissa. Näiden asioiden lisäksi ravintola Prikka on suunniteltu (Nieminen 2013a) ekotehokkaaksi, ammattitaitoiset huoltomiehet tarkistavat ja huoltavat keittiöiden koneet ja laitteet, käytössä ovat induktioliedet ja pääastianpesukone on energiatehokas ja kuluttaa sallitun määrän vettä. Yhteensä ravintola Prikka kerää 12 pistettä energian ja veden osalta. Enimmäispistemäärä on 18 pistettä.

Green Office on WWF:n toimistoille tarkoitettu ympäristöjärjestelmä. Green Officen avulla toimistot voivat vähentää ympäristökuormitustaan, saavuttaa säästöjä sekä hidastaa ilmastonmuutosta. Tapoja saavuttaa tavoitteet voi olla monia, yrityksestä riippuvaisia, mutta konkreettisesti se tarkoittaa kuitenkin muun muassa toimenpiteitä, jotka säästävät energiaa, vähentävät jätteitä, kierrättämistä, lajittelua sekä

ympäristönäkökohtien huomioimista yrityksen koko toiminnassa. Frami Oy on solminut yhteistyösopimuksen WWF:n kanssa ja on näin mukana Green Office toiminnassa, minkä myötä, myös Frami Oy:n tiloissa toimivat noudattavat Green Office -kriteeristöä. (Tule mukaan, [viitattu 30.9.2013].)



Kuvio 3. Yhteenlasketut pisteet energia ja vesi -osiosta.

5.4 Jätteet ja kuljetus

Joutsenmerkin **pakollisiin vaatimuksiin** jätteiden ja kuljetuksen osalta kuuluu, että ravintolan ongelmajäte lajitellaan ja otetaan talteen viranomaisvaatimusten mukaisesti sekä jätteet lajitellaan kunnan osoittamalla tavalla. Jätteet on lajiteltava vähintään neljään jakeeseen (ongelmajätteiden lajittelun lisäksi), joita ovat: lasi, posliini, paperi, pahvi, nestepakkauskartonki, muovi, metalli, tekstiili, biojäte, rasva tai ruokaöljy sekä energiajäte. Ravintolan jätepaikassa tulee olla selkeät lajitteluohjeet. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikan jätteet kuljettaa Sita Suomi Oy ja heidän erikoisosaamisaluetta ovat vesi- sekä jätehuoltopalvelut. Sita sai alkunsa Suomessa 1964 SOHU-nimisestä jätehuoltoyhtiöstä ja siitä lähtien organisaatio on laajentunut. Nimi Sita Suomi on otettu käyttöön vuonna 2013. Nykyisin organisaatiolle on myönnetty ISO

9001 ja ISO 14001 laatu- ja ympäristösertifikaatit sekä Ympäristöyritysten Liiton Vastuullinen Ympäristötoimija -merkki. Ongelmajätteeksi Sita luokittelee liuottimet, paristot, maalit, öljyiset jätteet sekä loisteputket. Sita toimittaa halutessa erillisen ongelmajäteastian ravintolalle ja huolehtii sen siisteydestä sekä tyhjentämisestä. Ongelmajätteiden lisäksi Sitalla on mahdollisuus lajitella jätteet 16:sta eri jakeeseen. Sitan luokituksen mukaisesti jätteet voidaan lajitella sekajätteisiin, energiajätteisiin, bio- ja puutarhajätteisiin, paperi-, kartonki- ja pahvijätteisiin, muovijätteisiin, lasijätteisiin, metallijätteisiin, posliinijätteisiin, kipsijätteisiin, puujätteisiin, lämmöneristejätteisiin, maa- ja kiviainesjätteisiin, rakennus- ja remonttijätteisiin sekä sähkö- ja elektroniikkajätteisiin. (Lajitteluohjeet, [viitattu 18.9.2013].)

Ravintola Prikassa jätteet lajitellaan seuraavasti: ongelmajäte, lasi, pahvi, energiajäte, biojäte ja metalli. Ruokaöljy ja -rasva otetaan talteen omaan astiaan. Sita huolehtii ruokaöljy ja -rasvan turvallisesta hävittämisestä. Prikan juomatuotevalikoimaan kuuluvat juomat ovat kierrätettävissä pakkauksissa. Ravintola Prikassa pyritään lajittelemaan jätteet huolellisesti sekä vähentämään hävikin määrää. Hävikin vähentämiseksi on Prikaan luotu toimintasuunnitelma, jossa seurataan varastoinnissa, valmistuksessa sekä tarjoilussa syntyvän hävikin määrää. Jokaiselle kolmelle kohteelle on varattu oma jäteastiansa, jonne syntyvät hävikit siirretään. Astiat punnitaan työpäivän päätteeksi ja tulokset kirjataan, jolloin syntyvän hävikin määrä konkretisoituu. Seuraamalla hävikin määrää voidaan muuttaa toimintatapoja ekotehokkaammiksi sekä säästää kustannuksissa. (Nieminen 2013a.)

Elintarvikeketjussa jopa 25 - 50 prosenttia on ruokahävikistä syntyvää jätettä. Ammattikeittiöt pystyvät hallitsemaan jätteiden määrää, koska prosessi tilauksesta asiakkaalle saakka on mahdollista hallita. Jätteiden hävikin vähentämisessä tärkeintä olisi ennaltaehkäisy. Näin ollen hävikkiä ei syntyisi ja ympäristö sekä taloudellisuus tulisi huomioitua. Hävikin syntyä tulisi huomioida kypsennyksessä oikealla ajoituksella, reseptiikalla sekä raaka-ainevalinnoilla, kun taas säilytyshävikkiä huomioidaan oikeilla tilausmäärillä, varastonkierrolla ja säilytysolosuhteiden tarkkailulla. Hävikin syntyä keittiötyössä ei kuitenkaan voida täysin poistaa, joten on tärkeää saada työntekijät motivoituneiksi lajitteluun sekä kierrättämiseen. Kierrätyspisteissä on oltava selkeät ohjeet ja merkit, mikä jäte kuuluu mihinkäkin jäteas-

tiaan. Henkilöstöä voi motivoida tieto jätteen hyötykäytöstä. (Kurkaa-Kaljunen ym., [viitattu 18.9.2013].)

Pisteitä ravintola voi enimmillään kerätä yhdeksän. Joutsenmerkin ravintolakriteeristön **pistevaatimuksiin** jätteiden ja kuljetusten osalta kuuluu, että jätteitä lajitellaan useampaan jakeeseen, jätemäärää pyritään vähentämään ja kuljetukset ovat ympäristömyönteisiä.

Ravintola voi saada pisteitä lajittelusta, jos jätteet lajitellaan useampaan kuin neljään jakeeseen. Ongelmajätteiden lajittelu on pakollinen vaatimus. Jos ravintola lajittelee jätteensä viiteen jakeeseen, saa se yhden pisteen. Jos ravintola lajittelee jätteensä kuuteen jakeeseen, saa se kaksi pistettä. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Ravintola Prikka saa tästä kaksi pistettä, koska ravintola lajittelee jätteensä kuuteen jakeeseen ongelmajätteen lisäksi (Nieminen 2013a).

Ravintola kerää pisteitä myös jätemäärää vähentävistä toimenpiteistä enimmillään viisi pistettä. Jätemäärää vähentäviä toimenpiteitä ovat:

- Ravintola seuraa vuosittaista kaatopaikalle tai poltettavaksi toimitettavien jätteiden kokonaismäärää. Lisäksi ravintolalla on suunnitelma jätteiden vähentämiseksi.
- Biojätteen kompostointi tai mädätys biokaasutuotantoon.
- Toimittajista vähintään kolme käyttää kierrätyspakkauksia säännöllisesti vähintään kaksi kertaa kuukaudessa.
- Muut toimenpiteet, jotka olennaisesti vähentävät jätettä. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

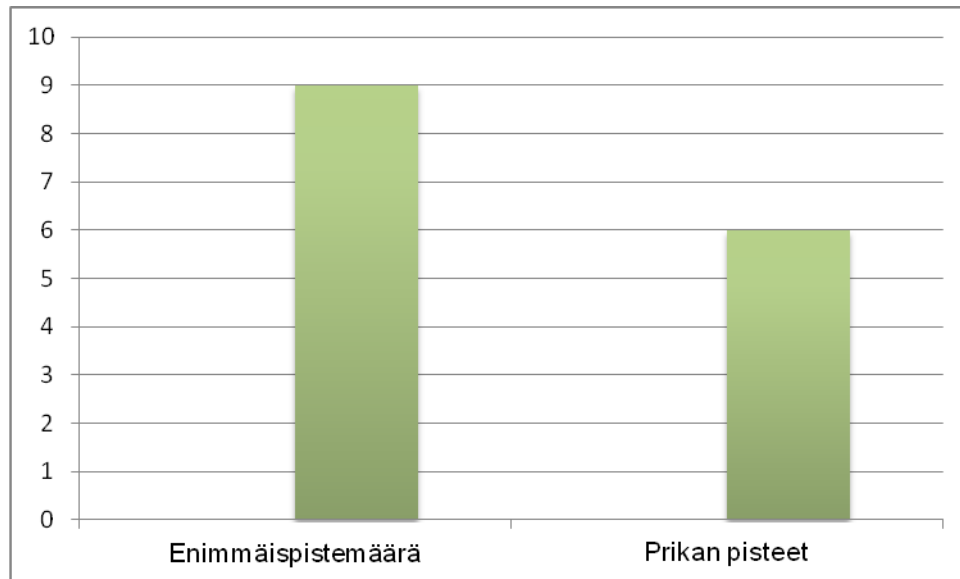
Ravintola Prikka kerää tästä kolme pistettä, koska toimittajat käyttävät kierrätettäviä pakkauksia, biojäte kuljetetaan biokaasutuotantoon ja Prikalla on suunnitelma jätteiden vähentämiseksi. Ravintola Prikan tavarantoimittajia ovat Kespro, Valio, Atria, TukkuTalo Heinonen sekä Hätälä (Nieminen 2013a).

Viimeiset kaksi pistettä koskevat ympäristömyötäisiä kuljetuksia. Ravintola saa yhden pisteen, mikäli se seuraa kuljetuksiaan ja on tehnyt suunnitelman kuljetusten vähentämiseksi. Kuljetusten seurantaan kuuluu, että ravintola pitää kirjaa kuljetuksistaan (kilometrit ja polttoainekulutus). Ravintola selvittää syyt mahdollisiin normaalia

korkeampiin polttoainekulutuksiin verrattuna aikaisempiin seurantajaksoihin. Kirjanpitoa tulee tehdä vähintään neljä kertaa vuodessa. Muista toimenpiteistä, jotka olennaisesti vähentävät kuljetusten ympäristökuormitusta ravintolasta ja ravintolaan (esimerkiksi kuljettajille Ecodriving -kurssi, uusiutuvaa polttoainetta käyttävät ajoneuvot), saa erillisen hyväksynnän jälkeen yhden pisteen. Olennaisesti vähennetyllä ympäristökuormituksella tarkoitetaan, että esimerkiksi puolet tavarantoimittajan kuljettajista on käynyt Ecodriving -kurssin tai puolet tavarantoimittajan ajoneuvoista käyttää uusiutuvaa polttoainetta. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

”Autoilusta on aina haittaa ympäristölle. *Ecodriving -koulutus* pyrkii vähentämään näitä autoilusta aiheutuvia haittoja. Perehtymällä taloudelliseen ajotapaan, voidaan säästää energiaa, ympäristöä sekä merkittäviä summia rahaa. Ecodriving -koulutukseen on kerätty viimeisin tieto energian säästämiseen ja polttoaineen kulutukseen vaikuttavista tekijöistä.” (EcoDriving, [viitattu 30.9.2013].)

Ravintola Prikka suunnittelee tavarantoimituksensa niin, että ylimääräisiä kuljetuksia ei tapahdu. Prikan tavarantoimitus tapahtuu kahdesti viikossa. (Lahola 2013.) Tavarantoimittajat pyrkivät toimimaan entistä energiatehokkaammin ja ympäristömyönteisemmin. Prikan tavarantoimittajista Kespro, Valio, Atria sekä TukkuTalo Heinonen kertovat, että he kouluttavat kuljettajiaan kerran vuodessa, jotta nämä toimisivat liikenteessä taloudellisesti, ennakoivasti ja mahdollisimman ympäristömyönteisesti (esimerkiksi jättämällä ylimääräisen auton tyhjäkäynnin). Kirjanpitoa kuljetuksista voidaan pitää, mikäli siitä sovitaan yhdessä tavarantoimittajien kanssa. Ravintola saa tästä yhden pisteen.



Kuvio 4. Yhteenlasketut pisteet jätteet ja kuljetus -osiosta.

5.5 Ympäristöjohtaminen

Ravintolalla on oltava kirjallinen ympäristöjohtamisjärjestelmä sisältäen seuraavat menettelyohjeet joilla taataan, että **Joutsenmerkin vaatimukset** täyttyvät. Ravintolan organisaatio tulee kuvata ja vastuuhenkilöt seuraaville osa-alueille on nimettävä: Joutsenmerkin lupa-asiat, Joutsenmerkin markkinointi, lainsäädännön täyttäminen, koulutus, ostot, huolto ja kunnossapito, astianpesukoneiden huolto, kylmälaitteiden huolto, ilmastointi ja lämmitys, siivous sekä erityispuhdistus. Ravintolan pitää varmistaa, että voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan. Jos ravintola on saanut huomautuksen viranomaisten taholta, on korjaavat toimenpiteet suoritettava valvovan viranomaisen antaman määräajan puitteissa. Ravintolalla tulee olla toimiva omavalvontajärjestelmä viranomaisvaatimusten mukaisesti. Jos vaatimus ei täyty, voi Pohjoismainen ympäristömerkintä peruuttaa luvan. Joutsenmerkkilupaan liittyviä asiakirjoja on säilytettävä yhdessä paikassa. Mittausraporttien, koulutusrekisterien, huoltosopimusten ja muiden vastaavien asiakirjojen tulee olla helposti saatavilla. Joutsenmerkin käyttöä seurataan vuosittain. Pohjoismainen ympäristömerkintä lähettää vuosittain kyselylomakkeen, johon Joutsenmerkin vastuuhenkilön on vastattava ja allekirjoitettava. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Nieminen (2013a) vakuuttaa, että ravintola Prikassa lainsäädäntöä tullaan noudattamaan. Prikalle on laadittu omavalvontajärjestelmä viranomaisvaatimusten mukaisesti ja se löytyy ravintola Prikasta. Lisäksi se tulee näkyviin LakeusMoodleen,

josta jokainen ravintolassa työskentelevä, voi käydä siihen jo ennen työskentelyä tutustumassa. Joutsenmerkkilupaani liittyviä asiakirjoja varten kootaan oma kansio, jota tullaan säilyttämään keittiövastaavan työtilassa. Ravintola Prikan Joutsenmerkin lupa-asioista, markkinoinnista, lainsäädännön täyttämistä, koulutuksesta, ostoista sekä huollosta ja kunnossapidosta vastaavat Seinäjoen ammattikorkeakoulun tuntiopettajat Kirta Nieminen ja Eliisa Lahola. Myös muut Seinäjoen ammattikorkeakoulun tuntiopettajat vastaavat kukin vuorollaan ravintolan toiminnasta, siellä työskennellessään. Huoltoon ja kunnossapitoon osallistuu myös Sol Palvelut Oy sillä myös he toimivat samoissa tiloissa. Keittiöillä sijaitsevat maito-, liha- ja vihanneskylmiöt, jääkaapit, pikajäähdytyskaappi sekä pakastuhuone ovat kiinteistösakeyhtiö Frami Oy:n omistuksessa. Huoltoon ja kunnossapitoon osallistuvat myös Frami Oy:n kiinteistön hoidosta vastaavat henkilöt. (Nieminen 2013a.)

Henkilöstölle on oltava selkeät ja helposti ymmärrettävät ohjeet kemiallisten tuotteiden käytöstä ja annostelusta. Kemiallisista tuotteista pitää olla luettelo. Luettelo on päivitettävä vähintään kerran vuodessa. Ravintolan kaikista kemiallisista aineista on oltava saatavilla käyttöturvallisuustiedotteet. Käyttöturvallisuustiedotteet pitää olla kielellä, jota työntekijät ymmärtävät. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikan kemialliset tuotteet sijaitsevat siivouskeskuksessa, ja ne ovat luetteloitu. Tuotteille on myös omat automaattiannostelijat, jolloin annosteluvirheiltä vältytään. Siivouskeskukseen lisätään annostelijoiden viereen ohjeet ja myös käyttöturvallisuustiedotteet ovat henkilöstön saatavilla. Kemiallisten tuotteiden käytöstä laaditaan hygieniaohjelma, jossa kohteet ja määrät tulevat selkeästi esiin. Ennen hygieniaohjelman valmistumista käytössä on kehittämistyönä laadittu ekologinen siivousopas (katso Liite 1). Hygieniaohjelmaan sekä siivousoppaaseen perehdytään ennen työskentelyä, mutta se on myös nähtävillä siivouskeskuksessa. (Nieminen 2013a.)

Ravintolalla tulee 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 huoltopäiväkirja, jossa on tehtyjen huoltojen päivämäärät, allekirjoitukset ja toimenpiteet tehdyistä huolloista. Huoltopäiväkirjaa tulee säilyttää vähintään kaksi vuotta. Astianpesukoneen selkeät ja helppotajuiset kunnossapito-ohjeet on oltava astianpesukoneen vieressä.

Astianpesukemikaalien annostelun tarkastus ja huolto on tapahduttava kemikaalitoimittajan ohjeiden mukaan, kuitenkin vähintään kerran vuodessa. Suoritetut tarkastukset ja huollot kirjataan huoltopäiväkirjaan. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikka tekee itselleen huoltopäiväkirjakansion, josta selviää tarvittavat tiedot. Ravintola Prikka ei kuitenkaan vastaa opetuskeittiöllä sijaitsevista maito-, liha- ja vihanneskylmiöiden tai pakastehuoneen huollosta, sillä ne kuuluvat kiinteistösaakeyhtiö Frami Oy:n omistukseen. Huoltopäiväkirjaan liitetään myös astianpesukoneen tiedot ja sen tarkastukset ja huollot. (Nieminen 2013a.)

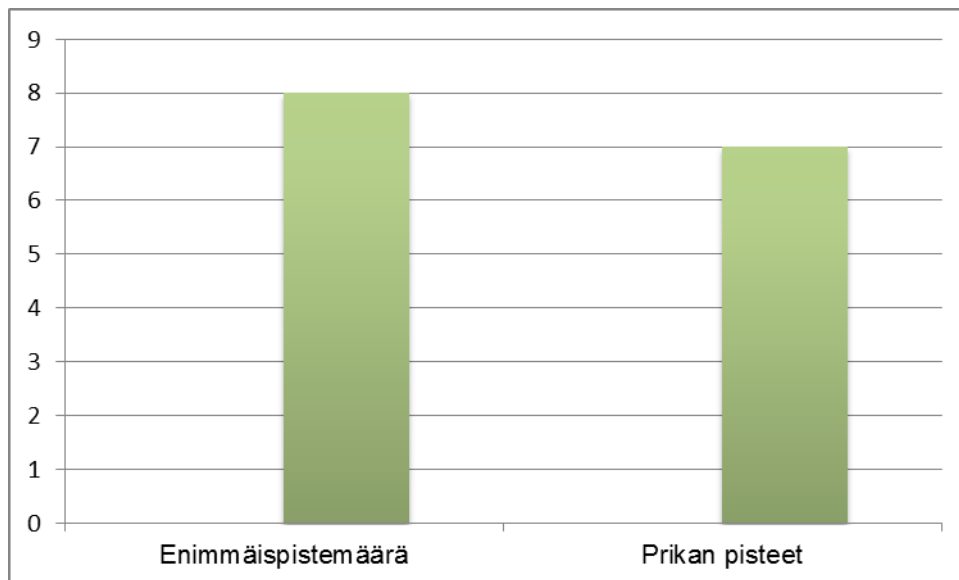
Kaikki työntekijät on perehdytettävä Joutsenmerkin vaatimukseen ja heille on kerrottava ravintolan tekemistä ympäristöparannuksista. Lisäksi on tiedotettava mittauksen tuloksista ja Joutsenmerkkiluvan seuranta-työstä. Uudet työntekijät tulee perehdyttää kahden viikon sisällä työsuhteen aloittamisesta. Koulutuksista tulee pitää kirjaa, jolloin selviää, koulutuksen sisältö, ajankohta ja koulutukseen osallistuneet henkilöt. Myös ravintolan asiakkaille tulee selkeästi tiedottaa, että ravintola on Joutsenmerkitty ja tämän merkityksestä ravintolan ympäristötyölle. Ravintolan ruokasalin tulee olla savuton. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Nieminen (2013a) ehdottaa, että ravintola Prikassa työskentelevät perehdytetään Joutsenmerkin vaatimukseen opetussuunnitelman mukaisilla teoriatunneilla. Tarvitavaa materiaalia voidaan lisätä LakeusMoodleen, jolloin myös itsenäinen perehtyminen on mahdollista. Nieminen (2013a) vahvistaa, että asiakkaille tullaan tiedottamaan Joutsenmerkistä ja sen merkityksestä ravintolan ympäristötyölle ravintolan markkinoinnissa. Ravintola Prikkan ruokasali on savuton (Nieminen 2013a).

Ympäristöjohtamisen enimmäispistemäärä on kahdeksan pistettä. Ravintola voi saada kuusi pistettä, mikäli ravintolalla on toimintasuunnitelma, jossa on oleelliset toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Saadakseen pisteen, on ravintolan saavutettava tavoite annetun aikarajan kuluessa. Toimintasuunnitelmassa tulee olla mitattavissa olevat tavoitteet, joilla saavutetaan konkreettisia ympäristöparannuksia, vastuuhenkilö toimenpiteelle sekä toimintaan annetut resurssit. Pisteet kertyvät seuraavilta osa-alueilta: ruokatarjoilu, energian- ja vedensäästö, kemialliset tuotteet, materiaalihankinnat ja kulutustavarat, jätehuolto sekä kuljetukset. Vaatimus tarkistetaan jälkikäteen. Toimintasuunnitelmaa tulee seurata ja päivittää vuosittain, jolloin varmistetaan, että pisteet edelleen saavutetaan. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ravintola Prikka kerää tästä itselleen kuusi pistettä, mikäli se laatii itselleen toimintasuunnitelman, jossa edellä mainitut kohdat täyttyvät.

Ravintola saa yhden pisteen, mikäli se antaa koulutusta ympäristöasioista henkilöstölleen vähintään kerran vuodessa. Toisen pisteen ravintola saa, jos se antaa ympäristökoulutusta myös toimitsijoilleen sekä urakoitsijoilleen. Koulutus voi sisältää esimerkiksi yleisiä ympäristöasioita, luomuruokaan liittyviä seikkoja tai erityisesti ravintoloihin liittyviä terveysasioita. Koulutuksen tulee olla kuitenkin selkeästi kattavampi kuin henkilöstön perehdyttäminen. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Ravintola Prikka saa yhden pisteen, sillä opetussuunnitelman mukaisesti toimittuna, se kouluttaa opetusravintolassa toimivaa henkilöstöä, mutta ei tarjoa ympäristökoulutusta toimitsijoilleen tai urakoitsijoilleen (Nieminen 2013a). Yhteensä ravintola Prikka kerää siis seitsemän pistettä, mikäli ravintolan toimintasuunnitelma ympäristövaikutusten vähentämiseksi on tarpeeksi kattava.

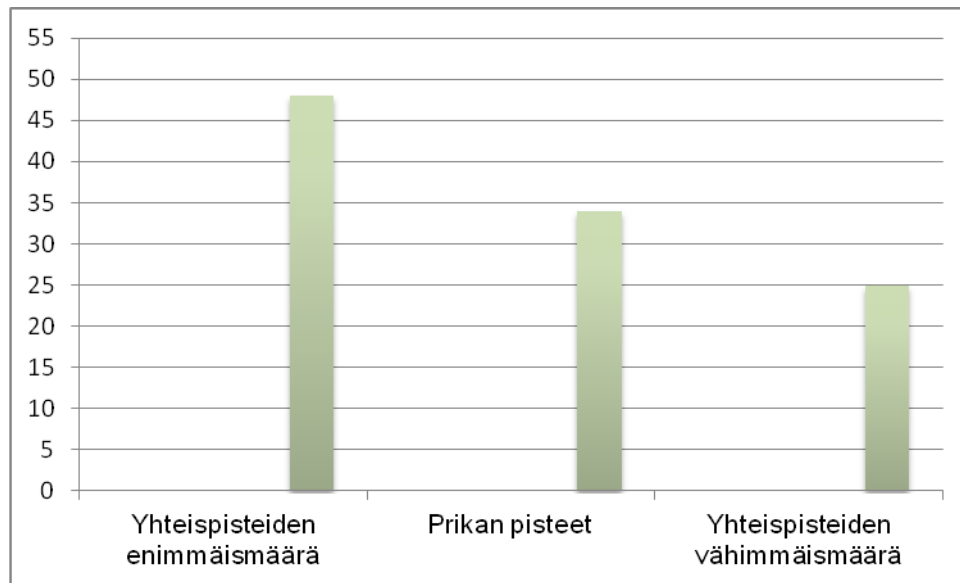


Kuvio 5. Yhteenlasketut pisteet ympäristöjohtamisen osiosta.

5.6 Pisteyhteenveto

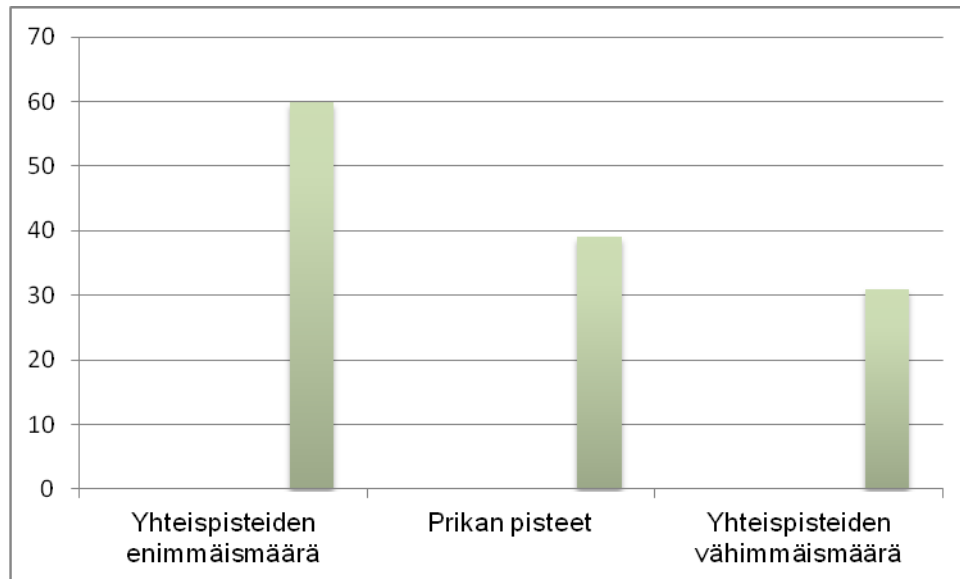
Pistevaatimusten avulla ravintola voi valita, mitkä toimenpiteet ovat sopivimpia omalle ravintolalleen. Ravintolan toiminta on sitä parempi ympäristön kannalta, mitä enemmän se saavuttaa pisteitä. Ravintolan tulee saavuttaa tietty pistemäärä saadakseen Joutsenmerkin. Ruoka ja juomat -osiosta ravintolan on saavutettava vähintään viisi pistettä

sekä toimintaosuudesta 25 pistettä. Toimintaosuuteen kuuluvat kemialliset tuotteet ja hankinnat, energia ja vesi, jätteet ja kuljetus sekä ympäristöjohtaminen. Kokonaispisteistä on saavutettava vähintään 31 pistettä. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)



Kuvio 6. Toimintaosioiden pisteyhteenveto.

Toimintaosioista ravintolan tulee kerätä vähintään 25 pistettä, enimmillään ravintola voi saada 48 pistettä (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013]). Ravintola Prikka saavuttaa tällä hetkellä 34 pistettä. Ravintola Prikka kykenee nostamaan pisteitään toimintaosioista tilaamalla kaikki käytettävät tuotteet ympäristömerkittyinä, kuten esimerkiksi markkinointimateriaalit ja muut painotuotteet. Mikäli ravintola Prikkaan tilataan uusia tekstiilejä, tulisi huomioida niiden ympäristömyönteisyys. Ravintolaan voidaan suorittaa myös energiakatselmus, joka nostaisi ravintolan pisteitä. Näiden asioiden lisäksi pisteitä nostaisi poltettavien jätteiden määrän seuranta, kuljetusten seuranta sekä opiskelijoiden koulutus energiatehokkaaseen työskentelyyn. Energiatehokas työskentely vähentäisi energiankulutusta vuositasolla.

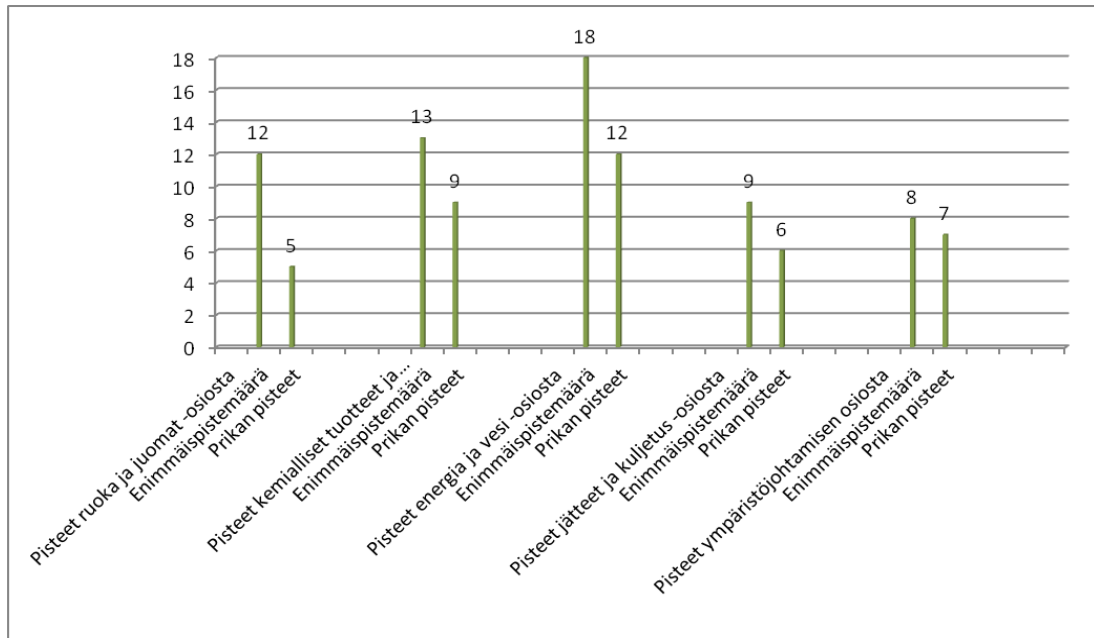


Kuvio 7. Kokonaispisteet.

Kokonaispisteistä on vähintään savutettava 31 pistettä eli reilu puolet enimmäismäärästä, joka on 60 pistettä (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013]). Ravintola Priikka saavuttaa yhteensä 39 pistettä. Kokonaispisteisiin lasketaan yhteensä elintarvikkeista sekä toimintaosioista kerätyt pisteet. Toimintaosioiden kehittämisen lisäksi ravintola voi kerätä lisäpisteitä elintarvikkeiden osalta, käyttämällä enemmän luomu- ja Reilun kaupan tuotteita sekä suosimalla lähialueen tuottajia.

6 PISTEVAATIMUSTEN TULOKSET

Pisteitä ravintola voi kerätä viidestä osa-alueesta, joita ovat ruoka ja juomat, kemialliset tuotteet ja käyttötavarat, energia ja vesi, jätteet ja kuljetus sekä ympäristöjohtaminen (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013]). Ravintola Prikka ylittää Joutsenmerkkiin vaadittavan vähimmäispistevaatimuksen, mutta kykenee keräämään pisteitä enemmän kehittämällä toimintaansa entistä ympäristömyönteisemmäksi. Lisäpisteiden kerääminen saattaa kuitenkin olla osittain haastavaa. Pistetulokset näkyvät alla olevassa taulukossa ja toimintatavat, joilla pisteitä voidaan kerätä enemmän, ovat avattuna tässä luvussa.



Kuvio 8. Pistetaulukko yhteenveto.

Elintarvikkeiden osalta ravintola Prikka kerää vaaditun vähimmäispistemäärän, viisi pistettä. Ravintola Prikka voi lisätä elintarvikeosion pistemäärää lisäämällä luomuelintarvikkeiden ja -juomien sekä alueellisten elintarvikkeiden käyttöä. Luomuelintarvikkeiden ja -juomien käyttöä lisäämällä voidaan kerätä jopa seitsemän pistettä, jos luomuelintarvikkeita ja -juomia on käytössä yli 30 kappaletta. Alueellisten elintarvikkeiden osalta enimmäispistemäärä on kolme pistettä, kun alueellisten elintarvikkeiden ja juomien osuus vuosittaisesta hankintamäärästä on 20 prosenttia tai enemmän. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Ravintola Prikka (Nieminen 2013a) pyrkii lisäämään luomuelintarvikkeiden ja -juomien

käyttöä. Harkinnassa on osallistua Portaat luomuun -ohjelmaan, joka kannustaisi lisäämään luomutuotteiden käyttöä. Alueellisten elintarvikkeiden ja juomien osalta enimmäispistemäärä on helposti saavutettavissa, sillä Joutsenmerkkikriteeristössä alueelliseksi elintarvikkeeksi hyväksytään tuotteet, joiden alkuperä on korkeintaan 500 kilometrin päässä ravintolasta.

Kemiallisten tuotteiden ja käyttötavaroiden osalta Prikka kerää yhdeksän pistettä. Ravintola Prikka voi nostaa osion pistemäärää lisäämällä ympäristömerkittyjen kulutustuotteiden ja palveluiden sekä ympäristömerkittyjen pääomatavaroiden käyttöä. Ympäristömerkittyjä kulutustuotteita ja palveluita voivat olla esimerkiksi saippua, lattianhoitotuote, lautasliinat, kahvinsuodattimet, leivinpaperit, painotuotteet, siivouspalvelut, pesulapalvelut, käsipyyherullat, tekstiilit ja muut tuotteet ja palvelut. Tästä ravintola voi enimmillään kerätä viisi pistettä. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].) Ravintola Prikka (Nieminen 2013a) kerää tällä hetkellä tästä kaksi pistettä, sillä käytössä olevat lautasliinat, kahvinsuodattimet sekä leivinpaperit ovat ympäristömerkittyjä. Käytetyt siivous- ja pesulapalvelut ovat myös ympäristömyönteisiä, mutta eivät ympäristömerkittyjä. Ravintola Prikka voi saavuttaa puuttuvat pisteet käyttämällä ympäristömerkittyjä painotuotteita (julisteet, mainokset, menukortit), tekstiilejä sekä muita ympäristömerkittyjä tuotteita tai palveluita, kuten esimerkiksi ympäristömerkittyjä leivosvuokia. Ympäristömerkityihin pääomatavaroihin lukeutuvat konttorikoneet, tv, huonekalut sekä muut tuotteet (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013]), joten puuttuvaa yhtä pistettä on hankala saada.

Energian ja veden osalta ravintola Prikka kerää pisteitä 12. Puuttuvat pisteet ovat työläitä kerätä. Puuttuvat pisteet koskevat energiaa ja vettä säästäviä toimenpiteitä, uusiutuvan energian käyttöä sekä kylmäaineita. Energiaa ja vettä säästävistä toimenpiteistä lisäpisteitä voidaan kerätä suorittamalla energiakatselmus sekä hyödyntämällä ravintolan ilmastoinnin, kylmälaitteiden ja jätevesien tuottamaa lämpöä lämmityksessä. Uusiutuvan energian osalta, energiankulutuksesta vähintään 50 prosenttia tulisi olla tuotettu uusiutuvista energianlähteistä, jotta puuttuva piste saavutettaisiin. Kylmäaineissa yli 50 prosenttia tulisi olla hiilivetyä, ammoniakkia tai hiilidioksidia, jotta puuttuva piste saavutettaisiin. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Jätteiden ja kuljetuksen osalta Prikka kerää pisteitä kuusi. Puuttuvat kolme pistettä koskevat jätemäärää vähentäviä toimenpiteitä sekä kuljetuksia. Mikäli ravintola seuraisi vuosittaista kaatopaikalle tai poltettavaksi toimitettavan jätteiden kokonaismäärää sekä kiinnittäisi enemmän huomiota kuljetuksiinsa ja niiden aiheuttamaan ympäristökuormitukseen, saavuttaisi se täydet pisteet jätteiden ja kuljetuksen osalta. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

Ympäristöjohtamisen osalta ravintola Prikka kerää seitsemän pistettä. Puuttuva piste koskee kouluttamista. Ravintola kouluttaa henkilöstöään ympäristöasioissa vähintään kerran vuodessa, mutta ei järjestä ympäristökoulutusta toimitsijoilleen tai urakoitsijoilleen. Jos ravintola laajentaa koulutustarjontaansa toimitsijoilleen ja urakoitsijoilleen, puuttuva piste saavutetaan. (Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat, [viitattu 12.7.2013].)

7 POHDINTA

Työn tavoitteena oli tutustua Joutsenmerkkiin, sen kriteereiden laadintaan sekä vaatimukseen ravintoloissa. Työn aikana selvitettiin, mitä ravintola Prikalta vaaditaan Joutsenmerkin saavuttamiseksi ja miten Joutsenmerkin kriteerit ravintoloille toteutuvat. Prikka ylittää Joutsenmerkkiin vaadittavan vähimmäispistemäärän, mutta kykenee vielä kehittymään entistä ympäristömyönteisemmäksi Joutsenmerkki-kriteeristön mukaisesti. Elintarvikkeiden osalta Prikka voi kehittyä lisäämällä luomuelintarvikkeiden ja -juomien sekä alueellisten elintarvikkeiden käyttöä. Toimintaosoiden osalta Prikka voi kehittyä tilaamalla kaikki käytettävät tuotteet ja tekstiilit ympäristömerkittynä, suorittamalla energiakatselmuksen, seuraamalla poltettavien jätteiden määrää, seuraamalla kuljetuksia sekä kouluttamalla opiskelijoita energiatehokkaaseen työskentelyyn. Toimintaosoiden osalta eniten Prikka voi kehittyä ympäristöjohtamisen osalta tekemällä toimintasuunnitelman ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Toimintasuunnitelmassa tulee olla mitattavissa olevat tavoitteet, vastuuhenkilö toimenpiteelle ja toimintaan annetut resurssit. Prikan toimintasuunnitelmassa huomiota tulisi kiinnittää jätemäärien seurantaan, kuljetusten vähentämiseen sekä tilattujen pakkausten kierrätettävyyteen. Nämä toimenpiteet ovat helposti saavutettavissa, sillä ravintola on auki vain kolmesti viikossa, jolloin asioihin voidaan kiinnittää enemmän huomiota.

Opinnäytetyö tukee Joutsenmerkin hakuprosessia. Opinnäytetyön tuotoksena saatiin Joutsenmerkin hakupapereihin tarvittavat tiedot. Näin hakupapereita voidaan alkaa työstämään. Opinnäytetyö nopeuttaa Joutsenmerkin hakuprosessia sillä tarvittavat tiedot löytyvät siitä.

Joutsenmerkki kertoo ravintolan ympäristöarvoista. Joutsenmerkin hyödyntäminen markkinoinnissa kertoo asiakkaalle, millaista liiketoimintaa he tukevat. Nykyisin asiakkaat haluavat tietää syömänsä ruoan alkuperän ja lisätiedot asiasta menukor-teissa herättävät kiinnostusta ja lisäävät ruoan houkuttelevuutta. Joutsenmerkki lisää ravintolan tunnettavuutta. Etelä-Pohjanmaan alueella ei ole muita Joutsenmerkittyjä ravintoloita, joten ravintola Prikka tulee olemaan edelläkävijä. Joutsenmerkittynä ravintolana Prikka kannustaa myös muita alueen ravintoloita ympäristömyönteisempään toimintaan. Tällä hetkellä ravintola Prikka tulisi olemaan kol-

mas Joutsenmerkitty opetusravintola Suomessa. Joutsenmerkittynä opetusravintolana Prikalla on mahdollisuus vaikuttaa asenteisiin kestävästä kehityksestä sekä energiatehokkaasta toiminnasta, kun merkki ja sen tuomat toimenpiteet kulkevat mukana työskentelyssä jokaisessa työvaiheessa, niin keittiöllä kuin salissa toimissa sekä markkinoinnissa.

LÄHTEET

Aalto, E. 20.2.2008. Yleistä kylmäaineista ja niiden rajoituksista. [Verkkajulkaisu]. Suomen kylmäliikkeiden liitto ry. [Viitattu 16.9.2013]. Saatavana: <http://www.skll.fi/www/att.php?id=45>

Aalto, K. & Heiskanen, E. 2011. Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävä kehityksen edistäjänä. Työselosteita ja esitelmiä 130. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana: http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/5482/2011_130_tyoseloste_ruokalautanen.pdf

Demeter-merkki kertoo biodynaamisesta maataloustuotannosta. 18.6.2012. [Verkkosivusto]. Luomutietopankki. [Viitattu 19.10.2013]. Saatavana: <http://luomu.fi/tietopankki/demeter-merkki-kertoo-biodynaamisesta-maataloustuotannosta/>

EcoDriving. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. EcoDriving Center. [Viitattu 30.9.2013]. Saatavana: <http://www.ecodriving.com/fin/>

Frami Oy. 2013. [Verkkosivusto]. Seinäjoki: Frami Oy. [Viitattu 6.6.2013]. Saatavana: <http://www.frami.fi/>

GMO-tietoa. 21.4.2013. [Verkkosivusto]. GMO-vapaa Suomi. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana: <http://www.gmovapaa.fi/gmo-tietoa/>

Hapuoja, T., Latva-Krekola, N., Lepistö, P-M., Rimpiläinen, J., Röyttä, J. & Sandberg, K. 2013. Ekologinen siivous Frami E:n keittiöillä. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalalan yksikkö, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Kehittämistyö. Julkaisematon.

Heikkilä, P. 2002. Ekokeittiön valinnat: Ruokapalvelut ympäristöä säästäen. Porvoo: WSOY

Hopia, A., Lyhs, U. & Pihlajaviita, S. Ei päiväystä. Sous vide -ruuanvalmistuksen uusi tapa ravintoloissa vaatii huolellisuutta. [Verkkajulkaisu]. Kehittyvä elintarvike. [Viitattu 29.10.2013]. Saatavana: <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/sous-vide-ruuanvalmistuksen-uusi-tapa-ravintoloissa-vaatii-huolellisuutta>

Joutsenmerkki. 2013. [Verkkosivusto]. Helsinki: Ympäristömerkintä. [Viitattu 23.9.2013]. Saatavana: <http://www.ymparistomerkki.fi/>

Joutsenmerkin kriteerit: Ravintolat. Versio 1.4. 2013. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Ympäristömerkintä. [Viitattu 12.7.2013]. Saatavana: http://www.ymparistomerkki.fi/files/873/091fi1_4ravintola.pdf

Kurkaa-Kaljunen, H., Malaska, K., Muukka, E., Salo, A. & Väänänen, S. 2012. Kestävän kehityksen työkirja ammattikeittiöille. [Verkkajulkaisu]. Kuopio: EkoCentria & Savon ammatti- ja aikuisopisto. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana: http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot//Opetusmateriaali//Kestavan_kehityksen_tyokirja.pdf

Kriteereiden laadinta. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Ympäristömerkintä. [Viitattu 12.7.2013]. Saatavana: http://www.ymparistomerkki.fi/joutsenkriteerit/kriteerien_laadinta

Könnölä, T & Rinne, P. 2001. Elinehtona eettisyys: Vastuullinen liiketoiminta kilpailuetuna. Helsinki: Talentum Media Oy.

Lahola, E. 2013. Päätoiminen tuntiopettaja. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Henkilökohtainen sähköposti 22.9.2013.

Lajitteluohjeet. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Sita. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana: <http://www.sita.fi/lajitteluohjeet1>

Luomu. 28.6.2013. [Verkkajulkaisu]. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/>

Lämpötilojen omavalvonta. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Sensire. [Viitattu 23.10.2013]. Saatavana: <http://www.sensire.fi/lampotilojen-omavalvonta/tempnet-esittely/>

Maksut. 2013. [Verkkojulkaisu]. Ympäristömerkintä. [Viitattu 12.7.2013]. Saatavana: <http://www.ymparistomerkki.fi/yrityksille/maksut>

Meininki, H. 2013. Myyntipääällikkö. Konica Minolta. Henkilökohtainen sähköposti 26.9.2013.

Mikä on ympäristöpassi. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Suomen ympäristöopisto SYKLI. [Viitattu 14.10.2013]. Saatavana: <http://www.ymparistopassi.fi/index.php?k=21539>

Nieminen, K. 2013a. Päätoiminen tuntiopettaja. Seinäjoen ammattikorkeakoulu: SeAMK Elintarvike ja maatalous. Tapaaminen 18.9.2013.

Nieminen, K. 2013b. Laadun ja turvallisuuden kehittäminen. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalalan yksikkö, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Kurssimateriaali. Julkaisematon.

Ora, U. Ei päiväystä. Suurin osa pesuaineista Joutsenmerkittyjä. [Verkkojulkaisu]. Ympäristömerkintä. [Viitattu 10.9.2013]. Saatavana: http://www.ymparistomerkki.fi/kuluttajille/luvanhaltijat_esittaytyvat/johnsondiversej

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän säännöt. 22.6.2011. [Verkkojulkaisu]. Ympäristömerkintä. [Viitattu 12.7.2013]. Saatavana: http://www.ymparistomerkki.fi/files/2630/Tuotteiden_pohjoismaista_ymparistomerkinntaa_koskevat_saannot_2011.pdf

Portaat luomuun. 2012. [Verkkosivusto]. Portaat luomuun. [Viitattu 24.9.2013]. Saatavana: <http://www.portaatluomuun.fi/>

Ravitsemuspassi. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Ravitsemuspassi. [Viitattu 21.10.2013]. Saatavana: <http://ravitsemuspassi.fi/>

Reilusta kaupasta. 2011. [Verkkosivusto]. Reilu kauppa ry. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana: <http://www.reilukauppa.fi/meista/>

Rohweder, L. 2004. Yritysvastuu: kestävä kehitys organisaatiotasolla. Porvoo: WSOY.

Seinäjoen Energia. Ei päiväystä. Kaukolämpö. [Verkkosivusto]. Seinäjoen Energia. [Viitattu 17.9.2013]. Saatavana: <http://www2.seinajoki.fi/energia/lampo/>

Sysilampi, T. 2013. Kiinteistöpäällikkö. Frami Oy. Henkilökohtainen sähköposti 2.10.2013.

Tule mukaan. 16.9.2013. [Verkkosivusto]. WWF Suomi. [Viitattu 30.9.2013]. Saatavana: <http://wwf.fi/yritykset/greenoffice/tule-mukaan/>

Tunnistetaan ympäristömerkit. Ei päiväystä. Vihreä polku. [Verkkosivusto]. Vihreä polku. [Viitattu 19.10.2013]. Saatavana: http://www.vihreapolku.info/kestava_kehitys/parempia_valintoja_-_turkulaisen_toiminta- ja_kulutusopas/tunnistetaan_ymparistomerkit

Turun Energia. 2012. Energian tuotanto ja alkuperä. [Verkkosivusto]. Turun Energia. [Viitattu 17.9.2013]. Saatavana: <http://www.turkuenergia.fi/tietoa-meista/ymparisto/energiantuotanto-ja-alkupera/>

Ympäristöfilosofia. 16.6.2000. [Verkkosivusto]. Ympäristömerkintä. [Viitattu 26.9.2013]. Saatavana: <http://www.ymparistomerkki.fi/files/13/filosofi.pdf>

Ympäristömerkit. 22.8.2013. [Verkkosivusto]. Ympäristöministeriö. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana: http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Kulutus_ja_tuotanto/Tuotesuunnittelu_ja_tuotteet/Ymparistomerkit

LIITTEET

Liite 1. Ekologinen siivousopas

Liite 2. Puhdistusaineluettelo

Opas mikrokuitusiivoukseen Frami E:n keittiölle

Puhtaus on puoli ruokaa

Tytti Hapuoja, Niina Latva-Krekola, Piia-Maria Lepistö, Jenni Rimpiläinen, Jouni Röyttä ja Katja Sandberg



SISÄLTÖ

1	MIKROKUITUSIIVOUS	3
2	VÄLINEET	4
2.1	Käsittely	4
2.2	Pesu.....	5
2.3	Kuivaus	6
3	SIIVOUSVAUNU.....	7
4	SIIVOUKSEN ALOITUS.....	8
5	LINJASTO/ANNOSTELUPISTE.....	9
6	TUOTANTOKEITTIÖ JA OPETUSKEITTIÖ.....	10
7	TASOT.....	11
8	KYLMIÖT	12
9	LATTIAPINNAT.....	13

1 MIKROKUITUSIIVOUS

Mikrokuituisten välineiden kehittämisessä on pyritty vähentämään veden käyttöä siivouksessa mahdollisimman paljon sekä keventämään siivoustyötä. Mikrokuituliinoissa kankaan rakenne vaikuttaa sen ominaisuuksiin siivotessa. Mikrokuituliinan ollessa kuiva, se kerää hyvin pölyä. Tämä johtuu sähköisestä vetovoimasta positiivisesti varautuneita mikrokuituja kohtaan. Kosteana mikrokuituliinan teho johtuu kapillaari-ilmiöstä. Pyyhe imee itseensä moninkertaisesti nestettä, jolloin lika saadaan hyvin irrotettua. Tästä johtuen siivous voi alkaa tuntua liian raskaalta. Osa mikrokuituliinoista toimii paremmin nihkeänä ja osa taas märkinä. Mikrokuituliinat tulee pestä käytön jälkeen +90 asteessa ja myös kuivata hyvin pesun jälkeen. Pesuaineet tulee olla myös mikrokuiduille sopivia.

Ympäristövastuullisuus näkyy hyvin mikrokuitusiivousta käytettäessä, koska puhdistusaineita ei tarvita niin paljon. Mikrokuitusiivouksella saadaan aivan samanlainen lopputulos ilmanpesuaineita, kuin normaalilla siivousmenetelmällä käyttäen puhdistusaineita. Puhdistusaineiden käytön minimointi hyödyntää sekä luontoa ja ihmisiä. Mikrokuitusiivouksella pyritään mahdollisimman turvalliseen siivoustulokseen. Tulos saavutetaan käyttämällä puhtaita liinoja. Likaiset liinat vain siirtävät likaa ja levittävät mikrobeja. Mikrokuitusiivous on myös menetelmänä nopea, sillä siinä ei tarvita erikseen pesu- ja kuivausvaihetta, vaan yhden käsittelyn jälkeen pinta on puhdas.

Pöytäpinnat, lattiapinnat, laitteet ja koneet puhdistetaan päivittäin. Kuiva-ainevarasto ja kylmiöt puhdistetaan kerran viikossa tai tarvittaessa useammin, likaisuudesta riippuen. Pesuaineena käytetään neutraalia pesuainetta D10:ä yleis-pesuaineena lähes jokaisessa kohteessa. D12 on tarkoitettu lattiakaivojen pesuun ja erittäin rasvaisten tahrojen puhdistukseen.

2 VÄLINEET

2.1 Käsittely

Mikrokuitusiivouksessa on aina **käytettävä suojäkäsineitä**, sillä mikrokuidut imevät kaiken rasvan myös käsistä. Tällä keinolla myös välineet pysyvät puhtaina.



Kuva 1 Välineiden käsittely

Kuva Kirsi Hanski

2.2 Pesu

Siivouksessa on **käytettävä aina puhtaita liinoja**, joten mikrokuituliinojen pesusta on myös huolehdittava. **Liinat pestään +90 asteessa** mieluiten pyykinpesukoneessa ja pesuaineella, jossa **ei ole huuhteluaineita tai klooria**. Mikrokuituliinoja **ei saa pestä samassa muun pyykin kanssa**, sillä muusta pyykistä tuleva nukka voi tukkia mikro kuidut.



Kuva 2 Välineiden pesu

Kuva Kirsi Hanski

2.3 Kuivaus

Mikrokuituvälineet **tulee kuivata huolellisesti** pesun jälkeen. Kuivausrummussa kuivaaminen on erittäin hyvä vaihtoehto, sillä pöyhiminen avaa mikrokuituja. Perinteisellä tavallakin voidaan kuivata (katso kuva 3), mutta on huolehdittava, etteivät liinat ole liian tiiviisti, jolloin ne eivät pääse kuivumaan.



Kuva 3 Välineiden kuivaus

Kuva Kirsi Hanski

3 SIIVOUSVAUNU

Siivousvaunussa tulee olla **omat kannelliset astiat puhtaille siivousvälineille ja likaisille siivousvälineille**. Mikrokuituliinoja tulee liottaa pesuaineliuoksessa puoli tuntia ennen siivousta, jonka jälkeen liinat puristellaan ja laitetaan kannelliseen astiaan siivousvaunuun. Yleensä **likaisten ja puhtaiden välineiden astiat erotetaan toisistaan väreille**, esim. punainen likaisille ja sininen puhtaille.

Siivousvaunussa on myös lattiamoppien varret ja levympit sekä valmista pesuainetta suihkepullossa.



Kuva 4 Siivousvaunu

Kuva Kirsi Hanski

4 SIIVOUKSEN ALOITUS

Ensimmäisenä **pinnoilta pyyhitään irtonainen lika**, jonka jälkeen **tahra-kohtiin suihkutetaan neutraalia pesuaineliuosta** ja pinta pyyhitään alueeseen sopivalla liinalla tai mopilla. **Myös pöydän alapuoli ja reunat tulee pyyhkiä.**



Kuva 5 Siivouksen aloitus

Kuva Kirsi Hanski

5 LINJASTO/ANNOSTELUPISTE

Mikrokuiduilla saadaan myös linjasto ja annostelupiste hygieenisesti puhdistettua.



Kuva 6 Linjasto/Annostelupiste

Kuva Kirsi Hanski

6 TUOTANTOKEITTIÖ JA OPETUSKEITTIÖ

Keittiöllä voidaan pyyhkiä **laitteiden ulkopinnat mikrokuituliinoilla ja mopeilla**. Näin työskentely on ergonomista ja helpompaa.

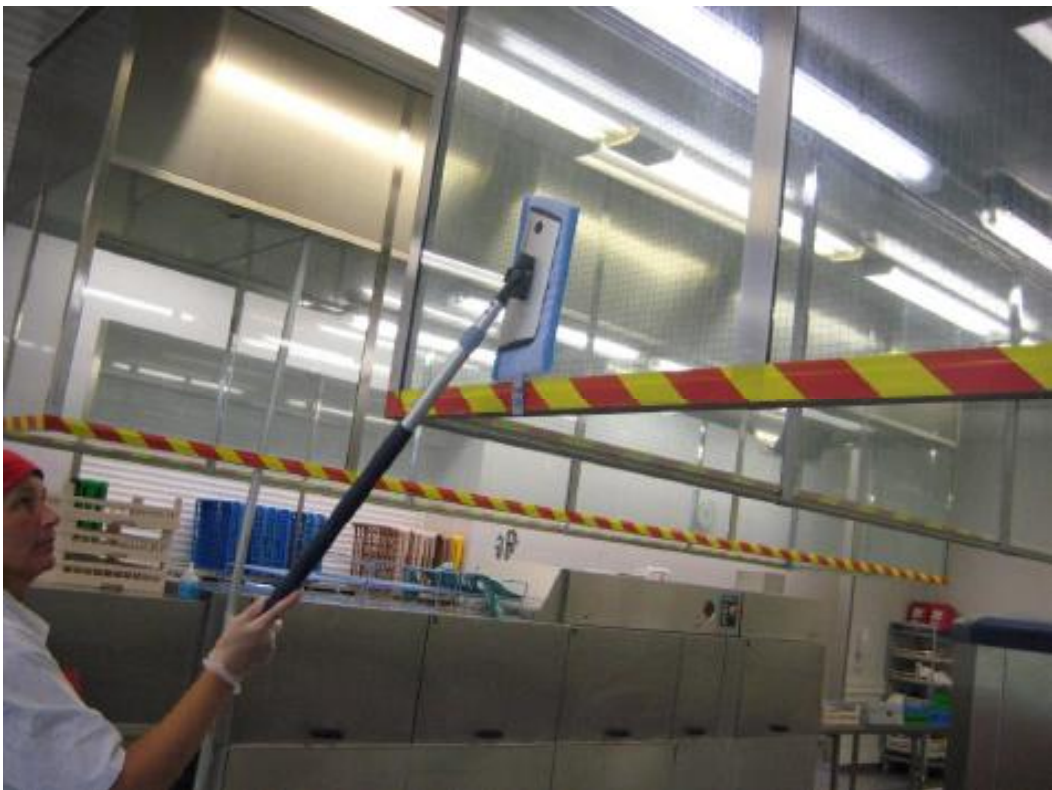


Kuva 7 Tuotantokeittiö ja opetuskeittiö

Kuva Kirsi Hanski

7 TASOT

Isot tasopinnat on helppo pyyhkiä mikrokuituisilla välineillä. **Varrelliset mopit yltävät myös korkeisiin kohteisiin** ja siivoustulos on hygieenistä.



Kuva 8 Tasojen puhdistus

Kuva Kirsi Hanski

8 KYLMIÖT

Kylmiöiden hyllyt saadaan hygieenisesti puhdistettua **mikrokuituliinoilla tai mopeilla**. Oikein likaiset kohteet voidaan puhdistaa suihkuttamalla ensin pesuaineliuosta ja antamalla pesuaineen vaikuttaa hetken aikaa ennen pyyhkimistä.



Kuva 9 Kylmiöt

Kuva Kirsi Hanski

9 LATTIAPINNAT

Lattiapinnat on hyvä puhdistaa lattianpesukoneella ja pienemmät alueet, johon koneella ei pääse, puhdistetaan levymopilla. Juoksevaa vettä ei tule käyttää muutoin kun erittäin likaisissa kohteissa, esimerkiksi lattialle läikkyneen punajuuriliemen voi suihkuttaa vesiletkulla.



Kuva 10 Lattiapinnat

Kuva Kirsi Hanski



Kuva 11 Lattianpesukone

TUOTE	KÄYTTÖ	MUUT TIEDOT
	ASTIANPESU, OPETUSKEITTIÖ Metos WD-5 Duplus Autostart	
Diversey Suma Revoflow Max Pur-Eco P2	Kasettipesuaine Revoflow-järjestelmään	Ympäristömerkitty
Diversey Revoflow Pristine Pur Eco A18	Hapan huuhtelukirkaste Revoflow-järjestelmään	Ympäristömerkitty
Diversey Suma Dip Plus K1.1	Nestemäinen liotus- ja desinfiointiaine astianpesukoneen sisäosien desinfiointiin ja astioiden kirkastukseen. 1 krt/vko.	Ei ympäristömerkitty
	ASTIANPESU, RAVINTOLASALI Lasiastianpesukone Metos Master LUX60EL	
Diversey Suma Ultra Pur Eco	Kasettipesuaine Revoflow-järjestelmään	Ympäristömerkitty
Suma Crystal free A8	Hapan huuhtelukirkaste Tiiviste	Ympäristömerkitty
	UUNIT, ASTIANPESU	
Diversey Suma Ultra Pur Eco L2	Kasettipesuaine	Ympäristömerkitty

Suma Crystal Free A8	Hapan huuhtelukirkaste Tiiviste	Ympäristömerkitty
Diversey Suma Calc D5	Keittiökoneiden ja välineiden kalkinpoistoaine	Ei ympäristömerkitty
YLEISPUHDISTUS		
Diversey Suma Total Pur-Eco D2.4 conc (annostelijaan, käsitiskiin)	Yleispuhdistusaine vettä sietäville pinnoille, käsitiskiaine	Ympäristömerkitty, allergia- ja astma- liiton hyväksymä
Diversey Suma Multi D2	Tiiviste annostelijaan	Ympäristömerkitty
Diversey Suma Bac-conc D10 conc	Tiivistetty kvattipohjainen elin- tarvikkepintojen desinfektioaine (linjastot, ovenkahvat, lattiakai- vot)	Ei ympäristömerkitty
Diversey Suma Multi D2	Yhdistelmäkoneessa käytettävä puhdistusaine	Ympäristömerkitty
PYYKINPESU		
Clax Microwash Forte G	Pesujauhe Erityisesti mikrokuitujen pesuun	Ympäristömerkitty
KÄSIENPESU		
Diversey Soft Care Wash H2	Käsienpesuneste	Ympäristömerkitty, allergia- ja astma- liiton hyväksymä

	TERÄSPINTOJEN HOITO	
Suma Inox D7.1	Teräspintojen hoitoaine	Ei ympäristömerkitty
Divodes FG VT29	Alkoholipohjainen desinfektioaine elintarvikepinnoille	Ei ympäristömerkitty
	ESPRESSOKEITIN	
Swirl Reiniger 3000 PN 21646	Puhdistusainepöly espresso-koneelle	Ei ympäristömerkitty