

Keskeiset vastuullisuuden osa-alueet aterial- ja puhtauspalveluissa

Osa-alue	Mitä se tarkoittaa käytännössä
Ympäristövaikutusten minimointi	- Käyttämällä kotimaisia ja sesonginmukaisia raaka-aineita, kasvis- ja vegeaanivaihtoehtoja - Vähentämällä ruokahävikkiä ja optimoimalla ruoan valmistus ja jakelu (tilaus- ja tuotantosuunnittelu, menujen optimointi, hävikin seuranta) - Käyttämällä ympäristöystävällisiä pakkauksia ja kestäviä materiaalivalintoja (esim. kertakäyttömuovien välttäminen, kierrätettävät tai biopohjaiset vaihtoehdot)
Energia- ja resurssitehokkuus & jätehuolto	- Keittiöiden ja siivouksen energiatehokas toiminta (esim. kylmäjärjestelmät, vedenkäytön optimointi) - Veden ja kemikaalien käytön vähentäminen siivouksissa; valitsemalla ympäristömerkittyjä siivousaineita ja tehokkaita menetelmiä. - Jätehuolto: biojätteen, pakkausten ja kierrätettävien materiaalien lajittelu ja kierrätys.
Ruokaturvallisuus & laatu	- Noudatetaan virallisia hygieni- ja puhtausohjeita tilojen, välineiden ja ruokaprosessien osalta (esim. ohjeet pinnan, laitteiden ja astioiden puhtaudesta) - Huolehditaan terveellisestä ja monipuolisesta ravitsemuksesta, ottaen huomioon erityisruokavaliot ja ravitsemussuositukset.
Sosiaalinen vastuullisuus & henkilöstö	- Turvataan henkilöstön hyvinvointi, työolot, koulutus ja osaamisen kehittäminen — myös siivous- ja keittiöalan työn arvostus ja reilu kohtelu. - Asiakkaiden osallistaminen, avoin viestintä ja palautteen hyödyntäminen toimintojen kehittämisessä.
Avoimuus ja raportointi	- Toimien ja vaikutusten seuranta — esim. hävikin määrä, raaka-ainelähteet, energian ja veden kulutus, jäte ja kierrätys. - Selkeät palveluyksikköön sopivat vastuullisuuslinjaukset ja mahdollisesti sertifikaatit tai ympäristömerkit. - Uuden lainsäädännön (esim. ympäristöväittämien sääntelyn) huomioiminen, läpinäkyvyys raaka-ainetoiminnoissa ja viestinnässä.