

**TÄYTTÖOHJE:** Lue infoteksti ja vastaa kaikkiin kysymyksiin. Tee vastausten perusteella nykytilanteen itsearviointi arvosanalla 1-5 sen mukaisesti, kuinka paljon kyseinen osa-alue vaatii kehittämistä. Arvioi ja kirjoita sen jälkeen mahdollisuutenne vaikuttaa vastauksissa esille nousseisiin seikkoihin. Pohdi ja merkitse, mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten. Kirjoita yhteenveto vastuullisuussuunnitelmaan.

Valitkaa vastuullisuussuunnitelmaan ensisijaisesti ne kehittämiskohteet, jotka ovat saaneet heikon arvosanan (1-2) ja joiden kehittämällä arvioitte olevan suurimman vaikutuksen.

## Tuotanto

Vastuullisuus on mahdollista huomioida keittiön kaikissa prosesseissa. Digitalisaation ja laiteteknologian avulla valmistus- ja tuotantoprosesseja pystytään tehostamaan, hallitsemaan kustannuksia sekä vaikuttamaan ruokatuotannon aiheuttamaan ympäristökuormitukseen. Hyvin suunniteltu ja tehokas tuotanto tuo joustoa työvuorosunnitteluun ja parantaa aterioiden tasalaatuisuutta. Keittiölaitteiden monipuolinen ja ergonominen käyttö edistää vastuullista toimintaa.

Sopivan tuotantotavan valintaan vaikuttavat mm. asiakaskunta, tuotannon volyymi ja saatavilla olevat henkilöstöresurssit. Esimerkiksi Lean -menetelmän avulla voidaan poistaa turhia, tuottamattomia toimintoja, lyhentää läpimenoaikoja sekä parantaa palvelun laatua ja asiakastyytyväisyyttä.

Tuotantoa ohjataan toiminnanohjausjärjestelmillä. Näiden avulla voidaan kirjata ja kerätä tietoa keittiön tuotantoprosesseista, sähkön- ja vedenkulutuksesta, omavalvonnasta, hävikinhallinnasta sekä laitteiden huollosta. Tietoja voidaan hyödyntää ruokapalveluiden johtamisessa.



## Tuotantotavat

Ruoan tuotantotapa valitaan asiakasmäärän, toimituskohteiden, tuotantoyksikön sijainnin ja kokonaiskustannusten perusteella. Vastuullisessa toiminnassa huomioidaan henkilöstön osaaminen, asiakastyytyväisyys, työergonomia, kustannukset sekä hävikin ehkäiseminen. Vastuulliseen toimintaan sisältyvät myös sähkön ja veden kulutuksen minimointi.

Tuotantotapa (C&S, C&H, C&C, kylmävalmistus) valitaan toiminnan, laitekapasiteetin, tilojen, henkilöstön, liikeidean ja asiakastarpeiden mukaan. Ruokatuotannossa yhdistellään eri menetelmiä. Tuotantotavan valinta linkittyy myös pakkausmateriaalin valintaan, tuotteiden kuljetustiheyteen, ruoan menekin ja hävikin hallintaan, ruoan säilyvyyteen ja käytettävyyteen sekä laitteiden käyttöasteeseen ja määrään. Tuotantotapa linkittyy myös tarvittaviin tilaneliöihin, työajan rytmitykseen, varastointikapasiteettiin, ruoan laatuun sekä asiakastyytyvyyteen.

**Millaisia kustannus- ja tehokkuusvertailuja sekä laskelmia on tehty eri tuotantotapojen välillä?**

Laskelmia on tehty keskuskeittiön päätösten yhteydessä , päivitetty vuosittain. Vertaillaan oman ja ostopalvelun hintoja.

**Miten toiminnan eri osa-alueita/kokonaisuutta ja laatua on tarkasteltu tuotantoprosessissa?**

Laatukäynnit, asiakastyytyväisyyskyselyt ja käyttäjäasiakkaiden palaverit

**Mitä tuotannon tunnuslukuja keräätte ja seuraatte säännöllisesti?**

Ateriamäärien seuranta ja puhtauspalveluissa siivottavien neliöiden osuus

**Miten kuljetustavoissa huomioidaan ympäristöystävällisin vaihtoehto?**

Kilpailuttamalla yritykset EU:n päästödirektiivin mukaisilla vaatimuksilla kalustoluokka 6

**Itsearviointi 1-5**

1 = vähän tehty  
5 = paljon tehty

**Merkitse X**

1

2

3

4

5

**Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin**

**Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X**



Kulttuurinen



Ekologinen



Sosiaalinen



Taloudellinen

## Ilmastovaikutukset

Tuotantotapojen ilmastovaikutukset vaihtelevat eri tuotantoprosessien välillä, mutta niiden eroista ei ole saatavilla toistaiseksi päteviä laskelmia. Tuotantoprosessien ilmastovaikutukset syntyvät pääasiassa välillisten kasvihuonekaasupäästöjen, erityisesti hiilidioksidi- (CO<sub>2</sub>), metaani- (CH<sub>4</sub>) ja typpioksiduulipäästöjen (N<sub>2</sub>O) kautta. Nämä päästöt johtuvat mm. fossiilisten polttoaineiden käytöstä energianlähteenä, kuljetuksista sekä kemikaalien ja materiaalien valmistuksesta. Kestävien käytäntöjen ja teknologioiden käytön avulla ruokapalvelut voivat pienentää välillisiä ilmastovaikutuksiaan esimerkiksi parantamalla energiatehokkuutta, lisäämällä uusiutuvan energian käyttöä, kierrättämällä materiaaleja, optimoimalla logistiikkaa ja valitsemalla ympäristövastuullisia raaka-aineita.

Suoria ilmastovaikutuksia voi aiheutua kylmälaitteiden kylmäaineiden vuodoista. Monissa kylmälaitteissa käytetään vielä HFC-kylmäaineita eli fluorihilivetyjä, jotka ovat erittäin voimakkaita kasvihuonekaasuja. Niiden ilmastoa lämmittävä vaikutus (GWP) on jopa tuhansia kertoja suurempi kuin hiilidioksidilla, joten pienilläkin käyttömäärillä ilmastovaikutus voi olla merkittävä. Nykyisin on saatavilla myös luonnollisilla kylmäaineilla toimivia ilmastoystävällisiä kylmäsäilytyslaitteita. Luonnollisia kylmäaineita ovat esimerkiksi hiilivedyt, ammoniakki ja hiilidioksidi.

**Mistä lähteistä keräätte ja kirjaatte tietoa oman ruokatuotannonne ilmastovaikutuksista?**

Ostoraaportit, toteutunut ruokalista

**Onko teillä käytössä järjestelmää tai ohjelmistoa ruoanvalmistuksen prosessien hiilijalanjäljen laskentaa varten?**

Tuotannonohjausjärjestelmästä saadaan alustavat tiedot, erillistä järjestelmää ei ole

**Miten hiilijalanjälkitietoja hyödynnetään toiminnan kehittämisessä ja viestinnässä?**

Asiakkaiden ja kuntalaisten tiedottamiseen.

**Itsearviointi 1-5**  
1 = vähän tehty  
5 = paljon tehty  
**Merkitse X**

1

2

3

4

5

**Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin**

**Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X**



Kulttuurinen



Ekologinen



Sosiaalinen



Taloudellinen

## Energiankulutus

Ruokapalveluissa energiaa tarvitaan tilojen optimaalisen sisäilmaston ylläpitämiseen (lämmitys, jäähdytys) valaistukseen sekä laitteiden toimintaan (sähkö, lämminvesi). Ajastuksen ja liiketunnistimien avulla voidaan säädellä esimerkiksi valaistusta sekä ilmanvaihdon toimintaa.

Liiallinen energiankulutus vaikuttaa käyttökustannusten lisäksi myös ilmastoon. Keittiökohtaisten mittareiden kautta saadaan kohdennettua tietoa sähkönkulutuksesta. Myös mahdolliset keittiölaitteisiin integroidut mittarit antavat tietoa laitteen käytönaikaisesta sähkön- ja vedenkulutuksesta. Näin keittiö voi seurata omaa sähkönkulutusta ja saa samalla tietoa, jonka pohjalta arvioidaan oman toiminnan vaikutusta kulutukseen. Kulutuksen seuranta antaa myös viitteitä, jos tuotantolaitteessa on vikaa tai se alkaa tulla käyttöikänsä päähän.

Tuotannon aikana keittiölaitteet kytketään päälle, käyttötarkoituksen mukaan, juuri ennen käyttöä (uunit, astianpesukone, linjastolaitteet). Laitteita käytetään monipuolisesti hyödyntäen valmiiksi ohjelmoituja kypsennysprosesseja, ajastustoimintaa sekä sisälämpömittaria. Ruoka valmistetaan erissä mahdollisimman lähellä tarjoilua. Näin vähennetään lämpösäilytysaikaa ja samalla varmistetaan tuotteen hyvä laatu myös tarjoilun loppuvaiheessa.

Kylmä- ja pakastesäilytystilojen puhtaudesta ja järjestyksestä tulee huolehtia ja varastoida raaka-aineet energiatehokkaasti. Kylmälaitteiden lämpötilaa ei myöskään säädetä liian kylmiksi, sillä jo asteen muutoksella on vaikutusta sähkönkulutukseen. Tuotteita jäähdytettäessä, tuotteet siirretään kylmäsäilytyslaitteeseen heti jäähdytysprosessin jälkeen, jotta vältetään jäähdytyslaitteen isompaa sähkönkulutusta.

|                                                                                      |                                                                                                                                  |          |          |          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Miten henkilöstö on opastettu energiatehokkaaseen työskentelyyn?</b>              | Kunnan 50/50 hankeen avulla ja omilla koulutuksilla                                                                              |          |          |          |          |
| <b>Miten energiatehokkaat toimintatavat näkyvät työskentelyssä?</b>                  | Veden ja sähkönkulutuksen tarkempaa käyttönä, laitteet ovat päällä vain sen ajan, jota valmistuksessa tai tarjoilussa vaaditaan. |          |          |          |          |
| <b>Millä mittareilla energiatehokkuutta seurataan?</b>                               | Ei tällä hetkellä pystytä seuraamaan                                                                                             |          |          |          |          |
| <b>Mitä tietoa laitteiden ja tilojen energian kulutuksesta on saatavilla?</b>        | Laittekohtaista tietoa on saatavilla, kokonaiskulutusta ei pystytä seuraamaan                                                    |          |          |          |          |
| <b>Miten energiankulutus on huomioitu laitteiden hankinnassa</b>                     | Edellytämme energialuokaltaan vähäpäästöisiä ja energiatehokkaita laitteita.                                                     |          |          |          |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b> | <b>1</b>                                                                                                                         | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |
|                                                                                      |                                                                                                                                  |          |          |          |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                  |                                                                                                                                  |          |          |          |          |

|                                                                                              |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mihin vastuullisuuden<br/>osa-alueeseen toiminto<br/>vaikuttaa eniten?<br/>Merkitse X</b> | <br><b>Kulttuurinen</b> | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |
|                                                                                              |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |

## Vedenkulutus

Ruokapalveluissa suurin vedenkulutus tapahtuu astianpesussa, joten on tärkeää mitoittaa keittiön toimintaan nähden tarkoituksenmukaisin ja energiatehokkain astianpesukone. Pesukoneisiin voidaan asentaa mittareita tai seurantajärjestelmiä, joiden avulla seurataan laitteiden vedenkulutusta. Veden kulutusta voidaan vähentää myös automaattihanojen sekä pesuaineannostelijoiden avulla.

Uuneissa käytetään eri pesuohjelmia likaisuuden mukaan. Padat pestään pesuharjojen kanssa ja pata täytetään vain noin 30 % vedellä. Osat, jotka voidaan pestä astianpesukoneessa, pestään siellä.

Keittiön puhdistuksessa liiallinen ja väljä veden käyttö kuluttaa pintoja ja voi pahimmillaan aiheuttaa kosteusvaurioita sekä korjauskustannuksia. Puhdistuksessa suositetaan esivalmisteltua (vedetöntä) siivousta, jolloin käytetään mikrokuituliinoja ja yhdistelmäkonetta.

|                                                                                                    |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Saadaanko vedenkulutuksesta tietoa ja miten tietoa hyödynnetään toimintojen kehittämisessä?</b> | Käytössä ei ole erillisiä vesimittareita                                                                   |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Miten henkilöstö on opastettu vettä säästävään työskentelyyn?</b>                               | Ohjeistettu käyttämään vettä vain tarpeellinen määrä, turhaa veden juoksuttamista vältetään                |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Miten vettä säästävä työskentely näkyy keittiötoiminnassa?</b>                                  | Ei näy eikä pystytä erikseen näkemään, on osa kokonaisuutta                                                |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>               | <b>1</b>                                                                                                   | <b>2</b>                                                                                                 | <b>3</b>                                                                                                    | <b>4</b>                                                                                                      | <b>5</b> |
|                                                                                                    |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>         | <br><b>Kulttuurinen</b> | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |          |
|                                                                                                    |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |

## Ruokahävikki

Ruokahävikin vähentämisellä saadaan ruokapalveluissa aikaan merkittäviä kustannussäästöjä sekä samalla vähennetään syntyvää ruokajätettä ja edistetään vähähiilisyttä. Hävikin vähentämiseen on lukuisia tapoja. Huolellinen ruokalistasuunnittelu, vakioitu reseptiikka, erävalmistus ja täsmälliset hankinnat ovat ratkaisevia hävikkitalkoissa. Myös ruokien sijoittelulla linjastossa on merkitystä. Ensinnäkin laitetaan esille salaattit ja vasta sitten täyttävämät ja arvokkaammat raaka-aineet sekä proteiinin lähteet. Aika ajoin kannattaa opastaa asiakkaita ottamaan vain sellainen annos, jonka nämä jaksavat syödä. Tähän apuna voi käyttää malliannosta.

Hävikin määrän seuraamisen ja kirjaamisen tulee olla säännöllistä. Ruokapalvelut ovat velvollisia seuraamaan ja kirjaamaan hävikkiä jätelakiin perustuen. Hävikin kirjaamisessa hyödynnetään käytössä olevia ohjelmistoja, järjestelmiä tai omaa kirjausmenetelmää. Toimivat hävikin hallinnan käytänteet viedään käytäntöön niin tuotannossa kuin asiakasohjauksessa. Ruokahävikin syntyminen vaiheet on hyvä analysoida. Valmistuksesta ylijäänyttä ruokaa hyödynnetään mahdollisimman tarkoituksenmukaisesti. Hävikkiruokaa voidaan myös myydä tai luovuttaa Ruokaviraston ohjeiden mukaisesti.

|                                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Seurataanko ja kirjataanko eri hävikkilajeja säännöllisesti ja miten?</b>                                 | Kyllä, päivittäinen kirjaaminen käytössä                                                            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Millä välineillä ja menetelmällä tietoa kerätään/tallennetaan (vaa'at, ohjelmisto tai muu menetelmä)?</b> | Vaaka ja excel-taulukko                                                                             |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten henkilöstö on ohjeistettu hävikin vähentämiseen liittyviin toimiin?</b>                             | Seuraamaan valmistetun, tilatun ja hävikkiin menevän ruoan määriä                                   |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten hävikkiä hyödynnetään tarkoituksenmukaisesti?</b>                                                   | Luovuttamalla hyväntekeväisyyteen ja myydään                                                        |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten asiakkaita ohjataan vähentämään ruokahävikkiä?</b>                                                  | Ohjeistamalla tekemään tilaukset ennakkoon ja ilmoittamaan poissaolot                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                         | <b>1</b>                                                                                            | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                                             | <b>4</b>                                                                                               | <b>5</b> |
|                                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                          |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>                   | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |          |
|                                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |



## Digitaalisuus

Tyypillisimmillään digitaalisuus näkyy ammattikeittiöissä tuotannonohjaus-, toiminnanohjaus-, omavalvonta-, hävikki- ja kassajärjestelmissä. Mobiililaitteisiin tietoa kytkemällä voidaan sitä helposti päivittää ja se on helposti kaikkien käyttäjien saatavilla. Samalla paperitulosteiden tarve vähenee.

Tuotannonohjausjärjestelmä on ammattikeittiötoiminnan perusta ja osa päivittäistä toimintaa, jota koko henkilöstön tulisi käyttää tehtäviensä edellyttämällä tavalla (raaka-ainetilaukset, ruokalistasuunnittelu, ateriatilaukset yms.). Huolellisesti ylläpidetyn toiminnanohjausjärjestelmän avulla voidaan parantaa keittiöprosessien tehokkuutta, tuotteen ja palvelun laatua, tuoteturvallisuutta, toimintavarmuutta ja henkilöstön resurssointia.

Omavalvontaohjelmiston avulla tehostetaan työskentelyä, taataan tuoteturvallisuus, huomioidaan raaka-aineiden käyttöpäivämäärät ja vähennetään hävikkiä. Ohjelmiston kautta saadaan automaattisesti dataa lämpötiloista ja virheilmoituksia vaadittavista korjaavista toimenpiteistä.

Hävikinmittausohjelmistot ja -laitteistot helpottavat ja tarkentavat hävikin mittaamista ja tietojen tallentamista. Ohjelmiston kautta saatua dataa käytetään hävikin vähentämiseen. Kassajärjestelmän kautta saatu asiakas- ja myyntitiedot auttavat puolestaan menekin suunnittelussa.

|                                                                                                                                                         |                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Onko käytössä ajanmukaiset laitteistot ja sovellukset (tietokone, läppäri, tabletti, älypuhelin, tuotannonohjaus, toiminnanohjaus, omavalvonta)?</b> | Kyllä                                                     |
| <b>Miten laitteiden/sovelluksien käyttö näkyy toiminnassa ja onko olemassa selkeät käyttöohjeet?</b>                                                    | Kyllä, kaikki osaavat käyttää ja opastetaan jos ei osata, |
| <b>Miten varmistetaan, että laitteet/sovellukset toimivat ja ovat kaikkien saatavilla?</b>                                                              | ICT- antaa selkeät ohjeet ja opastaa tarvittaessa         |
| <b>Hyödynnetäänkö järjestelmiä mahdollisimman monipuolisesti?</b>                                                                                       | Ei riittävästi                                            |
| <b>Miten järjestelmien kautta saatavia tunnuslukuja hyödynnetään esim. ruokalistasuunnittelun, johtamisen sekä toiminnan kehittämisen työkaluna?</b>    | Huomioidaan niiltä osin, jotka ovat mahdollisia           |

ALKUKARTOITUS – TUOTANTO

|                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>       | <b>1</b>                                                                                                 | <b>2</b>                                                                                               | <b>3</b>                                                                                                  | <b>4</b>                                                                                                    | <b>5</b> |
|                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                        |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b> | <br><b>Kulttuurinen</b> | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |          |
|                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |          |

## Materiaalitehokkuus

Laitteiden, työskentelytilojen, pintamateriaalien ja työvaatteiden elinkaareissa huomioidaan niiden kestävyys, kierrätettävyys ja työturvallisuus. Valaistuksen osalta käytetään led-valoja ja liiketunnistimia.

Tavaratoimitusten yhteydessä tarkistetaan, että toimitetut tuotteet vastaavat lähetyslistaa ja pakkaukset ovat ehjät. Tarvittaessa tehdään reklamointi. Varastojen siisteydestä ja järjestyksestä huolehditaan ja tuotekierrossa käytetään FIFO-periaatetta. Avatut tuotteet suojataan ja päiväysmerkinnöistä huolehditaan. Henkilöstön tulee ymmärtää viimeisen käyttöpäivän ja parasta ennen merkintöjen tarkoitus.

Kertakäyttöpakkauksia (rasiat, pussit) käytettäessä suositetaan biopohjaisia/kierrätysmateriaaleista valmistettuja ja kierrätettäviä tuotteita. Kertakäyttöpakkausten käytöllä voidaan vähentää kuljetuskertoja, kun pakkaukset voidaan pakata tiiviimmin sekä astioiden palautus mm. keskuskeittiöön jää pois. Myös pestävien astioiden määrä vähenee. Toisaalta kertakäyttöpakkauksien käyttö lisää kierrätettävän jätteen määrää sekä hankinta- ja jättekustannuksia.

|                                                                                                          |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Miten materiaalitehokkuus ja kierrätettävyys näkyy toiminnassa?                                          | kunnan 50/50 hankkeen kautta, hankintojen kriteerien kautta                                         |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Mitä asioita on huomioitu varaston hallintaan liittyen?                                                  | Varastot kiertävät tehokkaasti, varastossa on vain 1-3 päivän tarvetta vastaava määrä tavaraa.      |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Jos käytössä on kertakäyttöisiä take-away- pakkausastioita, miten vastuullisuus näkyy niiden valinnassa? | Valitaan kompostoituvia ja kierrätettävästä materiaaleista valmistettuja tuotteita                  |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Miten pakkausmateriaalien valinta vaikuttaa kuljetuskertojen määrään?                                    | Ei vaikuta                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Itsearviointi 1-5<br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br>Merkitse X                                   | 1                                                                                                   | 2                                                                                                 | 3                                                                                                    | 4                                                                                                      | 5 |
|                                                                                                          |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin                                             |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?<br>Merkitse X                             | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |   |
|                                                                                                          |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |

## Tilat

Tilojen tehokas käyttö vaatii toiminnan tarpeiden tunnistamista ja tarpeiden mukaista suunnittelua. Keittiötilojen elinkaari on noin 30 vuotta. Sinä aikana tiloja on huollettava ja tehtävä pintavaurioihin korjauksia. Lattiapinnoite vaurioituu nopeimmin ja usein syynä on lattiaperustuksen huolimaton tekeminen, runsas veden käyttö lattianpesussa ja raskaat kuormat. Halkeamat ja lattiakaivojen reunojen murtumiset on korjattava heti niiden ilmaantuessa.

Hyvän ilmanvaihdon, hygienian sekä paloturvallisuuden vuoksi huuvien pintojen sekä rasvasuodattimien säännöllinen puhdistaminen on tärkeää. Suodattimiin kertyy rasvaa ja pölyä, mikä osaltaan vaikeuttaa ilman kulkua hormissa. Myös hormien puhdistuksesta tulee huolehtia.

Keittiötoiminnan kannalta työtilojen tulee olla riittävät, suunnitellun toiminnan mukaiset sekä laitekapasiteetiltaan tarkoituksenmukaiset. Asianmukaiset työtilat ja pintamateriaalit edistävät työturvallisuutta, työn tekemistä sekä auttavat ajan hallinnassa.

Keittiön kylmä- ja pakastehuoneiden lauhduttimet tulee varustaa lämmöntalteenotolla ja hyödyntää lämpö nestelämmönsiirtimillä esim. keittiön lämpimään veteen tai vesikiertoiseen lattialämmitykseen.

Ilmanvaihdon poistoilmasta voidaan myös ottaa lämpö talteen ja hyödyntää korvaavan ulkoilman lämmittämiseen. Valmistuskeittiössä tulisi olla vähintään kaksi erillistä ilmanvaihtokonetta, jotta eri tiloja voitaisiin säätää tarpeen mukaan. Myös käyttäjällä pitäisi olla mahdollisuus säätää ilmanvaihdon tehokkuutta. Tulevaisuudessa laitteet voivat käynnistyessään lähettää tietoa ilmanvaihtokoneelle, kun ilmanvaihtoa tulee tehostaa, jolloin se säätyy automaattisesti tarpeen mukaan.

|                                                                                                             |                                                                                      |          |          |          |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Miten käyttäjä osallistuu tilojen suunnitteluun?<br/>Onko suunnittelun aikana tehty riskianalyysejä?</b> | Joissakin hankkeissa ei ole osallistunut, joissakin hankkeissa kysytään mielipidettä |          |          |          |          |
| <b>Miten kylmävarastojen lauhdelämpöä hyödynnetään?</b>                                                     | ei hyödynnetä                                                                        |          |          |          |          |
| <b>Voidaanko kylmävarastojen energiankulutusta mitata?</b>                                                  | ei voida                                                                             |          |          |          |          |
| <b>Miten käyttäjä voi säätää ilmanvaihdon tehoa?</b>                                                        | Joissakin kohteissa on lisäjäähdytys mahdollisuus tehostettuun ilmanvaihtoon         |          |          |          |          |
| <b>Onko keittiötiloille laadittu huolto- ja kunnossapitosuunnitelma?</b>                                    | Kyllä                                                                                |          |          |          |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                        | <b>1</b>                                                                             | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |
|                                                                                                             |                                                                                      |          |          |          |          |

|                                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>              |                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                      |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X</b> | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |
|                                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                      |

## Koneet ja laitteet

Vastuullisuus näkyy tilatarpeiden ja laitemäärien optimoinnissa. Toimiva laiteteknologia tukee ja tehostaa toimintaa ja edesauttaa henkilöstön työturvallisuutta ja jaksamista. Laitteiden älyteknologian hyödyntäminen sujuvoittaa työtä automatisoi prosesseja. Teknologian avulla voidaan myös varmistaa tuotteiden tasalaatuisuus ja kypsennyshävikin minimointi. Valmiita, hyväksi todettuja kypsennysohjelmia kannattaa ohjelmoida eri keittiöiden kypsennyslaitteisiin. Tämä tapahtuu myös langattomasti.

Energiakulutukseen voidaan vaikuttaa mm. ilmanvaihdon oikealla mitoituksella sekä hukkalämmön talteenotolla. Energiakulutuksen pienentämiseksi ja laitteiden elinkaaren pidentämiseksi on huolehdittava koneiden ja laitteiden säännöllisestä puhdistamisesta sekä huolloista. Huoltoon liittyvät asiat otetaan huomioon koko laitteen elinkaaren ajan.

Tuotantotavan valinta määrittelee koneiden ja laitteiden määrään ja tehokkaan käytön (ei seisoteta käyttämättä). Harvemmin tarvittavia koneita ja laitteita hankittaessa on hyvä miettiä niiden käyttöastetta eri toimipisteissä. Silloin mm. laitteiden liikuteltavuus on otettava huomioon.

Henkilökunnalla on oltava riittävä koulutus laitteiden käyttämistä varten. Laitteiden osalta tarvittavat ohjeistukset tulee olla selkeät ja ymmärrettävät ja niiden on oltava helposti kaikkien saatavilla.

|                                                                                                                                    |                                                                            |          |          |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Ovatko laitteet ja koneet tehokkaassa käytössä?</b>                                                                             | Kyllä,                                                                     |          |          |          |          |
| <b>Miten henkilöstö on ohjeistettu laitteiden oikeaoppiseen, monipuoliseen ja tehokkaaseen käyttöön?</b>                           | Laitteiden käyttöä seurataan ja opastetaan tarvittaessa                    |          |          |          |          |
| <b>Onko laiteohjeet selkeät (huomioitu ulkomaalaistaustaiset/erityisryhmät) ja helposti saatavilla?</b>                            | Kyllä                                                                      |          |          |          |          |
| <b>Miten laitteiden toimintavarmuutta ylläpidetään?</b>                                                                            | säännöllisen huolto-ohjelman avulla                                        |          |          |          |          |
| <b>Onko tarpeen uusia energiatehottomia vanhoja laitteita ja voidaanko varmistaa vanhojen laitteiden päätyminen kierrätykseen?</b> | On tarvetta. Hankinnoissa huomioidaan vanhan laitteen takaisinottovelvoite |          |          |          |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                                               | <b>1</b>                                                                   | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |
|                                                                                                                                    |                                                                            |          |          |          |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus</b>                                                                                               |                                                                            |          |          |          |          |

|                                                                                    |                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| yllä mainittuihin<br>toimintoihin                                                  |                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                      |
| Mihin vastuullisuuden<br>osa-alueeseen toiminto<br>vaikuttaa eniten?<br>Merkitse X | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |
|                                                                                    |                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                      |

## Laitteiden elinkaari

Ammattikeittiölaitteiden elinkaari on 10-15 vuotta. Laitteet tulee huoltaa säännöllisesti koko elinkaaren ajan. Kun laitteessa ilmenee korjaamattomia vikoja, on syytä suunnitella uuden hankkimista. Vanhat laitteet ovat energiasyöppöjä ja kuluttavat paljon sähköä ja vettä.

Laitteista ja niihin tehtävistä huolloista on pidettävä huoltokirjaa, jota seuraamalla helposti näkee laitteen toimintakyvyn ja poikkeavat muutokset energiankulutuksessa.

|                                                                                                                         |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Onko keittiöllä huoltokirja käytössä?                                                                                   | Kyllä                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Onko laitteisiin tehty huoltosopimus?                                                                                   | Kyllä                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Onko keittiöllä investointisuunnitelma laitteiden korvausinvestointeja varten?                                          | Kyllä, joiltakin osin                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Miten ja millä keinoin varmistetaan laitteiden mahdollisimman pitkä elinkaari/hyöty toiminnassa nyt ja tulevaisuudessa? | Huoltojen säännönmukaisuus, käytön aikainen hoitaminen ja huolto                                    |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Itsearviointi 1-5<br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br>Merkitse X                                                  | 1                                                                                                   | 2                                                                                                 | 3                                                                                                    | 4                                                                                                      | 5 |
|                                                                                                                         |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin                                                            |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?<br>Merkitse X                                            | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |   |
|                                                                                                                         |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |

## Omavalmistusaste ja tuotekehitysyhteistyö

Ruokapalvelut valitsevat oman toimintansa kannalta sopivan omavalmistusasteen. Omavalmistusaste määrittää raaka-ainevalintoja. Lisäksi tuotantotapa, raaka-ainehinnat, tuotteen laatu, hävikin hallinta, toimitustiheys, henkilöstöresurssit sekä laitekanta vaikuttavat omavalmistusasteeseen. Tuotevalinnoilla on vaikutusta vastuullisuuden eri osa-alueisiin. Hyödyntämällä mahdollisuuksien mukaan paikallisia raaka-aineita voidaan vaikuttaa alueen elinvoimaisuuteen, hyvinvointiin, huoltovarmuuteen sekä kuljetusten aiheuttamiin päästöihin.

Tuottajien ja yritysten kanssa tehtävä tuotekehitysyhteistyö sekä teollisuuden kanssa räätälöidyt ruokatuotteet mahdollistavat raaka-aineiden monipuolisen ja yksilöidyn käytön.

|                                                                                                                                             |                                                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Mitä raaka-aineita tulee jatkojalosteena/komponentteina?</b>                                                                             | lihajalosteet, kasvis- ja juuresjalosteet                                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten säilyvyys ja laatu vaikuttavat tuotevalintoihin sekä tilausrytmiin?</b>                                                            | Hankinnoissa edellytämme pitkiä päiväyksiä, jotta tuotetta ei menisi hukkaan, samoin käytetään sopivan kokoisia pakkauksia |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten omavalmistusasteen osuus on määritelty?</b>                                                                                        | Ei tarkkaa määrittelyä, katsotaan ruokalistalta                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten kustannusvaikutukset on huomioitu toimintatavoissa, raaka-ainevalinnoissa?</b>                                                     | Kaikki kustannukset lasketaan ml. kiinteistön vuokra                                                                       |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Millaisia mahdollisuuksia on tehdä yhteistyötä tuottajien/ teollisuuden kanssa? (esim. oman vastuullisen ruokatuotteen kehittäminen)</b> | Joidenkin pienten paikallisten tuottajien kanssa hyvät mahdollisuudet, isojen tuottajien kanssa ei onnistu                 |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                                                        | <b>1</b>                                                                                                                   | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                                             | <b>4</b>                                                                                               | <b>5</b> |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                                                         |                                                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>                                                  | <br>Kulttuurinen                        | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |          |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |



## Vakioidut ruokaohjeet

Vakioidut ruokaohjeet ja ruokalistasuunnittelu ohjaavat raaka-ainehankintoja ja ruokatuotantoa sekä takaavat ruokatuotteiden tasalaatuisuuden. Vakioitujen ruokaohjeiden avulla voidaan myös estää hävikin syntymistä valmistuksen ja tarjoilun eri vaiheissa sekä varmistaa työn sujuminen.

Ruokaohjeessa kuvataan valmistettavan ruoan määrän lisäksi tarvittavat raaka-aineet, niiden ainesuhteet, käytettävät laitteet ja tuotantoerien määrä. Lisäksi ruokaohjeessa kerrotaan valmistusprosessi, kypsennysaika, valmistuslämpötila sekä valmistuksessa ja kypsennyksessä aiheutuva hävikki (valmistushävikki).

Toimiva ruokaohje on testattu omaan yksikköön sekä omille laitteille ja tuotantotavoille sopiviksi. Ruokaohje myös räätälöidään jokaisen palvelukeittiön laitekantaan sopivaksi.

|                                                                                                               |                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Kuinka säännönmukaista vakioitujen ruokaohjeiden käyttö on tuotannossa?</b>                                | käytetään säännöllisesti/jatkuvasti                                                                      |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten varmistetaan ruokaohjeiden säännöllinen päivittäminen?</b>                                           | Työnjohto ja kokit päivittävät ruokalistojen teon yhteydessä ja aina kun raaka-aineisiin tulee muutoksia |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten ruokaohjeet ovat muokattavissa ja skaalattavissa tuotantovolyymien vaihdellessa?</b>                 | Hyvin, järjestelmästä saadaan                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten vakio-ohjeiden päivittämisessä huomioidaan esim. menekkiä tai hävikin seurannassa saatua tietoa?</b> | Pienentämällä ruokien annoskokoja ja sitä kautta raaka-aineiden määriä                                   |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                          | <b>1</b>                                                                                                 | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                                             | <b>4</b>                                                                                               | <b>5</b> |
|                                                                                                               |                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                           |                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>                    | <br>Kulttuurinen      | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |          |
|                                                                                                               |                                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |

## Toimiva varastonhallinta

Varastonhallinta tähtää varastoon liittyvien prosessien tehokkaaseen hoitamiseen. Se ohjaa kaikkia varastoprosessin vaiheita: tavarantoimitusta, purkua ja hyllytystä, sekä varastosiirtoja, keräilyä, pakkausta ja toimitusta.

Vastuullisessa varastonhallinnassa pyritään siihen, että varasto olisi mahdollisimman hyvin optimoitu: tarvittavaa tavaraa on saatavilla ruokatuotantoa varten tarpeeksi siten, että varastoon ei ole kuitenkaan sidottu liikaa rahaa. Etenkin silloin, kun tarvittavien materiaalien tai tuotteiden hankkiminen voi kestää pitkään, on tilausten oikea ajoittaminen ja ennakointi hyvin tärkeää.

Jos ruokapalveluilla on käytössä tuotannonohjausjärjestelmään sidottu varastonhallintajärjestelmä, pysyy varaston tilanne paremmin hallussa koko ajan.

|                                                                                            |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Millä tavoin raaka-aineiden kierrosta huolehditaan?</b>                                 | Jatkuva kierto, tavarat tulevat varastoon tarvetta vastaavasti                                             |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Kuinka usein tilaukset tehdään?</b>                                                     | kerran viikossa                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Millaiset pakkauskoot toimivat ruokapalvelussanne?</b>                                  | isot yli 2,5 kg:n pakkaukset taarasta riippuen                                                             |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Onko yksikkökohtaisia erityistarpeita, mitä?</b>                                        | kyllä                                                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Miten varastonkiertoa mitataan ja millaisilla mittareilla?</b>                          | omavalvonnan avulla, hävikkiin menevän ruoan osuus                                                         |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>       | <b>1</b>                                                                                                   | <b>2</b>                                                                                                 | <b>3</b>                                                                                                    | <b>4</b>                                                                                                      | <b>5</b> |
|                                                                                            |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                        |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b> | <br><b>Kulttuurinen</b> | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |          |
|                                                                                            |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |

## Tarjoilu

Ruokailu- ja tarjoilulinjaston avulla voidaan ohjata asiakkaita toivotunlaisiin ruokavalintoihin. Ruokien järjestyksellä, tarjoilu- ja ruokailuastioiden sekä tarjoiluottimien koolla voidaan hallita asiakkaan valitsemaa ruoan määrää ja laatua (esim. kasvisruoan valitseminen) sekä vähentää hävikkiä. Ruokalautasten koon tulee olla sopiva suhteessa suosituksen mukaiseen annoskokoon. Pienemmillä tarjoiluastioilla puolestaan saadaan linjastoon runsauden tuntua.

Käytettävät astiat ja tarjottimet vaikuttavat astiahuollossa veden ja pesuainekulutuksen määrään, työaikaan sekä työergonomiaan.

|                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Miten ruokien tarjoilujärjestyksellä ohjataan asiakkaita vastuullisempiin valintoihin?</b>                        | Kasvisruoka on esillä ensimmäisenä                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Huomioidaanko tarjoiluastioiden koko menekin ja suositeltavan annoskoon mukaan?</b>                               | Kyllä, käytössä yleislautaset                                                                       |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Voidaanko toteuttaa tarjottimetonta ruokailua sekä jättää erilliset leipä- ja salaattilautaset pois käytöstä?</b> | meillä ei ole käytössä leipä/salaattilautasia                                                       |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Onko ruokailuastioiden koko sopiva?</b>                                                                           | Kyllä                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                                 | <b>1</b>                                                                                            | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                                             | <b>4</b>                                                                                               | <b>5</b> |
|                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                                  |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>                           | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |          |
|                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |

## Astiahuolto

Astiahuolto on suurin vedenkulutuksen aiheuttaja ammattikeittiöissä (80 % keittiön kokonaisvedenkulutuksesta). Konetiskiaineiden oikea annostelu ja ympäristömerkittyjen pesu- ja huuhteluaineen käyttö vähentävät ympäristökuormitusta.

Astianpesukone kytketään päälle juuri ennen käyttöä, oikeat pesu- ja huuhtelulämpötilat huomioiden. Astioiden pesuvaiheessa pestään vain täysiä korillisia ja pesuohjelma valitaan astioiden likaisuuden mukaan. Astioiden pesua juoksevan veden alla sekä altaissa liotusta tulee välttää.

Puhtaalla ja huolletulla astianpesukoneella sekä oikealla pesukorin valinnalla ja täyttämisellä voidaan vaikuttaa astioiden puhtaustasoon sekä veden kulutukseen. Myös ruoanvalmistusmenetelmillä on vaikutusta veden kulutukseen. Liian kuumat ja kuivat kypsennyssäädöt sekä pitkät lämpösäilytysajat, kuivattavat ruoan helpommin kiinni valmistusastioihin.

|                                                                                                                |                                                                                                              |          |          |          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Mitä keinoja on vedenkulutuksen vähentämiseen astianpesun osalta?</b>                                       | Kone laitetaan päälle vasta kun sitä tarvitaan, pestään täysiä korillisia, esipesusuihkut eivät ole käytössä |          |          |          |          |
| <b>Millainen ohjeistus astianpesusta, astiapesukoneen säännöllisestä puhdistamisesta sekä peruspesusta on?</b> | Omavalvonnan mukaan kerran viikossa peruspesu, päivittäin huuhdotaan ja puhdistetaan ruokajäämät             |          |          |          |          |
| <b>Miten seurataan pesu- ja huuhteluaineen kulutusta sekä pesu ja huuhtelulämpötiloja?</b>                     | Merkitsemällä käyttöön otettuun purkkiin päivämäärä                                                          |          |          |          |          |
| <b>Millä keinoin "juoksevan" veden käyttöä vähennetään?</b>                                                    | Ei käytössä erillisiä esipesusuihkuja, allaspesurit käytössä vain ajoittain, ei koko astiahuollon aikana     |          |          |          |          |
| <b>Miten voidaan vähentää pestävien astianpesukorien määrää?</b>                                               | täyttämällä korit ohjeen mukaan täyteen                                                                      |          |          |          |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                           | <b>1</b>                                                                                                     | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |
|                                                                                                                |                                                                                                              |          |          |          |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                            |                                                                                                              |          |          |          |          |

ALKUKARTOITUS – TUOTANTO

|                                                                                              |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mihin vastuullisuuden<br/>osa-alueeseen toiminto<br/>vaikuttaa eniten?<br/>Merkitse X</b> | <br><b>Kulttuurinen</b> | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |
|                                                                                              |                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                             |

## Puhtaanapidon toteutus

Päivittäisessä siivouksessa tehdään jatkuvasti valintoja, jotka vaikuttavat kemikaalien, energian, materiaalien ja veden kulutukseen. Ympäristövaikutusten vähentäminen ei edellytä laadusta tinkimistä, vaan ymmärrystä, miksi ja miten tiettyä siivousmenetelmää, -konetta, -välinettä tai -ainetta käytetään.

Tärkeä osa ympäristövastuullista siivousta on likaantumisen ennaltaehkäisy, jonka avulla estetään lian kiinnittyminen pintoihin. On hyvä myös vuorotella siivousmenetelmiä ja -aineita tarkoituksenmukaisesti. Huolellisella siivouksen suunnittelulla vaikutetaan tilojen turvallisuuteen. Siivoussuunnitelmassa edistetään materiaalitehokkuutta ja vähennetään jätteen syntymistä. Vastuullisessa puhtaanapidossa suositaan vähän vettä kuluttavia siivousmenetelmiä kuten esivalmisteltua/vedetöntä siivousta, välineissä mikrokuituliinoja sekä lattianhoito-/yhdistelmäkonetta. Myös otsonoidun veden käyttö vähentää kemikaalien tarvetta.

|                                                                                                  |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Onko henkilöstö koulutettu siivouskemikaalien vastuulliseen käyttöön?</b>                     | Kyllä                                                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Onko siivousaineiden automaattinen annostelu käytössä?</b>                                    | ei ole                                                                                                     |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Säilytetäänkö siivousaineet ja muut kemikaalit turvallisesti?</b>                             | kyllä                                                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Siivotaanko vedettömästi (esivalmisteltu siivous) silloin kun se on tarkoituksenmukaista?</b> | kyllä                                                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>             | <b>1</b>                                                                                                   | <b>2</b>                                                                                                 | <b>3</b>                                                                                                    | <b>4</b>                                                                                                      | <b>5</b> |
|                                                                                                  |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                              |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>       | <br><b>Kulttuurinen</b> | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |          |
|                                                                                                  |                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |

## Pesu- ja puhdistusaineet (kemikaalit)

Ennen kemikaalien hankintaa selvitetään, voiko kemikaalin korvata haitattomalla tai vähemmän haitallisella vaihtoehdolla. Puhdistus- ja pesuaineiden tulisi olla ympäristömerkittyjä. Kemikaaliluetteloa pidetään ajan tasalla ja se päivitetään vuosittain. Kemikaalien käyttöön liittyvät riskit tulee tunnistaa ennalta ja niihin on varauduttava. Puhdistusainepakkaukset tulee olla kierrätettäviä.

Kemikaalikuorma vähenee, kun pesu- ja puhdistusaineita käytetään oikein. Työntekijöiden suojausmahdollisuuksista on pidettävä huolta. Kemikaalit säilytetään lukittavassa tilassa, johon ulkopuolisten pääsy on estetty. Kemikaalit säilytetään alkuperäisissä pakkauksissaan tai ne on muuten asianmukaisesti merkitty. Terveydelle ja ympäristölle vaaralliset kemikaalit säilytetään erillään elintarvikkeista. Vaarallisten kemikaalien säilytysmäärät pidetään mahdollisimman pieninä.

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Millaiset ohjeet pesuaineiden annostuksesta sekä tarvittavien suojainten käytöstä on tehty työntekijöille ja ovatko ne tarpeeksi selkeät?</b> | Käyttöturvallisuus tiedotteet ja annosteluohjeet jokaiselle pesuaineelle erikseen.<br><br>Opastetaan perehdytyksen yhteydessä ja kerrataan koulutusten avulla vuosittain |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |   |
| <b>Miten ja kuka vastaa ohjeiden ja kemikaaliluettelon ajantasaisuudesta?</b>                                                                    | Työnjohto, esihenkilöt ja palveluohjaaja                                                                                                                                 |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |   |
| <b>Miten työntekijät on perehdytetty kemikaalien turvalliseen käyttöön?</b>                                                                      | Koulutuksen avulla                                                                                                                                                       |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |   |
| <b>Ovatko ensiapuohjeet ja -tarvikkeet ajan tasalla kemikaalien aiheuttamien tapaturmien varalta?</b>                                            | Kyllä                                                                                                                                                                    |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |   |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                                                             | 1                                                                                                                                                                        | 2                                                                                                        | 3                                                                                                           | 4                                                                                                             | 5 |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                                                              |                                                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |   |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>                                                       | <br><b>Kulttuurinen</b>                                                               | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |   |
|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |   |

## Jätehuolto

Jätehuolto on kokonaisuus toimenpiteitä, joilla hallitaan ja käsitellään jätteitä tehokkaasti ja ympäristöystävällisesti. Jätelain tarkoituksena on edistää kiertotaloutta ja luonnonvarojen kestäväää käyttöä, vähentää jätteen määrää ja haitallisuutta, ehkäistä jätteistä ja jätehuollosta aiheutuvaa vaaraa ja haittaa terveydelle ja ympäristölle, varmistaa toimiva jätehuolto sekä ehkäistä roskaantumista. Jätelain mukainen jätehuolto sisältää jätteiden keräyksen, lajittelun, kierrätyksen, hyödyntämisen ja loppusijoittamisen.

Jätehuolto voi olla julkisen tai yksityisen sektorin vastuulla riippuen siitä, kuinka jätteet syntyvät ja kuka niitä tuottaa. Jätehuolto on tärkeä osa ympäristönsuojelua, ja sen toimivuus vaikuttaa merkittävästi ympäristön terveyteen ja turvallisuuteen. Huonosti hallitut jätteet voivat aiheuttaa ympäristön pilaantumista, maaperän saastumista ja ekosysteemien vaurioita.

|                                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Miten jätelain velvoitteisiin on perehdytty?</b>                                                                                  | Noudatetaan kunnan antamia ohjeita                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten usein jätehuoltosuunnitelma päivitetään?</b>                                                                                | Kiinteistönhuolto päivittää ja antaa tarkentavat ohjeet                                             |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kuinka paljon ja millaista jätettä toiminnastanne syntyy?</b>                                                                     | Ruokajäte, sekajäte ja erikseen kerättävä metalli, muovi ja lasi                                    |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Onko suunnitelma, miten poistettavat hyväkuntoiset tuotteet ohjataan uudelleenkäyttöön (koneet, laitteet, astiat tekstiilit)?</b> | Kyllä                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten materiaalin kierrätettävyys tuotteen elinkaaren lopussa huomioidaan?</b>                                                    |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                                                 | <b>1</b>                                                                                            | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                                             | <b>4</b>                                                                                               | <b>5</b> |
|                                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                                                  |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>                                           | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |          |
|                                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |



## Jätteiden lajittelu ja määrät

Jätelaissa annettujen ohjeistusten mukaisesti, myös ruokapalveluita edellytetään eri jätelajien erilliskeräykseen, selvittämään syntyneen jätteen määrää ja keräämään tietoa tästä. Erilliskeräyksen piirissä ovat mm. biojäte, kuitu-, muovi-, lasi-, ja metallipakkaukset.

Jätteiden lajittelua helpottaa, kun eri jätelajeille on erilliset selkeästi merkityt astiat ja lajitteluohjeet ovat selkeät ja näkyvillä. Työntekijät tulee perehdyttää jätteiden lajittelukäytänteisiin.

|                                                                                                   |                                                                                                             |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Miten on varmistettu, että jätteiden lajittelu toimii jätelain ohjeiden mukaisesti?</b>        | Ohjeistukset kierrätyksestä tehty joka pisteeseen kestävä kehityksen koordinaattorin toimesta               |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Mitä kehittämistoimia on tehty jätekustannusten pienentämiseksi?</b>                           | erilliskerättäviä jakeita on lisätty                                                                        |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Miten henkilöstö on perehdytetty ruokapalvelutoimijoita koskevaan jätelain velvoitteeseen?</b> | Ohjeistukset kierrätyksestä annetaan työyksiköissä ja valvotaan palveluohjauksen ja esihenkilöiden toimesta |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>              | <b>1</b>                                                                                                    | <b>2</b>                                                                                                 | <b>3</b>                                                                                                    | <b>4</b>                                                                                                      | <b>5</b> |
|                                                                                                   |                                                                                                             |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                               |                                                                                                             |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>        | <br><b>Kulttuurinen</b>  | <br><b>Ekologinen</b> | <br><b>Sosiaalinen</b> | <br><b>Taloudellinen</b> |          |
|                                                                                                   |                                                                                                             |                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                               |          |

## Biojäte

Ruokapalvelualan toimijoita koskee jätelain velvoite, jonka mukaan tulee seurata biojätteen ja syömäkelpoisen jätteen määrää. Velvoite koskee kaikkia toimijoita, jonka toiminnassa tai hallussa jäte muodostuu. Tarkoituksena on, että syömäkelpoista jätettä päätyisi bioastiaan mahdollisimman vähän. Ympäristön kestävyysajattelun lisäksi, tällä on vaikutus kustannuksiin.

Käyttämättömät, elintarvikkeiksi määritellyt tuotteet tulee ensisijaisesti hyödyntää ihmisravinnoksi (hyödynnetään itse, lahjoitus hyväntekeväisyyteen, myynti). Biojäte ja paisto-öljyt tulee kerätä erikseen. Kirjanpitovelvoite on, jos biojätettä syntyy vähintään 10 kg/viikko ja biojätteen osuudesta tulee pystyä arvioimaan syömäkelpoisen jätteen osuus. Biojätteen kokonaismäärä ja syömäkelpoisen ruoan määrä kirjataan ja säilytetään kuusi vuotta.

|                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Miten kirjaukset toimivat?                                                   | Hyvin                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Mitä tarvittavia laitteita, ohjelmia, tekniikkaa on käytössä?                | Exel-taulukko, vaaka ja tietokone                                                                   |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Miten henkilökunta on ohjeistettu/sitoutunut vaadittaviin toimiin?           | Hyvin, toiminta on vakiintunut osaksi arkea                                                         |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Miten henkilöstön osaamista tuetaan?                                         | Kiittäen ja kannustaen                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Miten elintarvikejäte jatkohyödynnetään?                                     | Ruoka-apuna, myyntinä ja erikseen kerättävänä biojätteenä biokaasulaitoksessa                       |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Itsearviointi 1-5<br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br>Merkitse X       | 1                                                                                                   | 2                                                                                                 | 3                                                                                                    | 4                                                                                                      | 5 |
|                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin                 |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |
| Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?<br>Merkitse X | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |   |
|                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |   |

## Vaarallinen jäte

Vaarallinen jäte on käytöstä poistettu aine tai esine, joka voi aiheuttaa erityistä vaaraa tai haittaa terveydelle tai ympäristölle. On erittäin tärkeää, että vaarallisia jätteitä ei laiteta sekajätteeseen tai viemäriin, vaan että ne toimitetaan niille tarkoitettuun erilliskeräykseen. Vaaralliset jätteet tulee säilyttää asianmukaisissa, turvallisissa astioissa, esim. alkuperäispakkauksessa, jossa on JÄTE-merkintä.

Ruokapalveluissa vaarallisia jätteitä ovat lähinnä emäksiset pesu- ja puhdistusaineet sekä torjunta- ja desinfiointiaineet. Vaaralliset jätteet toimitetaan käsittelyyn säännöllisesti, vähintään kerran vuodessa. Vaarallisten jätteiden poisviennistä pyydetään siirtoasiakirjat, joita säilytetään vähintään kolme vuotta

|                                                                                                                           |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Onko olemassa tarvittavat toimintaohjeet vaarallisen jätteen erilliskeräykselle?</b>                                   | Kyllä                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten ja kuka/ketkä vastaavat ohjeiden ajan tasalla pitämisestä, vaarallisen jätteen keräyksestä ja poisviennistä?</b> | Työsuojelu                                                                                          |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kuka vastaa siirtoasiakirjoista ja niiden arkistoinnista?</b>                                                          | Ei niin vaarallisia jätteitä, että tarvitaan siirtoasiakirjoja, kiinteistön hoito vastaa            |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Sisältyykö perehdytykseen vaarallisen jätteen keräys?</b>                                                              | Kyllä                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>                                      | <b>1</b>                                                                                            | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                                             | <b>4</b>                                                                                               | <b>5</b> |
|                                                                                                                           |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                                                       |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b>                                | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |          |
|                                                                                                                           |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |

## Erotuskaivojäte

Rasvanerotuskaivo tyhjenetään vähintään kerran vuodessa ja tyhjennyksistä pidetään kirjaa. Erotuskaivojätteet (öljyn- ja rasvanerotuskaivosta) luovutetaan kuljetettavaksi sellaiselle toimijalle, joka on hyväksytty jätehuoltorekisteriin ko. jätelajin kuljettajaksi.

Rasvanerotuskaivon koko on huomioitava tuotantokeittiöissä, jotka lähettävät ruokaa, tai joissa ruoka valmistetaan vain oman rakennuksen käyttöön. Koko määräytyy annosten perusteella, mutta jos kuljetettavia annoksia paljon, niin rasvakaivosta tulee liian suuri kokonaisannosmäärän perusteella laskettaessa.

|                                                                                            |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Onko erotuskaivon tyhjennys säännöllistä?</b>                                           | Kyllä                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kuka vastaa siirtoasiakirjoista?</b>                                                    | Kiinteistönhoito                                                                                    |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Miten ja kuka vastaa ohjeiden ajan tasalla pitämisestä ja käytännön toimista?</b>       | Kiinteistönhoito                                                                                    |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Itsearviointi 1-5</b><br>1 = vähän tehty<br>5 = paljon tehty<br><b>Merkitse X</b>       | <b>1</b>                                                                                            | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                                             | <b>4</b>                                                                                               | <b>5</b> |
|                                                                                            |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Kirjoita vaikutusmahdollisuus yllä mainittuihin toimintoihin</b>                        |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |
| <b>Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten?</b><br><b>Merkitse X</b> | <br>Kulttuurinen | <br>Ekologinen | <br>Sosiaalinen | <br>Taloudellinen |          |
|                                                                                            |                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                                        |          |