

KESTÄVÄN KEHITYKSEN TYÖKIRJA AMMATTIKEITTIÖILLE

Meistä tulee
keke -keittiö

Sekoittajan käyttö
ruoanvalmistuksessa
on energiatehokasta

Ohjaamme asiakkaitamme
ottamaan ruokaa sopivasti

Pestään täysiä
korillisia

Astianpesukoneen
säädöt kohdallaan

Siivota voi
vähälläkin
vedellä

Me tiedämme,
mistä ruoka
keittiöömme tulee

Täydet uunit
säästävät energiaa

Huoltomies puhdistaa
kylmiöidemme jäähdy-
tyslaitteet säännöllisesti

Muistutamme
toisiamme
sammuttamaan
valot



Sisältö

1.	Johdanto	3
2.	Kestävän kehityksen keittiöksi	5
3.	Hankinnat	6
4.	Kaikki lähtee ruokalistasta	7
5.	Energia ja vesi	8
6.	Jäte	8
7.	Sosiaalinen kestävyys	9
8.	Lisätietoja ja materiaalia	10
	 Ammattikeittiöiden kestävän kehityksen toimintasuunnitelma	 11

Lukijalle

Tämä työkirja on toteutettu osana Kestävyyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin – hankkeen koulutusmateriaalipakettia. Koko materiaalipaketti sisältäen myös tämän työkirjan on saatavissa sivuilta www.ekocentria.fi. KestITÄ –hanke toimi Itä-Suomen alueella vuosina 2009-2012. Sen tavoitteena oli lisätä kestävän kehityksen osaamista ruokapalveluissa ja sen sidosryhmissä. Koulutuksia järjestettiin ruokapalveluille, opettajille ja kouluttajille, päättäjille, tuottajille sekä alan kehittäjille lähinnä Pohjois-Savon ja Pohjois-Karjalan alueilla. Yhteensä järjestettiin 67 tilaisuutta, koulutuksia, seminaareja tai työpajoja. Hanketta hallinnoi Savon ammatti- ja aikuisopisto, EkoCentria ja osatoteuttajina olivat Savonia-ammattikorkeakoulu sekä Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu.

Työkirjan tekijät

Kestävän kehityksen työkirjassa on hyödynnetty KestITÄ-hankkeen koulutusmateriaalia, erityisesti Ekotehokas ammattikeittiö -koulutuksesta. Työkirjan laadintaan ovat osallistuneet Hanna Kurkaa-Kaljunen, Kirsi Malaska, Eija Muukka, Anu Salo ja Sari Väänänen Savon ammatti- ja aikuisopistosta.

Julkaistu

Toukokuu 2012



1. Johdanto

Ruokapalveluilla on merkittävä rooli kestävän kehityksen edistämässä. Julkisissa ruokapalveluissa tuotetaan noin 419 miljoonaa ateriaa vuosittain (Taloustutkimus 2011).

Tämä työkirja auttaa ruokapalvelualalla työskenteleviä kehittämiskohteiden tunnistamisessa ja työn organisoinnissa. Sen tavoitteena on luoda kestävän kehityksen ohjelma ammattikeittiöön.

Työkirja koostuu

- johdanto-osuudesta, jossa käydään läpi ruokapalvelujen osa-alueita kestävän kehityksen näkökulmista
- toimintasuunnitelmasta, jonka avulla käydään läpi keittiön toiminnot ja rakennetaan kehittämissuunnitelma

Johdanto-osuuden loppuun on listattu aineistoja, joista voi hakea lisätietoa ja syventää osaamistaan.

Kestävä kehitys on kehitystä, joka tyydyttää nykyisen yhteiskunnan tarpeet tekemättä myönnytyksiä tulevien sukupolvien kustannuksella (YK:n ympäristön ja kehityksen maailmankomissio). Talouskasvu ja teknologian kehitys ovat muuttaneet elämäämme vaivattomampaan ja mukavampaan suuntaan. Tuotteiden ja palveluiden kysyntä on kasvanut vuosi vuodelta kasvattaen samalla energian ja luonnonvarojen kulutusta.

Yhä suurempi osa pohjoismaissa kulutetuista tuotteista on peräsin muualta maailmasta. Euroopan ekologinen jalanjälki on maailman suurimpia. Kulutustottumuksemme ovat menneet paitsi ympäristön niin myös terveyden kannalta huonompaan suuntaan.

Yli 30 % kuluttajan kaikista ympäristövaikutuksista aiheutuu ruuasta. Valtioneuvosto on ohjannut julkista sektoria toimimaan hankinnoissaan kestävän kehityksen mukaisesti periaatepäätöksellä, jossa tavoitteeksi on asetettu lisätä luonnonmukaisen, kasvis- ja sesonginmukaisen ruuan osuutta. Lisäksi on huomioitava ruokapalveluiden sosiaalinen vaikutus terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitäjänä, työllistäjänä sekä elinkeinon kehittäjänä. Ruokapalveluilla on myös esikuvan ja kasvattajan rooli monien asiakasryhmien kautta sekä yhteiskunnan huoltovarmuuden ylläpitäjänä. Päätöksenteossa on huomioitava talouden lisäksi myös ihminen ja ympäristö.



Ruokapalveluiden tuottaminen sisältää moninaisen prosessiketjun elintarvikkeiden alkutuotannosta ateriaksi asiakkaan lautaselle. Ketjun vaiheissa tehtävillä valinnoilla on vaikutuksia kestäväen kehityksen eri osa-alueisiin. Kun kestävyys huomioidaan kaikessa keittiön toiminnassa, vähenevät ruokapalveluiden ympäristövaikutukset. Samalla voidaan edistää taloudellista tuottavuutta ja parantaa sosiaalisia vaikutuksia. Haasteena on konkretisoida kestäväen kehityksen käsite arkikäytänteissä. Kuvassa 1 on esitetty ammattikeittiön kestäväen kehityksen ulottuvuuksia.

Kuva 1. Ammattikeittiön kestäväen kehityksen ulottuvuudet



2. Kestävän kehityksen keittiöksi

Kun täytät tätä työkirjaa, on ensimmäisenä tehtävänäsi käydä läpi keittiön toiminnot ja niiden vaikutukset kestävän kehityksen ulottuvuuksien näkökulmista. Se tehdään tarkistuslistan avulla, joka alkaa työkirjan sivulta 11. Ruokapalvelujen toimintojen läpikäyminen tarkistuslistan avulla toimii hyvänä alkukartoituksena ja tuo esille kehittämiskohteita keittiön toiminnoissa.

Alkukartoituksen perusteella laaditaan tavoitteet ja toteutussuunnitelma, tehdään aikataulu, mittarit ja nimetään vastuuhenkilö tai –henkilöt. Pienemmissä ruokapalveluyksiköissä ohjelman tekoon osallistuu koko henkilöstö, suuremmissa nimetään kehittämisryhmä. Toimintasuunnitelmassa voidaan arvioida kehittämistoimenpiteiden toteuttamiskustannukset, tarvittavat resurssit sekä tehdä tavoitteet vaikutuksille ja säästöille. Toimenpiteet kannattaa toteuttaa tärkeysjärjestyksessä pienin askelin, ei liian kunnianhimoisesti koko toimintasuunnitelmaa yhtä aikaa.

Kestävän kehityksen toimintasuunnitelman teon yhteydessä voi nousta esille koulutustarpeita. Kestävän kehityksen ohjelman sisälle tai rinnalle voidaan tehdä koulutussuunnitelma, jonka tavoitteena on lisätä henkilöstön osaamista ja motivaatiota sekä helpottaa kehittämistyön tekemistä.

Kehittämishojelman edetessä on tärkeää huolehtia sisäisestä viestinnästä. Sisäinen viestintä motivoi ja sitouttaa eri henkilöstöryhmät toimimaan yhteisten tavoitteiden eteen. Oman henkilöstön lisäksi kestävän kehityksen työstä kerrotaan asiakkaille ja sidosryhmille.

Työkirjan alkukartoitus sisältää tavallisimpia kestävän kehityksen ulottuvuuksiin liittyviä tekijöitä. Toimintasuunnitelmaa laatiessanne saatatte havaita omassa toimipisteessänne myös muita tekijöitä. On luonnollista ottaa myös ne kehittämiskohteiksi.



3. Hankinnat

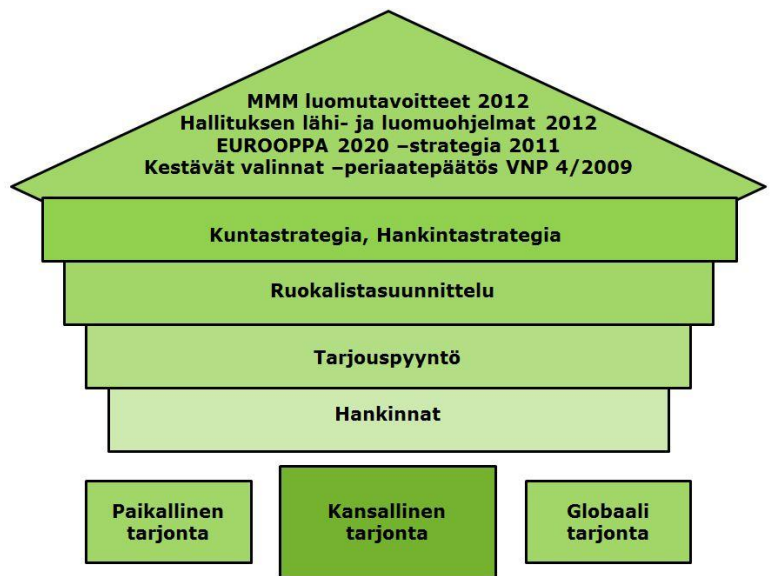
Kestävän kehityksen mukaisilla hankinnoilla

- edistetään luonnonvarojen kestäväää käyttöä ja luonnon monimuotoisuutta
- pienennetään ruuan tuotannon ympäristövaikutuksia
- parannetaan aluetaloutta ja kustannustehokkuutta

Kestävän kehityksen mukaisesti hankinnoissa tulee ottaa huomioon materiaalitehokkuus, pakkausten ympäristövaikutukset ja kierrätysmahdollisuudet sekä oikein mitoitettut tilaukset. Kuljetusten optimointi hankintoja suunnitteleamalla säästää kustannuksia ja ympäristöä.

Ammattikeittiön hankintoja ohjaavat hankintalainsäädäntö, kunnan ja hankintayksikön hankintastrategia sekä EU- ja valtakunnan tason säädökset ja ohjelmat (kuva).

Toisaalta taas käytännössä hankintoja ohjaavat ruokalistasuunnittelu ja hankintasopimukset. Ruokalistasuunnittelu perustuu yleensä valtakunnallisiin ravitsemussuosituksiin. Ruokalista ja tuotannonohjausjärjestelmä kertovat keittiön elintarvikkeiden tarpeet, kun taas hankintastrategiat ja erilaiset suositukset ja ohjeet määrittelevät millaisia elintarvikkeita ja muita tuotteita hankitaan. Hankintaprosessissa suunnitteluvaihe kannattaa tehdä huolellisesti, koska hankintakokonaisuuksien sekä laatuksien määrittäminen on usein hankinnan työläin ja lopulta merkittävin vaihe.



Lähiruoan ja paikallisten elintarvikkeiden käyttö on valtakunnallisten suositusten myötä lisääntymässä. Lähiruoan käyttö on taloudellinen valinta. Lähituotteet tukevat kestäväää kehitystä mm. ylläpitämällä paikallista ruokakulttuuria ja maatalousmaisemaa, työllistämällä ja ylläpitämällä elinkeinoja sekä helpottamalla ruuan jäljitettävyyttä. Lähituotteisiin yhdistetään usein myös korkea laatu, koska kuljettaminen ja säilyttäminen eivät ainakaan paranna tuotteita.

Sosiaalisen kestävyuden osalta elintarvikehankinnoissa huomioidaan esimerkiksi reilu kauppa, joka tukee vastuullista liiketoimintaa.

Ruokapalveluissa hankitaan elintarvikkeiden lisäksi myös käyttötavaroita, koneita ja laitteita, pesuaineita sekä palveluita. Näissä hankinnoissa voidaan hankintaperusteena käyttää esimerkiksi elinkaarikustannuksia, ympäristömerkintää tai merkintää vastaavia ominaisuuksia. Palvelujen, kuten kuljetusten tai siivouksen, osalta mietitään paikallisuutta ja palvelun tuottajan kestäväää kehityksen mukaista toimintaa.

4. Kaikki lähtee ruokalistasta

Ruokalistasuunnittelu on avainasemassa matkalla kohti kestävän kehityksen keittiötä. Ruokalista on keittiön toimintoja ohjaava suunnitelma, jonka mukaan tehdään hankinnat ja tilaukset. Kestävän kehityksen mukainen ruokalista sisältää runsaasti täysjyväviljaa, järvikalaa, marjoja ja avomaalla kasvatettuja kasviksia. Ruokalistalla vähennetään (ei poisteta) eläinkunnan tuotteiden määrää sekä maitotuotteita.

Kiertävällä ruokalistalla huomioidaan sesongit ja jätetään liikkumavaraa raaka-ainevalinnoille. Kauden raaka-aineiden käyttö ja lyhyet kuljetusmatkat vähentävät ilmastokuormitusta. Marjat, sienet ja vihannekset ovat parhaimmillaan satokaudella ja niiden saatavuus on hyvä. Erityisesti kaaleilla ja muilla avomaan kasviksilla on alhainen ympäristökuorma. Niiden monipuolista käyttöä olisi mahdollista lisätä laittamalla uusia ja houkuttelevia ruokaohjeita. Pohjoismaalaisittain vältettäviä raaka-aineita ovat riisi, bataatti, soija ja monet hedelmät, jotka voidaan korvata kotimaisella vaihtoehdolla. Raaka-aineiden laatu vaikuttaa suoraan makuun ja esimerkiksi biojätteen määrään.

Kasvislisäkkeiden menekki kasvaa, jos kypsäysaste on sopiva, ulkonäkö houkutteleva ja maustaminen kohdallaan. Erityisesti lapsilla myös kasvislisäkkeen nimellä on suuri merkitys. Asiakas haluaa tietää, mitä on syömässä, joten ruuan nimessä kannattaa mainita pääraaka-aineita tai mausteiden makulupauksia.

Noutopöydän ruokien järjestyksellä vaikutetaan asiakkaiden lautasen sisältöön. Salaattien ja kasvislisäkkeiden laittaminen ensimmäiseksi linjastoon ohjaa asiakasta koostamaan lautasensa kestävän kehityksen mukaan. Pääruualle, jolla on usein suurimmat ympäristövaikutukset esim. lihapitoisuutensa vuoksi, jää lautaselle sopivasti tilaa. Siten annos koostuu lautasmallin ja Itämeren ruokavalion mukaisesti.



5. Energia ja vesi

Öljyn tuotannon huippu on saavutettu jo yli vuosikymmen sitten. Tulevaisuudessa energian hinta nousee ja säästötoimenpiteet vaikuttavat suoraan tuotantokustannuksiin. Energiankulutuksen suoria tai välillisiä ympäristövaikutuksia ovat mm. päästöt ilmaan ja veteen, maaperän happamoituminen, vesien rehevöityminen, vaikutukset luonnon monimuotoisuuteen, maisemahaitat, säteily, jätteet sekä melu.

Energian kulutus on merkittävä kustannus ammattikeittiössä, ja sen seurauksena energian säästössä on myös suuri potentiaali. Jopa puolet laitteen käyttämästä energiasta on säästettävissä oikeilla työtavoilla. Laitteiden sijoittelu, kunto, oikea huoltoaminen ja käyttöikä vaikuttavat energian kulutukseen. Ruuan valmistuksessa GN-vuokien koon vaihtaminen 100ml:sta 65ml syviin vähentää energiankulutusta, koska matalammissa vuossa kypsyminen on tasaisempaa ja nopeampaa.

Astianpesussa kannattaa kiinnittää huomiota esipesuun, pesukorien täyttöasteeseen ja laitteen käyttöön, koska se kuluttaa 80 % keittiössä käytetystä vedestä. Sekoittimen hyödyntäminen myös patojen pesussa vähentää tarvittavan veden määrää. Liottaminen on tarpeetonta.

Elintarvikkeiden mukana kulkee valtavat määrät vettä mantereelta toiselle piilovetenä. Ruokapalveluissa käytetyn piiloveden määrää voidaan vähentää korvaamalla tuontituotteita kotimaisilla vaihtoehdoilla (esim. riisi ohralla).

Siivouksessa suositaan mikrokuituliinoja ja mahdollisimman vähän vettä kuluttavia siivousmenetelmiä eli niin sanottua vedetöntä siivousta.

6. Jäte

Ruokahävikki koko elintarvikeketjussa on jopa 25–50%. Ammattikeittiössä on hyvät mahdollisuudet jätteen vähentämiseen, koska koko prosessi tilauksesta asiakkaalle saakka on mahdollista hallita. Jätteen vähentämisessä tärkeintä onkin ennaltaehkäisy. Syntymätön jäte on paras jäte! Ruoka jätteenä on hukkaan heitettyä rahaa.

Valmistushävikkiä ehkäistään oikealla ajoituksella, reseptiikalla, raaka-ainevalinnoilla ja kypsennysohjeilla. Säilytyshävikkiä ehkäistään oikeilla tilausmäärillä, varastonkierrolla ja säilytysolosuhteiden tarkkailulla. Ruokaa sisältävät astiat suojataan folion ja tuorekelmun sijaan kansilla.

Jakelussa pienemmät lautaset ja ottimet auttavat asiakkaita ottamaan lautaselleen pienemmän kerta-annoksen. Mieluummin haetaan lisää kuin viedään biojätteeseen liian ison annoksen rippeet.

Keittiötyössä jätteen syntymistä ei voida täydellisesti ehkäistä, joten henkilöstön motivointi lajitteluun ja kierrätykseen on tärkeää. Kierrätyspisteissä on oltava toimivat ja tarkoituksenmukaiset keräilyastiat kullekin jätejakeelle sekä selkeät lajitteluohjeet. Tieto jätteen hyötykäytöstä motivoi henkilöstöä.



7. Sosiaalinen kestävyys

Ruokapalvelut vaikuttavat asiakkaidensa ja työyhteisönsä hyvinvointiin. Julkisilla ruokapalveluilla on asiakkaita kaikista ikäryhmistä. Sairaaloissa ja erityyppisissä hoitolaitoksissa ruokapalvelut kattavat asiakkaiden koko päivän ravinnon saannin. Päiväkodeissa, kouluissa, oppilaitoksissa ja henkilöstöravintoloissa ruokapalvelut huolehtivat vain osasta päivittäisestä ravinnon saannista.

Lasten ja nuorten ruokapalveluissa on vahva kasvatuksellinen näkökulma. Ruokapalvelut tutustuttavat suomalaiseen ruokakulttuuriin, monikulttuurisuuteen ja terveelliseen ravitsemukseen. Vanhusten ruokapalveluissa taas hyvä ravitsemus tukee myös sairauksien ehkäisyä ja nopeampaa paranemista. Aterioiden tuttuus ja turvallisuus tuovat mielihyvää ja nautintoa. Yhdessä ruokailu on tärkeä sosiaalisen kanssakäymisen hetki kaikissa asiakasryhmissä; päivän tärkein hetki! Ruokasalien viihtyvyyteen sekä melun torjuntaan on tärkeää kiinnittää huomiota.

Ammattikeittiöissä on koettu suuri rakennemuutos viimeisten vuosikymmenten aikana:

- tuotantokeittiöt ovat suurentuneet korvaten kuntien pienet, yksikkökohtaiset keittiöt
- valmistusmäärät ovat lisääntyneet
- ruuanvalmistus on muuttunut käsityövaltaisesta teolliseksi, jossa yhdistellään komponentteja tarkan prosessikuvauksen mukaisesti
- erityisruokavalioiden ja etnisten ruokavalioiden määrä on lisääntynyt, joten entisen yhden ruokalistan sijaan valmistetaan monien rinnakkaisten ruokalistojen mukaiset ateriat
- keittiöhenkilöstömäärä on vähentynyt
- toimitaan tiukkojen kustannuspaineiden alla säästötoimien lisääntyttä

Työhyvinvointiin ja työn arvostuksen kasvattamiseen tulee kiinnittää entistä enemmän huomiota, jotta ruokapalvelusektori pysyy vetovoimaisena työympäristönä tulevaisuudessaakin. Ruokapalvelualalla työskentelevä on hakeutunut alalle, koska hän pitää ruoanvalmistuksesta. On tärkeää, että ammattilaiset saavat osoittaa ammattitaitoaan.

Ruokapalvelut hankintayksikkönä voisivat vaikuttaa lähialueen tuottajien ja yrittäjien työllistymiseen sekä paikallisten elinkeinojen ylläpitoon. Alkutuotannon säilyminen ylläpitää perinteistä maatalousmaisemaa ja maaseudun monimuotoisuutta sekä helpottaa elintarvikkeiden jäljitettävyyttä.



8. Lisätietoa ja materiaalia

Opetusmateriaalia ruokapalveluille ja opetukseen, KestITÄ- hankkeen tuottamana. Alla lueteltu opetusmateriaali löytyy kokonaisuudessaan EkoCentrian nettisivuilta osoitteesta www.ekocentria.fi.

- Ruokatuotannon hyvät toimintatavat -diasarjat
 - Ruokatuotannon suunnittelu
 - Ruokatuotanto
 - Ruoan jakelu
 - Tavarankäytön tilaaminen, vastaanotto ja varastointi
 - Astianpesu
 - Puhtaanapito
 - Lajittelu ja kierrätys
- Ruoan ravitsemuksellinen laatu -diasarjat
 - Kala – paras luonnollinen D-vitamiinin lähde
 - Kala – pehmeiden rasvahappojen lähde
 - Hyötyjä ja iloa kasviksista!
 - Marjat ruokapalveluissa
- Järvikalan käytön lisääminen ammattikeittiössä –diasarja
- Lautaslaatuselvitys ja sen tiivistelmä
www.ekocentria.fi/kestita/lautasselvitys

Uutiset 2040 www.youtube.com (hakusanalla EkoCentria Uutiset)

Ympäristöpassi – Verkkovalmennusaineisto ja -osaamistesti ruokapalveluiden ympäristöasioista www.ymparistopassi.fi

Energiatehokas ammattikeittiö www.motiva.fi/julkinen_sektori/ammattikeittiot

Fiksu vähentää jätettä – Tarkistuslista ammattikeittiöille
www.hsy.fi/fiksu/toissa/ammattikeittiot

Biojäteopas suurkeittiöille www.tsj.fi/file//3348f099bcfbeede0e9da1244138e1d6



Ammattikeittiön kestävän kehityksen toimintasuunnitelma

SISÄLTÖ

1. KEITTIÖN PERUSTIEDOT
2. KESTÄVÄN KEHITYKSEN ORGANISOINTI JA KEHITTÄMINEN
3. HANKINNAT
4. RUOKA-JA PALVELUTUOTANTO
5. ENERGIA JA VESI
6. PÄIVITTÄINEN SIIVOUS
7. JÄTEHUOLTO
8. SOSIAALINEN KESTÄVYYS
9. LAATU JA ASIAKASPALAUTE
10. KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEET
11. SEURANTA, ARVIOINTI JA RAPORTOINTI



1. KEITTIÖN PERUSTIEDOT

Keittiön nimi

Keittiön osoite

Vastuhenkilö ja yhteystiedot

Päiväys

Omistaja/ ylläpitäjä

- valtio
- kunta, kuntayhtymä
- ketju
- yksityinen
- yhteisö/ säätiö

Toiminta

- pito- tai ateriapalvelu
- ravintola/ hotelli
- henkilöstöravintola
- sairaala
- hoitokoti
- päiväkot
- peruskoulu tai lukio
- muu oppilaitos
- muu ammattikeittiö

Valmistettavat annokset/vrk

- alle 50
- 50–200
- 200–500
- yli 500

Valmistetaanko keittiössänne ruokaa myös palvelukeittiöille (jakelukeittiöille)?

- kyllä
- ei



Palvelukeittiöiden lukumäärä ja tarjottavien annosten määrä:

kpl palvelukeittiöitä

palvelukeittiöiden annokset yhteensä

Keittiön toimitilat ovat

- vuokrattu
 oma kiinteistö

Kiinteistöpalvelut ovat

- ulkoistettu
 oman organisaation hoidossa

2. KESTÄVÄN KEHITYKSEN ORGANISOINTI JA KEHITTÄMINEN

Mitkä asiat ohjaavat eniten keittiönne toimintaan liittyviä ympäristöasioita? Merkitse 2 tärkeintä

- lainsäädäntö
 asiakkaiden vaatimukset
 kilpailutilanne
 oma asenne ja halu
 yhteistyökumppanit
 muu, mikä?

Kestävä kehitys sisältyy organisaation arvoihin ja strategioihin

- kyllä
 ei

Organisaatiolla on oma ympäristö- tai kestävän kehityksen ohjelma tai -järjestelmä

- kyllä, mikä?
 ei

Organisaatiolla on työryhmä, joka käsittelee kestävän kehityksen asioita

- kyllä
 ei

Organisaation palavereissa käsitellään kestävän kehityksen asioita

- kyllä, säännöllisesti
 kyllä, satunnaisesti
 ei



Miten kestävä kehitys näkyy ylimmän johdon ja esimiesportaiden toiminnassa

- sisäinen viestintä
- ulkoinen viestintä
- kannustaminen ja palkitseminen
- perehdyttäminen
- työmenetelmien kehittäminen
- työympäristön kehittäminen
- muu, miten?

Organisaatiossa on olemassa kestävään kehitykseen liittyvää yhteistyötä eri osastojen/ henkilöstöryhmien välillä? (Esim. teemapäivät tai tempaukset koululuokkien, kiinteistöyksikön tai toimistojen kanssa)

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Organisaatiolla on kestävään kehitykseen liittyvää yhteistyötä ulkoisten sidosryhmien kanssa? (Esim. tavarantoimittajat, tuottajat, yhdistykset, jätehuolto- tai energiayhtiöt)

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Onko henkilöstölle järjestetty kestävä kehityksen koulutusta?

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Kuinka paljon voit vaikuttaa työympäristösi kehittämiseen ja erilaisiin ratkaisuihin?

- paljon
- jonkin verran
- en ollenkaan

Kehittämiskohteet



3. HANKINNAT

Merkitse taulukkoon elintarvikehankintojen osalta pääasiallisin käytössä oleva tuotevaihtoehto

Tuotteet	kotimainen	lähialue	ulkomainen	luomu	reilu kauppa	ei tietoa alkuperästä
tuoreet lihatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kypsat lihatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kalatuotteet (tuore)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kalatuotteet (pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
peruna (tuore)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
peruna (pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
juurekset (tuore)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
juurekset (pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kasvikset (tuore)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kasvikset (pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
maito ja piimä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
muut maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
leipomotuotteet (tuore)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
leipomotuotteet (pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kananmuna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mehut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kahvi, tee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sokeri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Merkitse taulukkoon muiden hankintojen osalta onko tuote ympäristömerkitty

Tuotteet:	kyllä	ei	tuotemerkki
lautasliinat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
leivinpaperi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
suodatinpussit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
kertakäyttöt tuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
pakkausmateriaalit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
astianpesuaine (käsi)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
astianpesuaine (kone)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
yleispuhdistusaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
toimistopaperit ja tarvikkeet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Ohjaako hankintojanne

- kunnan hankintastrategia
- kunnan elinkeinostrategia
- ympäristö- tai kestävän kehityksen strategia

Elintarvikehankinnat suunnitellaan tarkoituksenmukaisesti (Esim. lasketaan tuotannonohjausjärjestelmän avulla)

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Laitteiden ja koneiden hankintakriteereissä on huomioitu ympäristönäkökulma (Esim. energian ja vedenkulutus)

- kyllä
- ei

Onko hankinnoissa yritetty vähentää pakkausmateriaalin määrää?

- kyllä, miten?
- ei

Keittiön kuljetuksia on tehostettu (keittiöstä ja keittiöön)

- kuljetettavien ruokien/ aterioiden reititystä on parannettu
- tavarantoimittajien määrää on vähennetty
- ostokertoja on vähennetty
- käytetään usein paikallisia kuljetuspalveluja
- muuten, miten?

Keittiö ostaa palveluja alihankintana

- kyllä
- ei

Palveluja ostettaessa huomioidaan ympäristönäkökulma

- kyllä
- ei

Kehittämiskohteet



4. RUOKA- JA PALVELUTUOTANTO

Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan sesonginmukaisuus

- kyllä, säännöllisesti
 kyllä, satunnaisesti
 ei

Ruokailija voi halutessaan valita kasvisvaihtoehdon päivittäin

- kyllä
 ei

Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan kulttuuriympäristön tapojen ja perinteiden näkökulma
(Esim. paikalliset reseptit, oman maakunnan ruokakulttuuri, järvikala, muut perinteiset raaka-aineet ja tuotteet)

- kyllä, säännöllisesti
 kyllä, satunnaisesti
 ei

Ruokalistasuunnittelussa otetaan huomioon asiakkaiden kulttuuriset ja eettiset tarpeet

- kyllä, säännöllisesti
 kyllä, satunnaisesti
 ei

Henkilöstöllä on osaamista eettisten ja kulttuuristen tekijöiden huomioimiseen *(Esim. kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut, ammatti- ja erikoisammattitutkinnot)*

- kyllä
 ei

Ruokalistasuunnittelua ohjaa *(numerot tärkeysjärjestyksessä)*

<input type="text"/>	hinta
<input type="text"/>	ravitsemus
<input type="text"/>	raaka-aineiden saatavuus
<input type="text"/>	raaka-aineiden soveltuvuus
<input type="text"/>	raaka-aineiden alkuperä
<input type="text"/>	raaka-aineiden sesongit

Ruuanvalmistuksessa käytetään vakioituja ja testattuja reseptejä

- kyllä, säännöllisesti
 kyllä, satunnaisesti
 ei



Ruuanvalmistusta ajoitetaan ja jaksotetaan asiakasmäärien mukaisesti

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Henkilöstö osaa käyttää keittiölaitteita ja koneita annettujen suositusten mukaisesti (Esim. ohjelmointi, monivaihekyseennys, tasalaatuisuus)

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Keittiö on järjestänyt kestävään kehitykseen liittyviä teemapäiviä ruoka- ja palvelutuotantoon liittyen

- kyllä
- ei

Kehittämiskohteet



5. ENERGIA JA VESI

Energian kulutusta pystytään seuraamaan/ mittaamaan keittiökohtaisesti

- kyllä
 ei

Vedenkulutusta pystytään seuraamaan/ mittaamaan keittiökohtaisesti

- kyllä
 ei

Energiaa ja vettä säästäviin työmenetelmiin on kirjallista ohjeistusta

- kyllä
 ei

Henkilöstöä on perehdytetty laitteiden ja koneiden energiatehokkaaseen käyttöön

- kyllä
 ei

Astianpesukone käynnistetään, kun astioiden pesu aloitetaan (*vältetään hukkakäyntiä*)

- kyllä
 ei

Astianpesukoneella pestään vain täysiä koreja

- kyllä
 ei

Keittiön laitteiden tyhjäkäyttö on pystytty minimoimaan (*Esim. linjaston kylmä- ja lämpölaitteet, pakastinhuoneiden valot, varastojen valot, uunit*)

- kyllä
 ei

Keittiön valaistus on ajastimilla tai kulkuilmaisimilla varustettu

- kyllä
 ei

Valaistuksessa käytetään energiaa säästäviä lamppeja (*ekoloisteputkilamput, led, energiansäästölamput*)

- kyllä
 kyllä, osittain
 ei



6. PÄIVITTÄINEN SIIVOUS

Puhdistusaineet annostellaan ohjeiden mukaisesti

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Keittiötilojen ja ruokasalin puhdistusmenetelmät ovat

- vettä säästäviä
- energiaa säästäviä
- ergonomisesti oikein mitoitettuja
- ympäristönäkökohdat huomioivia
- muuta, mitä?

Keittiölaitteiden puhdistusmenetelmät ovat

- vettä säästäviä
- energiaa säästäviä
- ergonomisesti oikein mitoitettuja
- ympäristönäkökohdat huomioivia
- muuta, mitä?

Kehittämiskohteet



7. JÄTEHUOLTO

Keittiössä seurataan jätemääriä

- kyllä
 ei

Materiaalien käyttöä on vähennetty

- kertakäyttöastioissa kyllä ei
kertakäyttöisissä
pakkauksrasioissa kyllä ei
tuorekelmussa kyllä ei
foliotuotteissa kyllä ei
kertakäyttöpähineissä kyllä ei

Jätteiden lajittelu ja määrät

Jätelaji	lajittelu		määrä kg/vko	ei mitata
biojäte	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>
rasva/ ruokaöljy	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>
paperi	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>
pahvi/ keräyskartonki	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>
nestepakkaukskartonki	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>
metalli	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>
lasi	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>
muovi/ energiajäte	<input type="checkbox"/> kyllä	<input type="checkbox"/> ei		<input type="checkbox"/>

Lajittelu toimii ja on selkeästi ohjeistettu

- kyllä
 ei

Onko tehty toimenpiteitä jätteiden määrän vähentämiseksi

- kyllä
 ei

Asiakkailla on mahdollisuus lajitella jätteet

- kyllä
 ei



Ongelmajätteille on nimetty vastuhenkilö

kyllä

ei

Ongelmajätteille on oma keräyspiste

kyllä

ei

Kehittämiskohteet



8. SOSIAALINEN KESTÄVYYS

Henkilöstön työhyvinvoinnin seurantaan on olemassa menetelmä

- kyllä
 ei

Organisaatio kannustaa henkilöstöä terveellisiin elämäntapoihin ja liikkumiseen

- kyllä
 ei

Organisaatio on julistettu savuttomaksi työympäristöksi

- kyllä
 ei

Keittiössä on tehty riskienkartoitus

- kyllä
 ei

Henkilöstö on saanut työturvallisuuteen liittyvää koulutusta

- kyllä
 ei

Onko ruokasalin viihtyvyyden eteen tehty toimenpiteitä?

- kyllä
 ei

Onko ruokasalissa ongelmia melutason kanssa?

- kyllä
 ei

Muut toimenpiteet, mitä? (Esim. ergonomia, monikulttuurisuus työyhteisössä)

Kehittämiskohteet



9. LAATU JA ASIAKASPALAUTE

Laaduntarkkailua tehdään säännöllisesti seuraavilla mittauksilla

aistinvarainen arviointi (maku, tuoksu ja rakenne)	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei
varastojen lämpötilaseuranta	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei
saapuvan tavaran tarkastus	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei
ruuanvalmistuksen lämpötilaseuranta	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei
ruokien lämpösäilytys	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei
koneiden ja laitteiden lämpötilat	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei
pintahygienianäytteet	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei
ruokanäytteet	<input type="checkbox"/>	kyllä	<input type="checkbox"/>	ei

Keittiössä on muutettu toimintatapoja laaduntarkkailun tuloksena

- kyllä, miten?
- ei

Asiakaspalautetta kerätään

- kyllä, säännöllisesti
- kyllä, satunnaisesti
- ei

Asiakkailta on kysytty kestävään kehitykseen liittyvää palautetta

- kyllä
- ei

Kehittämiskohteet



10. KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEET

Taulukkoon koostetaan käytännönläheisesti alkukartoituksen yhteydessä tulleet kehittämistarpeet, niiden toteutussuunnitelma, mittarit, aikataulu ja vastuuhenkilöt (kts. malli s. 28-29).

TAVOITE	TOTEUTUSSUUNNITELMA	MITTARI	AIKATAULU	VASTUUHLÖT NIMETTÄVÄ!

Tavoite:

<i>TAVOITE</i>	<i>TOTEUTUSSUUNNITELMA</i>	<i>MITTARI</i>	<i>AIKATAULU</i>	<i>VASTUUHLÖT NIMETTÄVÄ!</i>

TAVOITE	TOTEUTUSSUUNNITELMA	MITTARI	AIKATAULU	VASTUUHLÖT NIMETTÄVÄ!
Lattianpesumenetelmien järjeistäminen	<ul style="list-style-type: none"> uuden siivoussuunnitelman käyttöön ottaminen vedettömien siivousmenetelmien suosiminen yhdistelmä-/lattianhoitokoneen hankinta laittoimittajan järjestämä koulutus henkilöstöllemme 	<p>vedenkulutuksen vähentäminen 10 % /pesukerta hygieniatason seuranta: pintahygienianäytteet & hajuhaitat</p> <p>esitys vuoden 2011 investoinneissa</p> <p>koulutukseen osallistuneet 100 % henkilöstöstä</p>	<p>vko 47 lähtien</p> <p>vuoden 2011 investointisuunnitelmaan</p> <p>vko 50</p>	<p>esimies/pesuainetoi mittaja</p> <p>kokkitiimi</p> <p>esimies</p> <p>esimies</p>
patojen pesumenetelmien kehittäminen	<ul style="list-style-type: none"> ohjeistetaan patojen pesu vettä säästävällä menetelmällä perehdytetään henkilöstö uuteen tapaan toimia hankitaan padan pesumela 	<p>uusi menetelmä vko 47 jälkeen</p> <p>100 % henkilöstöstä</p> <p>esitys vuoden 2011 investoinneissa</p>	<p>vko 46</p> <p>vko 47, viikkopaveri</p> <p>vuoden 2011 investointisuunnitelmaan</p>	<p>ekotiimi</p> <p>esimies ja ekotiimi</p> <p>esimies</p>
astianpesu vettä säästäen	<ul style="list-style-type: none"> tarkistetaan astianpesun ohjeistus omavonnasta, ohjeistetaan vettä säästäviin menetelmiin, pesuohjelmien tarkastelu, esim. käytetty aika vrt. pesutulos, esihuuhtelun tarpeellisuus henkilöstön perehdytys 	<p>perehdytykseen osallistuneet 100 % henkilöstöstä</p>	<p>vko 52</p> <p>vko 52</p> <p>vko 1</p>	<p>esimies, pesuainetoimittaja, huoltohenkilö</p> <p>esimies</p>
veden hukkakäytön estäminen	<ul style="list-style-type: none"> tarkastetaan vesikalusteiden kunto, järjestetään jatkuva seuranta vuotojen osalta 		vko 52	huoltohenkilö



TAVOITE	TOTEUTUSSUUNNITELMA	MITTARI	AIKATAULU	VASTUUHLÖT NIMETTÄVÄ!
biojätteen määrän vähentäminen	<ul style="list-style-type: none"> biojätteen määrän punnitus ruokatuotannon suunnittelu asiakastiedottaminen, ennaltaehkäisevää sekä tulokista tiedottamista 	kg/ vko asiakaspalautteen yhteyteen kohdennetut kysymykset asteikolla 1-5, tavoitekeskiarvo 2,5 vuodelle 2010	kampanjan aloitus vko 43, tarkistus-seuranta kerran kuukaudessa saavutetut tulokset tarkastelussa vko 14 ekotiimin kokouksessa	astianpesuvuoro esimies/kokki esimies/tarjollija
lajittelun tehostaminen	<ul style="list-style-type: none"> jätehuoltosuunnitelman ja –ohjeistuksen laatiminen/päivittäminen lajitteluastioiden kunnon tarkistus, yleisen siisteyden arviointi, jäteastioiden tarkoituksenmukaisuus, lajittelutarrojen uusiminen henkilöstön perehdytys lajitteluun 	päivitetty suunnitelma ja ohjeistus tarkoituksenmukainen, selkeä ja toimiva lajittelupiste perehtymiseen osallistuneet työntekijät 100 % henkilöstöstä	vko 40 mennessä vko 41 mennessä viikkopalaverin yhteydessä vkon 41–42 aikana	ekotiimi/ kiinteistöhuolto ekotiimi/kiinteistöhuolto ekotiimi



11. SEURANTA, ARVIOINTI JA RAPORTOINTI

Miten toimintasuunnitelman toteutumista seurataan, kuka seuraa ja arvioi kokonaisuutta ja tuloksia? Miten tuloksista tiedotetaan ja raportoidaan? Miten henkilöstön kestävän kehityksen osaamista ylläpidetään ja päivitetään (koulutussuunnitelmat ja kehityskeskustelut) Miten ohjelmaa päivitetään, kenen toimesta ja missä aikataulussa? Mikä on esimiehen/työnantajan vastuu ja rooli kestävän kehityksen edistämässä?



KESTÄVÄN KEHITYKSEN TOIMINTASUUNNITELMAN TEKIJÄT

Paikka

Aika

Allekirjoitukset

Nimen selvennys
Asema

