

Hanna Ruokola

RUOKARAVINTOLAN
JOUTSENMERKIN
HANKINTAPROSESSI

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma


Helmikuu 2011




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>	Opinnäytetyön päivämäärä 6.4.2011	
Tekijä(t) Hanna Ruokola	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuotteistamisen ja johtamisen koulutusohjelma	
Nimeke Ruokaravintolan Joutsenmerkin hankintaprosessi		
Tiivistelmä Opinnäytetyöni on työelämälähtöinen kehittämistehtävä. Työ toteutettiin yhdessä helsinkiläisen ravintola Savoy'n kanssa. Opinnäytetyöni tavoite on kuvata ruokaravintolan Joutsenmerkin hankintaprosessi. Opinnäytetyöni toimii oppaana kaikille Joutsenmerkkiä hakeville ravintoloille. Opinnäytetyössäni on kuvattu koko prosessi aina merkin hakemisesta sen mahdolliseen irtisanomiseen. Opinnäytetyöni kirjallisuusosassa esittelin tunnetuimpia ympäristömerkkejä ja perehdyin tarkemmin Joutsenmerkkiin. Esiin nousivat myös jokapäiväiset ympäristöongelmat kuten ilmastonmuutos, väestönongelmat sekä vesistöjen rehevöityminen. Joutsenmerkki omalta taholtaan tarjoaa ratkaisun edellä mainittujen ympäristöuhkien pienentämiseksi. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän toiminta perustuu ympäristöfilosofiaan. Nykykulutuksella pitäisi olla kolme maapalloa, jotta tulevatkin sukupolvet voisivat elää kuten me elämme. Joutsenmerkki ja sen tuoma hyöty ohjaavat kuluttajia ja tuotteen tai palvelun valmistajia kohti kestävästä kehitystä ja parempaa huomiosta. Joutsenmerkki itsessään pyrkii teknologian kehittämiseen ympäristön kannalta parempaan suuntaan. Työ paremman ympäristön puolesta on edennyt ja kehittynyt päästöjen laimentamisesta puhdistukseen päästön/jätteen syntypaikalla ja siitä edelleen puhtaampaan teknologiaan ja tuotteisiin. Opinnäytetyöni päätuloksena voidaan todeta, että Joutsenmerkintä on paras vaihtoehtoympäristön pelastamiseksi. Olin mukana kokoamassa hakemusta ravintolan keittiöpäällikön kanssa, niin sanottuna ulkopuolisena konsulttina. Työnkuvaani kuului mm. raaka-ainetoimittajille ja heiltä lisäselvitysten pyytäminen (luomutuotteiden sertifiointinumerot, lähiruokatuottajien tarkat etäisyydet), käytössä olevien luomutuotteiden listaus sekä muiden liitteiden puhtaaksikirjoitus. Työni oli onnistunut ja Joutsenmerkki myönnettiin.		
Asiasanat (avainsanat) Ympäristömerkintä, ravintolat, prosessit, ympäristö		
Sivumäärä 33s + liitteet 10s	Kieli Suomi	URN
Huomautus (huomautukset liitteistä)		
Ohjaavan opettajan nimi Riitta Tuikkanen	Opinnäytetyön toimeksiantaja	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis	
		April 6, 2011	
Author(s) Hanna Ruokola		Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Eco-Label procurement for a Restaurant			
Abstract			
<p>This bachelor's thesis is developmental work and it's originating from working life. This work was carried out in conjunction with restaurant Savoy in Helsinki. The intention of this bachelor's thesis is to describe the process of acquiring an Eco-Label for a restaurant. The work serves as a guide to all restaurants who are thinking of procuring an Eco-Labeling. The thesis I described whole process and its possible cancellation.</p> <p>The thesis describes well-known eco-labels and looks in-depth at the Joutsenmerkki. Some questions about environmental problems like global warming, demographics and eutrophication also emerge. The Joutsenmerkki offers solutions how to reduce the aforementioned environmental threats.</p> <p>Nordic Eco-Labeling is based an environment philosophy. At current consumption levels it is said there should be three globes so upcoming generation could live like the way we currently live. Joutsenmerkki and the benefits it brings directly to consumers and makers of products/services should lead to sustainable developmental and better days. Joutsenmerkki itself tries to develop environmentally sound technologies. Work for a better environment has progressed and developed so that emissions are minimized and waste products are already cleaned up at their source. Environmental damages caused by transportation of waste products are then decreased. The main result of this bachelor's thesis can be stated that the Joutsenmerkki is the best way to help the environment.</p> <p>I was involved in putting together an application with restaurant Savoy's Executive Chef and external consultants. My job was among other things, calling raw material suppliers and ask them additional explanations (Organic product certification numbers, local food producers to determine accurate distances), listing of available organic ingredients and the other appendices transcription. My job was a success and Joutsenmerkki was awarded.</p>			
Subject headings, (keywords)			
Eco-Labeling, processes, environment, restaurants			
Pages	Language	URN	
33 pgs + 10 app.	Finnish		
Remarks, notes on appendices			
Tutor		Bachelor's thesis assigned by	
Riitta Tuikkanen			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	YMPÄRISTÖMERKIT	3
	2.1 Tunnetuimmat ympäristömerkit.....	3
	2.2 Reilun kaupan merkki	4
	2.3 Joutsenmerkki.....	6
	2.3.1 Joutsenmerkinnän tavoitteet	7
	2.3.2 Ympäristöfilosofia	9
	2.3.3 Joutsenmerkin kriteerit.....	12
	2.3.3.1 Joutsenmerkin kriteerit ravintolassa.....	14
	2.3.4 Organisaatio	16
	2.3.5 Säännöt	17
	2.4 Joutsenmerkin merkitys ravintolalle.....	20
	2.5 Portaat Luomuun.....	22
	2.5.1 Portaat.....	23
	2.5.2 Kestävä kehitys luomuruoassa.....	24
	2.5.3 Miksi Joutsenmerkki?	24
3	JOUTSENMERKIN HANKINTA RAVINTOLAAN	26
	3.1 Ravintola Savoy.....	27
	3.2 Hakemuksen tekeminen	27
	3.3 Tarkastuskäynti	29
	3.4 Julkistaminen	30
	3.5 Ajankäyttö	30
	3.6 Tehtävät ja onnistuminen	31
	3.7 Nykypäivän tilanne.....	32
4	POHDINTA	33
	4.1 Onnistuinko?.....	33
	4.2 Mitä tekisin toisin	34
	LÄHTEET	36
	LIITTEET.....	40

1 JOHDANTO

Ympäristön hyvinvointi on viime aikoina noussut tärkeään osaan mediassa. Lähes päivittäin tiedotusvälineissä puhutaan ilmaston lämpenemisestä, vesistöjen rehevöitymisestä ja ympäristön kemikalisoitumisesta. Vaikka ympäristötehokkuus on lisääntynyt, se ei välttämättä johda kestäväan yhteiskuntaan. Länsimaisten kuluttavalla elämäntavalla uusiutuviakin luonnonvaroja kulutetaan liikaa. Uusiutuva ei ole uusiutuva, jos sitä ve-rotetaan liikaa.

Opinnäytetyöni keskeisessä osassa on Joutsenmerkki, pohjoismaiden virallinen ja yhteinen ympäristömerkki, jonka tarkoituksena on opastaa kuluttajia valitsemaan ympäristön kannalta parempia tuotteita ja palveluja. Joutsenmerkkiin liittyy ympäristöfilosofia, joka omalta osaltaan selvittää Joutsenmerkin sekä ympäristömerkinnän tavoitteet kestäväan kehitykseen. Kestävä kehitys määritellään kehitykseksi, jossa ihmiskunnan nykyiset perustarpeet tyydytetään viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omansa.

Jotta kestävä kehitys ja sen tuoma hyöty saataisiin jatkettua nuoremmille sukupolville, tulisi etenkin länsimaalaisten vähennettävä energian, luonnonvarojen ja materiaalin kulutusta nykyiseltä tasolta 10 %:iin. Tämä edellyttäisi etenkin teknologian kehitystä (parempaa ympäristötehokkuutta) ja paljon puhuttujen kulutustottumusten muutosta. Ympäristötehokkuudella halutaan tarkoittaa tehokkaampaa resurssien käyttöä, uusiutuvien luonnonvarojen maksimointia, energiankulutuksen minimointia sekä tuotteiden kierrätettävyyttä.

Tämän työn tarkoituksena on esitellä Joutsenmerkki, merkin merkitys tuotteelle tai palvelulle sekä ympäristölle, ruokaravintolan Joutsenmerkin hakuprosessi kokonaisuudessaan sekä arvioida omaa ajankäyttöä ja onnistumista. Työn tekeminen oli erittäin kiinnostavaa, haastavaa ja opettavaista monelta kantilta. Sain mahdollisuuden tutustua paremmin lähiruokaan, luomu-tuotteisiin, energian ja veden kulutuksen valvontaan ja sen merkitykseen ympäristölle sekä kaikkien edellä mainittujen ja muiden kriteereiden merkitykseen ympäristölle.

Ennen tätä prosessia olin ”normaali” kuluttaja; jätteet lajittelin kahteen jakeeseen (kaatopaikkajäte ja jättepaperit) enkä tehnyt ostopäätöksiä ympäristöä ajatellen. Nykyään lajittelen jätteet neljään jakeeseen (kaatopaikkajäte, lasi & metalli, jättepaperit ja ongelmajäte), mietin omalta osaltani veden- sekä energiankulutusta ja ostan Joutsenmerkittäviä tuotteita, näistä mainittakoon vaipat.

2 YMPÄRISTÖMERKIT

2.1 Tunnetuimmat ympäristömerkit

Ympäristömerkkien kirjo on valtava. Tunnetuimpia ja käytetyimpiä niistä ovat Joutusenmerkki, EU:n ympäristömerkki Eurokukka, EU:n energiamerkki sekä viralliset luomumerkit. Virallisten merkkien lisäksi tuotemarkkinoilta löytyy useita muita epävirallisia ympäristömerkkejä kuten esimerkiksi; Energiamerkki, epäviralliset luomumerkit, Reilun kaupan merkki, erilaiset kierrätysmerkit ja ympäristöjärjestöjen logot. (Ympäristöministeriö 2008,a.)

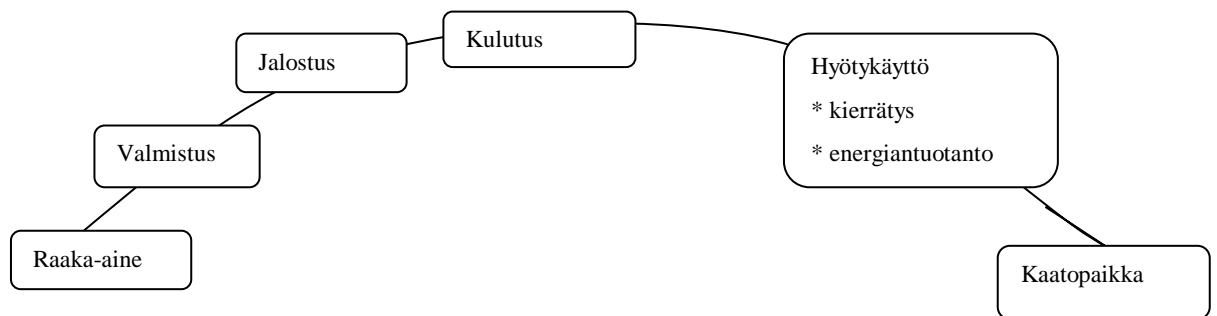
Kaikkien merkkien perusajatuksena on, että kussakin tuoteryhmässä vain ympäristölle parhaat tuotteet saavat ympäristömerkin käyttöoikeuden. Ympäristömerkintä on keino, jonka avulla voidaan helpottaa ympäristöä vähemmän kuormittavien tuotteiden teknistä toteutettavuutta ja jonka tarjoaman markkinaedun ansiosta ne voidaan tehdä valmistajille houkutteleviksi. Ympäristömerkin avulla yritys voi myös tiedottaa kuluttajille ja asiakkaille tuotteensa kilpailukyvyistä ympäristöasioissa. (Ympäristöministeriö 2008,b.)

Törmäämme usein yleistävään sanaan ”ympäristöystävällinen”. Sanan käyttö vaatii kuitenkin perusteellisia selvityksiä tuotteen koko elinkaaresta. (kts. alla KUVA 1). Kuluttaja voi helposti astua harhaan tuotteen myönteisesti esitetyn ominaisuuden liioittelemisesta. Mitä epämääräisempi viittaus tuotteessa on ympäristöystävällisyyteen tai ekologiaan, sitä tarkemmin ja kriittisemmin kuluttajan kannattaa asennoitua ja perehtyä hyvin tuoteselosteeseen. (Helsinkiläisen ympäristöopas 2003.)

Jätämme arkisilla askareillammekin jälkemme ympäristöön. Jo pienillä kulutustottumuksien muuntamisella voimme jokainen omalta osaltamme kuormittaa vähemmän ympäristöä. Virallisten ympäristömerkkien tavoitteena onkin lisätä puolueettomasti tietoa tuotteiden ympäristövaikutuksista sekä kriteerien pohjalta ohjata tuotteiden valmistusta ja kulutusta ympäristöä säästävämpään suuntaan. Muiden merkkien lähesty-

mistapa tuotteiden ympäristövaikutuksiin ei välttämättä ole yhtä kokonaisvaltainen ja riippumaton, kuin virallisten ympäristömerkkien. Muut merkit pitävät sisällään ympäristöön kohdistuvia vaatimuksia, mutta ne saattavat koskea vain tuotantomenetelmää tai menetelmiä (esim. luomu tai metsän sertifiointi), energiankulutusta tai kierrätettävyyttä. (Helsingiläisen ympäristöopas 2003.)

Ympäristömerkki kertoo kuluttajalle tuotteen ympäristövaikutuksista sekä lisää tuotetietoutta. Merkit voivat myös auttaa valitsemaan tuotteita, jotka kuormittavat vähemmän ympäristöä koko elinkaarensa aikana. (kts. alla KUVA 1). Puolueettomien ympäristömerkkien suosiminen kannattaa, sillä tuote on yleensä laadukas täyttäessään toimivuus- ja kestävyysvaatimukset. Ympäristömerkittyjä tuotteita löytyy kymmenistä eri tuoteryhmistä eikä ympäristömerkitty tuote ole yleensä kalliimpi kuin muutkaan tuotteet. (Kuluttajavirasto 2010.)



KUVA 1. Elinkaariajattelu (Ympäristöministeriö 2010.)

Kotimaisuusmerkit eivät ole ympäristömerkkejä, vaikka niin saatetaan luulla. Kotimaisuusmerkkien tarkoituksena on kertoa kuluttajalle, että tuotteet ovat Suomessa valmistettuja ja niiden kuljetusmatkat ovat lyhyitä. Esimerkiksi Avainlippu - merkki kertoo, että tuotteesta tai palvelusta on vähintään 50 % valmistettu Suomessa. Raaka-aineiden suomalaista alkuperää merkki ei edellytä. Hyvää Suomesta - merkin sen sijaan voivat saada elintarvikkeet, joiden kotimaisuuden osuus työstä ja raaka-aineista on 2/3. (Turkulaisen toiminta- ja kulutusopas 2008.)

2.2 Reilun kaupan merkki

Viimeisen kymmenen vuoden aikana myös Reilun kaupan tuotteet ovat tulleet tutuiksi Suomessa. Kaikki alkoi Suomessa vuonna 1999, kun ensimmäiset Reilu kauppa - sertifioidut tuotteet tulivat myyntiin. Ensimmäisiä tuotteita olivat kahvi, tee, sokeri, hunaja ja suklaa. Vuonna 2003 Reilun kaupan hedelmien valikoima laajeni, kun myyntiin tulivat myös ananakset, appelsiinien ja mangojen lisäksi. Valikoimista löytyi nyt myös mehuja, riisiä, urheilupalloja sekä yhdistelmätuotteita, joissa käytetään Reilun kaupan raaka-aineita, kuten myslit, keksit ja marmeladit. (Kangasniemi 2009.)

Kansainvälinen Reilun kaupan merkkijärjestelmä sai alkunsa kuitenkin jo 1980 - luvulla meksikolaisten kahvinviljelijöiden aloitteesta, jolloin kahvin hinta oli niin alhainen maailmanmarkkinoilla, ettei se riittänyt viljelijöiden ja heidän perheidensä toimeentuloon. Hollantilaisten avustustyöntekijöiden virittelemällä kehitystyöprojektilla saatiin aikaan maailmanlaajuinen ”ilmiö”, joka edelleenkin raivaa tietään. Ihka ensimmäinen, Hollannissa myyntiin vuonna 1988 tullut Reilun kaupan sertifiointimerkillä varustettu tuote oli kahvi, joka oli kasvatettu Meksikossa Chiapasin alueella. (Reilu kauppa 2010.)

Vuosi 2007 oli Reilun kaupan läpimurtovuosi. Taloustutkimuksen teettämän tutkimuksen mukaan 82 % suomalaisista piti järjestelmää melko luotettavana. Tuotteiden myynti kasvoi 35 miljoonaan euroon ja myytävien tuotteiden kirjo noin 350 tuotteeseen. Syksyllä 2009 oli myynnissä Reilun kaupan tuotteita jo yli tuhatta erilaista. (Kangasniemi 2009.)

Reilun kaupan merkki on puolueeton sertifikaatti, joka on luotu parantamaan kehitysmaiden pienviljelijöiden ja suurtilojen työntekijöiden asemaa kansainvälisessä kaupankäynnissä. Reilun kaupan tuotteiden kriteerit asettaa Fairtrade Labelling Organizations International (FLO). Kriteerien tarkoituksena on varmistaa, että järjestelmän hyödyt tavoittavat niin pientuottajat, kuin suurtilojenkin työntekijät sekä saada aikaan kehitystä. (Reilu kauppa 2010.)

Reilun kaupan järjestelmässä on luotu omat kriteerinsä perhetuottajille sekä palkkatyövoimaa käyttäville suurtilallisille. Tämä takaa perhetuottajille tuotteesta aina vähintään Reilun kaupan takuuhinnan, joka kattaa kestävän tuotannon kustannukset eikä ole sidonnainen maailman markkinahintoihin. Suurtilojen työntekijöille tämä merkitsee lakien

mukaista ja asteittain nousevaa palkkaa, asialliset työolot sekä oikeuden liittyä ammattiyhdistyksiin. Järjestelmässä maksetaan myös Reilun kaupan lisää, joka on tarkoitettu yhteisön ja lähialueiden olojen parantamiseen, kuten terveydenhuoltopalveluihin tai lähialueen koulujen tukemiseen hankkimalla materiaaleja tai palkkaamalla opettajia. Lisäksi lapsityövoiman hyväksikäyttö on ehdottomasti kiellettyä. (Reilu kauppa 2010.)

Reilun kaupan periaatteisiin kuuluu myös tiukat ympäristökriteerit, jotka edellyttävät ympäristön suojelua ja kannustavat luonnonmukaiseen viljelyyn. Näihin kuuluvat muun muassa kemikaalien käytön säännöstely, ympäristövaikutuksien arviointi, suunnittelu ja valvonta sekä maaperän ja vesistön suojelu. Myös geeniteknisesti muunneltujen organismien käyttö on kielletty. Suurtilojen kohdalla kriteerit säätelevät myös jätteiden käsittelyä. (Reilu kauppa 2010.)

2.3 Joutsenmerkki

Joutsenmerkki on Pohjoismaiden virallinen ympäristömerkki. Merkissä on tyylitelty laulujoutsen, puhtauden symboli. (kts. alla KUVA 2). Joutsenmerkki on toinen Suomessa käytössä oleva virallinen ympäristömerkki EU:n ympäristömerkin (EU-kukka) ohella. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2000.)



KUVA 2. Joutsenmerkki (SFS-Ympäristömerkintä 2010.)

2.3.1 Joutsenmerkinnän tavoitteet

Joutsenmerkillä on kaksi selvää tavoitetta. Merkki opastaa kuluttajia valitsemaan ympäristön kannalta parempia tuotteita sekä kannustaa valmistajia tekemään niitä. Joutsenmerkki voidaan myöntää sellaisille tuotteille tai palveluille, jotka omassa ryhmässään kuuluvat parhaimmiston ympäristön kannalta. Vaatimukset ovat asetettu siten, että enintään 20–30% kyseessä olevan ryhmän tuotteista tai palveluista pystyvät läpäisemään ne. (Ympäristöministeriö 2008,b.)

Joutsenmerkki on puolueeton, vapaaehtoinen ja positiivinen ympäristömerkki. Puolueettomuudella tarkoitetaan sitä, että merkin kriteerit on laadittu asiantuntijaryhmissä ja merkin käyttöä valvovat viranomaiset. Vapaaehtoisuudella sen sijaan sitä, että yritykset voivat hakea merkkiä tuotteille, jotka täyttävät kriteerit. Positiivisuus tarkoittaa ympäristön kannalta markkinoiden parhaiden tuotteiden merkitsemistä. Pohjoismainen ympäristömerkki on käytössä Suomen lisäksi Islannissa, Norjassa, Ruotsissa ja Tanskassa. (Eettinen valinta 2010.)

Joutsenmerkin saaneet tuotteet ja palvelut erottuvat markkinoilla positiivisesti. Merkki ohjaa ympäristö- ja laatu-tietoisten kuluttajien sekä yritysten ostopäätöksiä; Joutsenmerkki auttaa ympäristön kannalta parhaan vaihtoehdon valinnassa. Merkki osoittaa myös puolueettomasti ja yksiselitteisesti, että yritys kantaa vastuuta ympäristöstään. Tämän avulla voidaan saavuttaa kilpailuedun tuoma liiketaloudellinen hyöty. Lisäksi mainittakoon selkeät säästöt esim. energian kulutukselle sekä jätteiden määrän vähentämiselle. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,c.)

Ympäristövaikutukset, mm. ilmaston lämpeneminen, vesistöjen rehevöityminen ja ympäristön kemikalisoituminen, ovat otettu huomioon Joutsenmerkissä hyvin monipuolisesti tuotteen tai palvelun koko elinkaaren ajalta, raaka-aineesta jätteeksi. Vaatimuksia uusitaan muutaman vuoden välein, jotta Joutsenmerkki erottelisi jatkuvasti ympäristön kannalta parhaat tuotteet ja palvelut muista. Merkki myönnetään määräajaksi, jolloin vaatimusten kiristyessä on merkin käyttöoikeutta haettava uudestaan. (Ympäristöministeriö 2008,a.)

Joutsenmerkinnän piiriin hyväksytään vain sellaiset tuotteet, joissa merkillä voidaan saavuttaa huomattavaa ympäristöhyötyä. Tuoteryhmään tulee liittyä jokin ympäristö-ongelma sekä lisäksi markkinoilla tulee olla ympäristön kannalta sekä parempia, että huonompia tuotteita kyseisessä tuoteryhmässä. Tässä tapauksessa merkin avulla voidaan ohjata kulutusta ympäristön kannalta parempiin vaihtoehtoihin. ”Vuonna 2009 SFS myönsi 50 Joutsenmerkkilupaa, eli kuluttajien tuotetietous lisääntynyt”, kertoo Sami Karelahti, ympäristömerkinnän asiantuntija, SFS-ympäristömerkinnästä. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,a.)

”Joutsenmerkkiä ei voi verrata muihin ympäristömerkkeihin”, kertoo Sami Karelahti, ympäristömerkinnän asiantuntija, SFS-ympäristömerkinnästä. ”Vastaavaa ympäristömerkkiä, joka seuraa tuotteen tai palvelun koko elinkaarta, ei ole Suomessa ravintoloille”, Karelahti jatkaa. ”EU-kukka on kyllä käytössä majoituspalveluissa”. (Karelahti 2010.)

Reilun kymmenen vuoden aikana Joutsenmerkki on vakuuttanut paikkansa Pohjoismaiden tunnetuimpana ympäristömerkkinä. Suomalaisista noin 90 % tunnistaa sen eli Joutsenmerkki erottuu ”merkkiviidakossa”. Merkkiin luotetaan ja siihen yhdistetään mm. sanat ympäristö, laatu ja tulevaisuus. Eurooppalaisista eniten juuri suomalaiset uskovat voivansa vaikuttaa omilla teoillaan ja valinnoillaan ympäristöongelmiin. Suurin osa uskoo, että ympäristöasioilla on yhä suurempi merkitys tulevaisuudessa. Joutsenmerkki on jo neljänä vuotena peräkkäin sijoittunut Suomen arvostetuimpien brändien joukkoon yli tuhannen tuotemerkin keskuudessa. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,d.)

Ympäristöä ajatellen ei ole yhdentekevää, mitä tuotteita tai palveluita kuluttaja ostaa. Yksi tuote tai palvelu kuormittaa ympäristöä enemmän kuin toinen. Lähes päivittäin tiedotusvälineissä puhutaan ilmaston lämpenemisestä ja muista ympäristöongelmista ja –uhkista. Kysymys on hyvin yksinkertaisesta asiasta: nykykulutuksella ympäristö kuormittuu liikaa. Jokaisella ihmisellä on muutoksen avain; omat valinnat vaikuttavat ympäristön tilaan. (Ympäristömerkinnän Vuosijulkaisu 2010,23.)

Joutsenmerkin hyötyjä ja haittoja miettiessä Sami Karelahti SFS-ympäristömerkinnästä kertoo, että ”Varsinaista haittaa merkistä ei ole. Hakuprosessin ja merkin ylläpidon kuormittavuus on mainittava, sillä ne sitovat myös henkilökunnan resursseja. Hyötynä listaan huomion kiinnittymisen ennen ’ei niin huomattaviin’ asioihin.” (Karelahti 2010.)

2.3.2 Ympäristöfilosofia

Tämän luvun kuvaus ympäristöfilosofiasta perustuu Pohjoismaisen ympäristömerkinnän julkaisemaan Ympäristöfilosofiaan, 2010.

Ympäristöfilosofian tarkoituksena on selvittää Joutsenmerkin sekä ympäristömerkinnän tavoitteet puhtaampaan ympäristöön ja kestäväan kehitykseen. Jokaisen kriteerin kohdalla on mietitty, millainen tuote on kestäväan kehityksen mukainen. Kestävä kehitys voidaan määritellä kehitykseksi, jossa ihmiskunnan nykyiset perustarpeet tyydytetään viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omansa.

Tänä päivänä viidennes maapallon väestöstä käyttää 80 % sen resursseista. Jotta kestävä kehitys ja sen tuoma hyöty saataisiin jatkettua nuoremmille sukupolville, tulisi etenkin länsimaalaisten vähennettävä energian, luonnonvarojen ja materiaalin kulutusta nykyiseltä tasolta 10 %:iin. Tämä edellyttää etenkin teknologian kehitystä (parempaa ympäristötehokkuutta) sekä kulutustottumusten muutosta. Ympäristötehokkuudella halutaan tarkoittaa tehokkaampaa resurssien käyttöä, uusiutuvien luonnonvarojen käytön maksimointia, energiakulutuksen minimointia sekä tuotteiden kierrätettävyyden lisäämistä.

Lisääntynyt ympäristötehokkuus ei myöskään välttämättä johda kestäväan yhteiskuntaan. Tällä voidaan myös tarkoittaa sitä, että maapallon uusiutumattomien luonnonvarojen käyttö hidastuu. Samanaikaisesti onkin tärkeä kehittää myös uusiutuvien raaka-aineiden käyttöedellytyksiä sekä niiden käyttöä. Länsimaisten kuluttava elämäntapa on kestämaton, vaikka se perustuisi vain uusiutuviin luonnonvaroihin. Uusiutuvat luonnonvarat eivät ole uusiutuvia, jos niitä verotetaan liikaa. Tällä hetkellä selvin esimerkki siitä, miten uusistuvan raaka-aineen tuotantoa voidaan kehittää kestäväällä tavalla, on metsän sertifiointi.

Joutsenmerkki itsessään pyrkii siihen, että teknologiaa kehitetään ympäristön kannalta parempaan suuntaan. Joutsenmerkki on osa ympäristömerkintää, joka taasen on osa laajempaa strategiaa, joka tähtää kestäväan kehitykseen. Työ paremman ympäristön puolesta on edennyt ja kehittynyt päästöjen laimentamisesta puhdistukseen päästön/jätteen syntypaikalla ja siitä edelleen puhtaampaan teknologiaan ja tuotteisiin. Seuraavana kehitysvaiheena on tuotteiden puhtaampi käyttö.

Joutsenmerkin vahvuus on se, että tuoteryhmien valinnalla sekä vahvistettavalla vaatimustasolla voidaan vaikuttaa siihen, mitä tuotteita myydään ja kuinka paljon ne kuormittavat ympäristöä. Toisaalta merkillä on myös heikkous. Pelkkä Joutsenmerkin käyttö ei riitä, vaan kestävä yhteiskunta edellyttää myös kulutuksen vähentämistä. Ympäristömerkintä lisää kuluttajien tuote- ja ympäristötietoutta ja samalla toivottavasti myös yksittäisen käyttäjän kulutustasoa ja – koostumusta (lähinnä tuotteiden valinta).

Pitkällä tähtäimellä suunnitteluvaiheessa on tärkeää nähdä metsä puilta. Yhtä ongelmaa ei voida ratkaista korvaamalla sitä toisella. Myös Joutsenmerkin yhteydessä on tärkeää ilmaista selvästi, että kyseessä on lyhyen aikavälin ratkaisu. Jos tästä tehtäisiin pysyvä, kehitys kohti kestäväa yhteiskuntaa vaikeutuisi. Tiedämme jokainen, että esimerkiksi öljynkulutuksen vähentämien on tärkeä askel tähän suuntaan. Etusijalle onkin asetettu öljynkulutusta vähentävät tekniikat, vaikka on yhtä tärkeää käyttää ensisijaisesti tekniikoita, jotka eivät perustu fossiilisiin polttoaineisiin.

Pohjoismaisella ympäristömerkinnällä on myös ympäristötavoitteita ja - uhkia. Ympäristöuhista kuten kasvihuoneilmästä, väestöongelmasta, happosateista, jätevuorista, geenimanipulaatiosta jne., puhutaan tiedotusvälineistä päivittäin. Pahimmassa tapauksessa ympäristöuhat voivat vaarantaa elämän perusedellytyksiä maapallolla. Ympäristömerkintä toimii pohjoismaisten viranomaisten toimeksiannosta ja siksi on luonnollista, että kyseiset ympäristöuhat asetetaan etusijalle. Ilmastonmuutoksen uhan pienentämiseksi yksi Joutsenmerkin muista tavoitteista liittyy kasvihuonekaasupäästöjen pienentämiseen.

Tärkein ympäristötavoite Pohjoismaisella ympäristömerkinnällä on kuitenkin vahvistetun vision eli kestävän kehityksen toteutuminen. Näin ollen ympäristömerkintä suosii tuotteita, joiden myöntämisperusteiden ympäristövaatimukset eivät ole ristiriidassa kestävän kehityksen kanssa. Vaikeutena piilee se, että saman tuotteen elinkaaren eri vaiheet voi aiheuttaa monenlaisia ympäristöuhkia. Tästä syystä ympäristöuhkien priorisointi ja siihen liittyvät riskit on otettava huomioon.

Ympäristöuhkien arviointi tuoteryhmäkohtaisesti on erityisen tärkeää. Yleiseen priorisointiin liittyy kuitenkin tiettyjä riskejä. Tietyn tuoteryhmän kohdalla se voi johtaa siihen, että keskittyminen keskittyy vain tiettyyn ympäristöuhkaan, joka ei välttämättä ole erityisen merkittävä juuri tätä tuoteryhmää ajatellen. Jotta voitaisiin mitata ympäristömerkinnän vaikutuksia, myös tärkeimmät ympäristötavoitteet olisi voitava mitata.

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän piirissä on lukuisia esimerkkejä siitä, että painotukset perustuvat käytännönläheisiin, suurista linjoista poikkeaviin eli pragmaattisiin tilanteisiin. Arvioimalla tuotteen soveltuvuutta kestävään yhteiskuntaan, voidaan päätellä sen edellytyksiä kestävään suuntaan. Ympäristömerkintävaatimusten priorisoinnissa noudatetaan pääperiaatteen mukaan tuoteryhmän ympäristönkuormitusprofiilia. Vaatimusten painopiste asetetaan toimintoihin ja prosesseihin, joilla on korkea RPS-yhdistelmä.

Arvioimalla tuotteen RPS *,relevanssi, potentiaali ja suuntautuvuus*, voidaan karsia ensisijaisesti pois tuoteryhmät ja vaatimukset, jotka eivät Joutsenmerkin kannalta ole tarkoituksenmukaisia. (kts. alla KUVA 3). Matemaattisesti voidaan sanoa, että kertolaskun $R \times P \times S$ on priorisoinnin perustana.

Mitä RPS tarkoittaa?

Relevanssi arvioidaan sen perusteella, mikä ympäristöongelma tuoteryhmään liittyy ja miten laaja se on.

Liittyykö tuoteryhmään ympäristöongelmaa ja kuinka suuri se on?

Potentiaali arvioidaan sen perusteella, millaisia ympäristöparannuksia tuoteryhmässä voidaan saavuttaa arvioimalla esim. senhetkistä tuotteiden välisiä eroja tai lähitulevaisuudessa realistisena pidetyn teknisen uudistuksen vaikutuksia.

Voidaanko ympäristöongelmalle tehdä jotakin?

KUVA taa?

KUVA 3. Mitä RPS tarkoittaa? (Ympäristöfilosofia 2000.)

Esimerkkejä RPS-arvioista:

- Voidaanko auton akkuja ympäristömerkitä? Akuilla on korkea relevanssi, sillä ne sisältävät paljon lyijyä (korkea R). Tänä päivänä ei myydä vaihtoehtoisia tai vähän lyijyä sisältäviä autonakkuja (olematon P). Joutsenmerkin myöntämisperusteet eivät todennäköisesti johtaisi käyttöoikeuksiin eivätkä siten voisi ohjata tuotantoa oikeaan suuntaan (olematon S). Korkeasta relevantista huolimatta tuotteen RPS on nolla.
- Voidaanko shampoon ja saippuan energiankulutukselle asettaa vaatimuksia? Elinkaariarvioinnin mukaan pesuaineiden ympäristörelevanssi on korkea (korkea R). Sen sijaan ei ole saatavissa tutkimuksia, jotka osoittaisivat, että tietyt shampoot pesisivät tehokkaammin alhaisessa lämpötilassa ja lisäksi tämä on epätodennäköistä (hyvin alhainen P). Vaikuttaa hyvin epätodennäköiseltä, että kuluttaja käyttäisi suihkussa ollessaan kylmempää vettä siksi, että shampoon vaikutus olisi tehokkaampi (olematon S). RPS on nolla.

2.3.3 Joutsenmerkin kriteerit

Eri tuotteilla ja palveluilla on erilaiset vaikutukset ilmastoon. Esimerkiksi shampoon tai pesuaineiden ilmastovaikutukset ovat pienemmät, kuin biopolttoaineiden tai paperituotteiden. Tästä syystä tietyissä kriteereissä painotetaan ilmastoon liittyviä vaatimuksia, kuin taas toisissa painotetaan rehevöitymiseen tai kemikalisoitumiseen. Uusiutuvan energian lisäksi painotetaan myös uusiutuvia raaka-aineita. Tuotannon tulee olla kestä-

vää, jotta välttyttäisiin muun muassa sademetsien raivaamiselta. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,e.)

Ilmastonmuutos on merkittävin yksittäinen ympäristöongelma. Joutsenmerkityn tuotteen tai palvelun valitsemalla voi vaikuttaa siihenkin. Ympäristömerkin myöntämiskriteerit sisältävät myös ilmastoon liittyviä vaatimuksia. ”Muun muassa energian kulutukselle ja kasvihuonepäästöille on asetettu tiukkoja raja-arvoja”, kertoo Karin Bergbom SFS – Ympäristömerkinnästä ja lisää ”Esimerkiksi tuotepakkauksilla on tiukat tehokkuusvaatimukset”. (Ympäristömerkinnän Vuosijulkaisu 2010.)

Tällä hetkellä Joutsenkriteerit on laadittu noin 70 tuoteryhmälle tai palvelulle muun muassa autonrenkaille, WC-paperille, kopiopaperille, puhdistusaineille, tiskiaineille, pyykinpesuaineille, hotelleille, ravintoloille, elintarvikekaupoille, tietokoneille, kopiokoneille, värikaseteille, painolaitoksille, kahvisuodattimille, käsipyyherullille, lattianhoitotuotteille ja autovahoille. Ympäristömerkintä ei juuri vaikuta tuotteen hintaan, selviää kuluttajaviranomaisen selvityksestä. Joutsenmerkillä varustetun ympäristöystävällisen tuotteen ostaminen ei siis tule kalliimmaksi kuin vastaavan merkittömän tuotteen. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,c; YLE 2010.)

Kaikki Joutsenmerkin kriteerit laaditaan pohjoismaisena yhteistyönä. Yksi tärkeä osa on avoin lausuntokierros, jolloin esimerkiksi valmistajat ja raaka-ainetoimittajat pääsevät kertomaan kantansa kriteereistä. Avoimuudella taataan puolueettomuus. Vaatimukset tarkistetaan 3–5 vuoden välein, jotta ne pysyisivät ajan tasalla lainsäädännön kiristytessä ja teknologian kehittyessä. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,d.)

Liian ankarat kriteerit eivät edistäisi päämäärän saavuttamista, koska ne eivät puhuttele valmistajia. Toisaalta liian alhaiset vaatimukset heikentäisivät Joutsenmerkin uskottavuutta. Myöntämisperusteissa ei suoraan kuvailla kestäviä tuotteita, vaan asiakirjat ovat tarkoitettu pieniksi askeleiksi kohti kestävästä yhteiskuntaa. Yksittäiset myöntämisperusteet ovat siten pieniä askeleita kohti kokonaistavoitetta – kestävyyttä. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2000.)

2.3.3.1 Joutsenmerkin kriteerit ravintolassa

Viime vuosina Joutsenmerkki on laajentunut myös hotelleihin ja ravintoloihin. Ravintoloille laaditut kriteerit kohdistuvat ympäristöä eniten kuormittaville asioille. Joutsenmerkitty ravintola noudattaa toiminnassaan tiukkoja ympäristövaatimuksia kuten esim. raaka-aineita ostettaessa ja käytettäessä sekä täyttää vaatimuksia energiankulutukselle, jätehuollolle ja kemiallisten tuotteiden käytölle. (kts. LIITE 1). Joutsenmerkintä asettaa vaatimuksia myös laadulle ympäristövaatimusten lisäksi, sillä laatu ja ympäristöasiat kulkevat käsi kädessä. (Ympäristömerkinnän Vuosijulkaisu 2010,24.)

Joutsenmerkityn ravintolan koko toiminta on ympäristömyötäistä. Merkintä asettaa tavoitteita ympäristön lisäksi myös laadulle. Joutsenlupaa voidaan näin pitää myös laadun takeena. Kaikenlaiset ravintolat, niin lounasravintolat, suurkeittiöt, pikaruokat kuin gourmet-ravintolatkin, voivat hakea Joutsenmerkkiä. Ravintolan Joutsenmerkki ei ole ainoastaan vain todiste, että ympäristöasiat ovat hyvin hallussa, vaan myös siitä, että ravintola kehittää jatkossakin ympäristöosaamistaan. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,f.)

Kotitalouksien ja ravintolan ympäristövaikutukset ovat hyvin samankaltaisia. Energiaa tarvitaan lämmitykseen, valaistukseen, ruoanlaittoon ja astianpesuun. Lisäksi kulutetaan raaka-aineita, synnytetään jätettä ja kuljetaan paikasta toiseen. Ravintoloiden ympäristönkuormitus kuljetusten osalta on yksi suurimmista tekijöistä. Hankintoja tehdessä pienemmiltä tuottajilta, ei välttämättä tule ensimmäisenä mieleen se, kuinka paljon esimerkiksi kolmen eri toimittajan toimitukset kuormittavat päästöillään ympäristöä. Mikäli olisi mahdollista, useamman pienemmän viljelijän/tuottajan toimittajat voisivat tehdä yhteistyötä ja kuljettaa toistensa tilauksia. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,f; Karelah-tti 2010.)

Energiankulutustaan pienentävä ravintola säästää sekä paljon rahaa, että ympäristöä. Henkilökunta omalta taholtaan yrittää aina työskennellessään pienentää energiankulutusta. Useat kylmäaineet, jotka ovat käytössä jäädyttämiseen ja pakastamiseen tarkoitetuissa laitteissa heikentävät maapalloa UV-säteilyltä suojaavaa otsonikerrosta. Poh-

joismaisen ympäristömerkinnän Ravintoloiden kriteereissä on määritelty sallitut kylmäaineet seuraavasti;

* Yli 50 % jäädytys/kylmälaitteiden kylmäaineesta on hiilivetyä (metaania, propaania, butaania jne.), ammoniakkaa (NH₃) tai hiilidioksidia (CO₂)

* Yli 90 % kylmäaineesta on HFC:tä tai HFC:tä yhdisteenä jonkun muun yllä mainitun kylmäaineen kanssa

(SFS-Ympäristömerkintä 2010,f; Joutsenmerkin kriteerit 2006).

Olemassa olevalla kirjallisella ympäristöjohtamisjärjestelmällä taataan, että Joutsenmerkin vaatimukset täyttyvät. Ympäristöjohtamisjärjestelmän vahvuus on, että järjestelmä luo koko ajan mahdollisuuksia parantaa jo tehtyä tai meneillään olevaa hyvää työtä. Joutsenmerkitty ravintola voi myös asettaa alihankkijoidensa ympäristötyölle vaatimuksia. Ravintolan pitää myös varmistaa, että voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan, sisältäen työympäristöä, muuta ympäristöä, taloutta, terveydensuojelua ja terveyttä. Ravintolalla tulee olla toimiva omavalvontajärjestelmä viranomaisvaatimusten mukaisesti. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,f.)

Kemikaalien käytöltä on ravintolatoiminnassa mahdoton välttyä. Tähän on syynä korkeat hygieniavaatimukset. Suurin kemikaalien kuluttaja tässä yhteydessä on astianpesukone, mutta myös muu ravintolan ja keittiön siivous vaativat kemikaaleja. Joutsenmerkityn ravintolan astianpesu- ja siivouskemikaalien (tiskiaine, kuivausaine, yleispuhdistusaine, saniteettitilojen puhdistusaine) hankintamäärästä 70 % tulee olla ympäristömerkittyjä. Mikäli siivous on ulkoistettu, tulee palveluntuottajan selvittää ravintolalle käytössä olevat kemikaalit. (kts. LIITE 2). (SFS-Ympäristömerkintä 2010,f; Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kriteerit 2009).

Edellä mainittujen asioiden lisäksi ravintolassa tärkeintä on ruoka. Niin kuin muillakin asioilla, myös ruoalla on ympäristövaikutuksia. Lihantuotanto ja viljely vaikuttavat luontoon samoin kuin jalostus ja kuljetukset. Joutsenmerkitty ravintola suosii alueellisesti ja ekologisesti tuotettuja raaka-aineita (Luomu, Reilu kauppa, Lähiruoka). (kts. LIITE 1 ja LIITE 3). Myös kasvisruokaa suositaan, sillä sen tuottaminen vaatii merkit-

tävästi vähemmän energiaa kuin liharuoan tuottaminen. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,f.)

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän määrittelemissä kriteereissä on lisäksi vaatimuksia ruoan pääraaka-aineen alkuperästä, Kestävästi tuotetuista ruoka-aineista, joiden tuotannolla voi olla suuri negatiivinen ympäristövaikutus, kuten jättiläiskatkaravut. Jättiläiskatkarapujen tulee olla viljeltyjä FAO:n (Food and Agriculture Organization) kestävien periaatteiden mukaan. GMO:ta sisältävä ruoka, jossa ravintolan on selkeästi ilmoitettava ruokalistalla, jos joku ruoan raaka-aineista on geenimuunneltua (GMO). Minivaatimukset luomuruoan ja -juoman osuuksille, jossa vähimmäisvaatimuksena tulee tarjolla olla vähintään yksi luomuelintarvike/juoma pääraaka-aineena, jota säännöllisesti tarjotaan. (kts. LIITE 1). (Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kriteerit 2009.)

Joutsenmerkityssä ravintolassa siis käytetään kestävästi tuotettuja raaka-aineita, raaka-aineiden ympäristökuormitukseen on kiinnitetty erityistä huomiota sekä suositaan luomu tuotteita, kasvis- ja lähiruokaa sekä Reilun kaupan tuotteita. Myös sähkön, kaasun, lämmitysenergian ja veden kulutusta seurataan ja tehdään toimenpiteitä kulutuksen vähentämiseksi. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,c.)

Jätteiden määrän minimointi ja kierrätyksen lisääminen kuuluvat isona osana kriteereihin. Mitä enemmän kierrättää ja lajittelee monipuolisemmin, sitä enemmän pisteitä ansaitaan. Ympäristöjohtamisjärjestelmä tukee ravintolan normaalia johtamisjärjestelmää ja laatutyötä. Joutsenmerkki myös kannustaa omalta taholtaan ravintoloita ympäristötavoitteiden asettamiseen ja niiden parantamiseen. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,c.)

2.3.4 Organisaatio

Joutsenmerkki on pohjoismaiden (Islanti, Norja, Suomi, Ruotsi ja Tanska) yhteinen ympäristömerkki. Pohjoismainen ympäristömerkintälautakunta, NMN, koordinoi työtä. Lautakunta päättää muun muassa siitä, mitkä tuoteryhmät pääsevät merkinnän piiriin ja millaiset vaatimukset tuotteiden tulee täyttää. Jokaisella Pohjoismaalla on oma sihteeristönsä. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,b.)

Pohjoismaisissa asiantuntijaryhmissä valmistellaan merkin myöntämisperusteet. Eri maiden sihteeristöt osallistuvat myöntämisperusteiden laadintaan, lupahakemuksien käsittelyyn, merkin käyttölupien myöntämiseen sekä merkin käyttöä koskevaan valvontaan. SFS-ympäristömerkintä, pohjoismaisen ympäristömerkinnän Suomen sihteeristö, hallinnoi Joutsenmerkkiä Suomessa. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,b.)

Ympäristömerkintälautakunnan tarkoituksena on edistää sekä pohjoismaisen että Euroopan ympäristömerkin - Joutsenmerkin sekä EU-kukan - toimintaa Suomessa.

Lautakunta ottaa kantaa

- uusien tuoteryhmien valintaan
- pohjoismaisen ympäristömerkin myöntämisperusteisiin
- myöntämisperusteiden valmisteluun liittyviin keskeisiin ympäristökysymyksiin ja niitä käsitteleviin selvityksiin
- asiantuntijaryhmien kokoonpanoon

Suomessa lautakuntaan kuuluu puheenjohtaja, kahdeksan (8) jäsentä ja sihteeri. (SFS-ympäristömerkintä 2010,b.)

2.3.5 Säännöt

Luku 2.3.5 perustuu SFS-Ympäristömerkinnän laatimiin Sääntöihin, 2001.

Säännöt antavat yleiset ohjeet mm. Joutsenmerkin hakemisesta, voimassaoloajasta, salassapitovelvollisuudesta, rekisteröinnistä ja maksuista. Säännöt koskevat käyttöoikeuden ja rekisteröinnin hakijoita, sekä niitä, jolle käyttöoikeus tai rekisteröinti on jo myönnetty. Ympäristömerkin käyttöoikeutta koskevan käyttöluvan saaminen edellyttää, että asianmukaisten myöntämisperusteiden vaatimukset täyttyvät.

Hakemus

Ympäristömerkin käyttöoikeutta koskeva hakemus on laadittava siihen määrätylle lomakkeelle, jossa tulee selvittää mm. yrityksen nimi ja osoite, yhteystiedot ja -henkilö, LY-tunnus, hakemuksen tiedot, tuoteryhmä, tuotenimet/nimikkeet, tuotteen/tuotteiden

arvioitu liikevaihto Suomessa sekä yhteyshenkilön allekirjoitus. Hakija osoittaa hakemuksensa oman maansa ympäristömerkintäelimelle.

Salassapito

Kaikki asiaan liittyvät toimet ovat luottamuksellisia. Mikäli käyttöoikeus myönnetään, julkisia tietoja ovat luvanhaltijan nimi sekä tuote, jolle käyttöoikeus on myönnetty. Hakemusaineisto ei ole julkista. Salassapitovelvollisuus koskee kaikkia osallistuvia ympäristömerkintäelimiä.

Ympäristömerkin käyttöoikeus

Käyttöoikeus on lupa käyttää pohjoismaista ympäristömerkkiä. Oikeudella käyttää pohjoismaista ympäristömerkkiä tarkoitetaan sekä fyysistä käyttöä että merkkiin viittaamista. Käyttöoikeuden myöntää kansallinen ympäristömerkintäelin käsiteltyään hakemuksen näiden sääntöjen mukaisesti. Yksi käyttöoikeus voi kattaa useita saman tuoteryhmän tuotteita, jos niiden ympäristövaikutukset ovat toisiaan vastaavia. Mahdolliseen käyttöoikeuden siirtämiseen vaaditaan ympäristömerkintäelimen suostumus.

Ympäristömerkin käyttöoikeuden voimassaoloaika

Käyttöoikeuden ja kriteereiden eli hakemusperusteiden voimassaoloaika on sama, 3-5 vuotta. Uudistettujen kriteereiden ehtojen mukaisen käyttöoikeuden saaminen edellyttää uutta hakemusta, joka voidaan myös tehdä vanhaa hakemusta päivittämällä. Jos myöntämisperusteiden voimassaoloaika pidennetään ilman muutoksia, ei uutta hakemusta vaadita.

Rekisteröinti

Pohjoismaisen ympäristömerkin käyttö muissa merkintään osallistuvissa maissa edellyttää rekisteröintiä kyseisen maan pohjoismaisessa ympäristömerkintäelimessä. Myönnetty käyttöoikeus on toisessa osallistujamaassa tapahtuvan rekisteröinnin perustana. Rekisteröintiä hakevan on osoitettava, että käyttöoikeus on myönnetty. Hakemuksen on myös sisällettävä asiakirjoja, jotka osoittavat tuotteen myöntämisperusteissa olevat kansalliset erityisvaatimukset.

Muutokset

Luvanhaltija sitoutuu tiedottamaan ympäristömerkintäelimelle aiotuista muutoksista prosesseihin, tuotteen koostumukseen, rakenteeseen, materiaaleihin yms., jotka voivat vaikuttaa tuotteen ominaisuuksiin ja ympäristövaikutuksiin, etukäteen. Tämän jälkeen ympäristömerkintäelin ratkaisee, edellyttääkö muutos uusia mahdollisia testauksia tai tarkastuksia sen todentamiseksi.

Valvonta

Mahdolliset näytteenotot ja analyysit, tarkastukset ja/tai katsastukset on suoritettava myöntämisperusteissa kyseiselle tuoteryhmälle vaaditulla tavalla. Ennen käyttöoikeuden myöntämistä tehdään yleensä tarkastuskäynti. Mahdolliset jälkitarkastukset voivat myös kohdistua mm. raaka-aineisiin, tuotantoon, tuotteisiin, muistioihin jne. Mikäli havaitaan puutteita, voidaan suorittaa lisätarkastuksia tai vaatia luvanhaltijaa toteuttamaan tarvittavat muutokset. Mikäli tarkastukset osoittavat, että kriteerien vaatimukset jäävät täyttymättä, myöntäjä voi vaatia luvanhaltijaa lopettamaan merkin käytön välittömästi tai myöhemmässä myyntiketjun vaiheessa.

Irtisanominen

Ympäristömerkin irtisanominen sekä rekisteröinti voidaan irtisanoa kirjallisesti, jolloin irtisanomisaika on kolme (3) kuukautta.

Käyttöoikeuden ja rekisteröinnin peruuttaminen

Ympäristömerkin käyttöoikeus ja rekisteröinti voidaan peruuttaa, jos luvan- tai rekisteröinninhaltija tai tuote ei täytä tämän säännösten voimassaolevia myöntämisperusteiden vaatimuksia. Myös vahvistettujen maksujen suorittamatta jättäminen on aina peruste käyttöoikeuden tai rekisteröinnin peruuttamiselle. Ympäristömerkintäelin voi päättää käyttöoikeuden peruuttamisesta pysyvästi tai väliaikaisesti, kunnes olosuhteet ovat parantuneet ja puutteet korjattu.

Maksut

Hakija suorittaa hakemusmaksun sekä laajentamista/muutoksia koskevan maksun hakemuksen jättäessään. Maksuja ei palauteta. Merkin käyttöoikeudesta peritään maksu, joka perustuu arvioituun vuosittaiseen liikevaihtoon. Luvan- ja rekisteröinninhaltija

suorittaa maksun sen maan ympäristömerkintäelimelle, jossa lupa/rekisteröinti on myönnetty. Hakija vastaa kaikista aiheutuvista kuluista itse.

Pohjoismaisen ympäristömerkin käyttö

Tuotteet ja palvelut, joille käyttö lupa tai rekisteröintitodistus on myönnetty, voidaan varustaa pohjoismaisella ympäristömerkillä, Joutsenmerkillä. Merkki voidaan myös lisätä tuotteen pakkaukseen ja sitä voidaan käyttää markkinoinnissa, muokkaamattomana. Kunnioitus ja arvostus merkkiä kohtaan ovat näyttävä myös markkinoinnissa. Luvanhaltija on vastuussa siitä, että ympäristömerkin käyttöä koskevia sääntöjä noudatetaan.

Tarkastusoikeus

Käyttöoikeutta koskevissa riita-asioissa sekä käyttöoikeushakemukseen annetussa hylkävissä päätöksissä on ympäristöelimen perusteltava päätöksensä ja sallittava toisen osapuolen tutustua aineistoon kuitenkin vaarantamatta kolmannen osapuolen tietojen luottamuksellisuutta.

Valittaminen

Hylkävän käyttöoikeuden tai rekisteröinnin peruuttamisesta voidaan valittaa kirjallisesti viimeistään neljä (4) viikkoa päätöksen vastaanottamisesta. Valituksen voi laatia ainoastaan taho, jota päätös koskee. Valituksessa on mainittava, mitä päätöstä vaaditaan uudelleenharkittavaksi, mitä muutosta päätökseen haetaan ja mitkä ovat asiaperusteet joihin valituksessa vedotaan.

Luettelo

Ympäristömerkintäelimen on jatkuvasti pidettävä ajantasaista luetteloa tuotteista ja palveluista, joille on myönnetty käyttöoikeus tai rekisteröinti. Välittömästi muutoksen jälkeen ympäristömerkintäelimen on tehtävä muille ympäristömerkintäelimille uusi käyttö lupa/rekisteröintitodistus tai päivitetty versio vanhasta. Ilmoitettavat tiedot ovat julkisia.

2.4 Joutsenmerkin merkitys ravintolalle

Vuonna 2010 oli Pohjoismaissa 45 Joutsenmerkittyä ravintolaa; Suomessa 8 (Kuusi sisarta Naantalissa, Vierumäen urheiluopiston ravintolat, Ravintola Savoy Helsingissä, Ravintola NJK, Helsingissä, Ravintola Talli Mikkeliissä, Korkeasaaren ravintolat ja Ravintola Perho Helsingissä), Ruotsissa 30 ja Norjassa 7. Suomeen ensimmäinen Joutsenmerkki ravintolalle myönnettiin vuonna 2007. Vuosittain hakemuksia tulee 2–4 eli vuonna 2015 voidaan odottaa merkkejä olevan noin 20, mikäli vuosivauhti pysyy ennallaan. (Karelahti 2010.)

Miksi ravintolat hakevat juuri joutsenmerkkiä? Yksi keskeinen syy on Joutsenmerkityn ravintolan erottuvuus muista. Joutsenmerkin ansainnut ravintola voi käyttää merkkiä markkinoinnissaan. Myyntitilanteessa Joutsenmerkki osoittaa vähäiset ympäristövaikutukset koko elinkaaren ajalta, uskottavasti. (Karelahti 2010; SFS-Ympäristömerkintä 2010,g.)

Toinen hyvin keskeinen syy on ravintolan omien ympäristöasioiden kehittäminen ja hallinta. Ravintoloille laadituissa kriteereissä on ilmaistu selvästi esimerkiksi jätteiden lajittelusta sekä jätemäärää vähentävistä toimenpiteistä. Ympäristöjohtaminen itsessään on myös merkittävässä asemassa. Ympäristöjohtaminen on osa yleistä hallintajärjestelmää, joka sisältää organisaatorakenteet, suunnittelutoiminnot, vastuut, käytännöt, menettelytavat, prosessit ja resurssit ympäristöpolitiikan kehittämiseksi, toteuttamiseksi, saavuttamiseksi, katselmoimiseksi ja ylläpitämiseksi. (Karelahti 2010; Yritys-Suomi 2010; Pohjoismaainen ympäristömerkintä 2006.)

Kolmas ja painava syy on kustannussäästöt. Joutsenmerkitty ravintola säästää ympäristöä ja rahaa. ”Joutsenmerkki toi Scandic Patrialle selviä säästöjä. Pelkällä hanojen säätämällä vedenkulutuksessa säästettiin vuodessa 17 000€. Kysymys on siis aika pienestä vaivannäöstä, mutta suurista hyödyistä”, kertoi Scandic Patrian hotellinjohtaja Tomi Saarelainen. (Karelahti 2010; Saarelainen 2010.)

Joutsenmerkityssä ravintolassa otetaan huomioon ympäristöasiat sekä säästetään kustannuksissa. Lisäksi työntekijät suhtautuvat ympäristöasioihin ammattimaisesti, asiakkaiden viihtyvyydestä tinkimättä. Imagoetu parantuu ja Joutsenmerkityn ravintolan

ympäristötyö selkiytyy. Parempaa keinoa, kuin Joutsenmerkki, ei ole välittää tätä viestiä kuluttajille. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,c.)

2.5 Portaat Luomuun

Luvut 2.5 sekä luku 2.5.1 perustuvat Savon ammatti- ja aikuisopiston Portaat Luomuun- ohjelma ammattikeittiöille, 2010.

Portaat Luomuun on vapaaehtoinen ohjelma, jonka tarkoituksena on auttaa ammattikeittiöitä lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävästä kehityksestä ja sen mukaista toimintaa. Ohjelman peruslupaukset ovat luotettava ja kestävä kehitys mukainen toiminta.

Portaat luomuun -ohjelma käynnistyi vuonna 2002. Ohjelmaa on alusta lähtien rahoittanut maa – ja metsätalousministeriö ja sen toteuttamisesta on vastannut EkoCentria (entinen Luomukeittiökeskus). Vuonna 2009 mennessä ohjelmaan on liittynyt 295 keittiötä, joista noin puolet on julkisella sektorilla. Keittiöt edustavat erilaisia toimipaikkoja, suurimman ryhmän muodostavat koulut ja päiväkodit.

Vuonna 2010 Portaat luomuun- ohjelma uudistettiin, jotta se vastaisi entistä paremmin keittiöiden tarpeita. Merkittävimmin uudistuksina olivat portaiden määrän kasvaminen kolmesta viiteen ja kestävä kehityksen periaatteiden nivominen ohjelmaan entistä tiiviimmin. Ohjelma on täysin vapaaehtoinen ja jokaisella keittiöllä on mahdollisuus edetä omaan tahtiinsa.

Portaat Luomuun – ohjelmassa keittiöt sitoutuvat edistämään kestävä kehitys omassa toiminnassaan. Henkilökunta perehtyy hyvin ja sitoutuu käyttämään luomutuotteita jatkuvasti. Lisäksi suositellaan muitakin kestäviä hankintoja sekä jätteiden ja energiakulutuksen vähentämistä. Samalla keittiö sitoutuu myös luotettavaan toimintaan ja viestintään. Suunnitelmalla osoitetaan, miten luomutuotteiden käyttöä todennetaan ja miten estetään niiden sekoittuminen muihin tuotteisiin. Kaikenlaisten luomutuotteiden käytöstä kerrotaan asiakkaalle selkeästi ja yksiselitteisesti. Ruokailijan tulee saada tietää, mikä osa aterialta on luomua.

2.5.1 Portaat

Ohjelmassa on portaita, joita nousemalla keittiöt vähitellen lisäävät luomutuotteiden käyttöä. Vähittäisellä lisäämisellä edesautetaan keittiön oman toiminnan, luomutuotteiden saatavuuden ja asiakkaiden odotusten kehittymistä samaan tahtiin.

Portaiden kriteerit

1. Porras

Keittiössä käytetään vähintään yhtä (1) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteena. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.

2. Porras

Keittiössä käytetään vähintään kahta (2) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.

3. Porras

Keittiössä käytetään vähintään neljää (4) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.

4. Porras

Keittiössä käytetään vähintään kahdeksaa (8) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.

5. Porras

Keittiössä käytetään runsaasti luomutuotteita jokaisesta raaka-aineryhmästä. Tavanomaisia tuotteita käytetään vain silloin, jos luomuvaihtoehtoja ei ole saatavissa.

Merkittävällä raaka-aineella tarkoitetaan raaka-ainetta, jota käytetään vähintään kahdesti viikossa ja sen käyttömäärät ovat kohtuullisia suhteessa muihin käytössä oleviin raaka-aineisiin. Jos jotakin yksittäistä raaka-ainetta, esim. Luomu kaurahiutale, käytetään harvemmin kuin kahdesti viikossa, mutta sen ohella käytetään esim. Luomu ruishiutaleita, porrastuotteeksi voidaan määritellä vaikkapa hiutaleet.

2.5.2 Kestävä kehitys luomuruoassa

Kansainvälinen luomujärjestö (IFOAM) on määritellyt seuraavat neljä periaatetta, joihin luomutuotanto perustuu: terveys (*health*), ekologia (*ecology*), oikeudenmukaisuus (*fairness*) ja huolenpito (*care*).

Yllämainittujen periaatteiden mukaan luonnonmukaisen maatalouden tulee:

- ylläpitää ja edistää maan, kasvien, eläinten, ihmisten ja maapallon terveyttä kokonaisuutena (terveys)
- perustua eläviin ekologisiin systeemeihin ja kiertoihin, työskennellä niiden kanssa, jäljitellä niitä ja auttaa ylläpitämään niitä (ekologia)
- rakentaa suhteita, jotka takaavat oikeudenmukaisuuden suhteessa ympäristöön ja elämisen mahdollisuuksiin (oikeudenmukaisuus)
- noudattaa varovaisuusperiaatetta ja vastuullisuutta nykyisen ja tulevien sukupolvien sekä ympäristön terveyden ja hyvinvoinnin suojelemiseksi (huolenpito)

EU:n luomuasetuksen määritelmä

EU:n uusittu luomuasetus liittää luomun selkeästi kestävyYTEEN, erityisesti ekologiseen kestävyYTEEN määrittelemällä luomun seuraavasti;

Luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin. (Neuvoston asetus (EY) n:o 834/2007.)

2.5.3 Miksi Joutsenmerkki?

Tässä luvussa kuvaan omia ajatuksiani ja pohdintojani. Tätä työtä tehdessäni olen perehtynyt Joutsenmerkkiin, sen merkitykseen ympäristölle, tuotteelle ja ravintolalle sekä Portaat Luomuun ohjelmaan.

Joutsenmerkki ei ole vain merkki, joka on kuvaus kotimaisuudesta; se on paljon enemmän. Ympäristöasiat ovat joka päivä esillä arkisissa asioissamme. Kierrätys ja ympäristöystävällisyys eivät ole vain ”vihreiden - ekoihmisten” juttu, vain myös meidän tavallisten kuluttajien. Viime vuosina oma kuluttaja-näkemykseni on laajentunut. Pienen pojan äitinä haluan ympäristön olevan parempi myös tuleville sukupolville.

Luomuruoka on puhdasta ruokaa. Luonnonmukaista tuotantoa säätelevät Euroopan yhteisöjen neuvoston asetus (EY) 834/2007, komission asetukset (EY) 889/2007 ja (EY) 1235/2008. Nämä asetukset määrittelevät vähimmäisvaatimukset koko EU:n alueella luonnonmukaisesti tuotettuina markkinoitaville maataloustuotteille ja elintarvikkeille. Asetukset määrittelevät mikä on luomua, miten luomupeltoja viljellään, eläimiä kasvatetaan ja elintarvikkeita tuotetaan. Lisäksi ne säätelevät miten näitä sääntöjä valvotaan ja miten luomutuotteet tulee merkitä. (Portaat luomuun 2010.)

Joutsenmerkki sen sijaan on vapaaehtoinen ympäristömerkki, jota kuitenkin valvotaan. Merkin hakuun liittyy tiettyjä kriteereitä, mutta vain avuksi ympäristöasioille. Tuotteen tai palvelun koko elinkaaren ajalta on mietitty, miten ympäristön kuormitusta pienennettäisiin. Onhan tavoitteena kestävä kehitys. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,h.)

Joutsenmerkin yksi osa-alue on luomuruoka ja luomuraaka-aineiden käyttö. Vähintään yhtä raaka-ainetta käyttämällä ravintola saa pisteitä edukseen. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.) Tässä työssä kyseessä olevalla ravintolalla oli luomuraaka-aineita käytössä niin ruoan valmistuksessa, kuin salin puolellakin. Päivittäisessä ruoan valmistuksessa käytettiin mm. riisiä, jauhoja, hunajaa ja pähkinöitä. Salin puolella juomiin mm. koivunmahlaa sekä teetä.

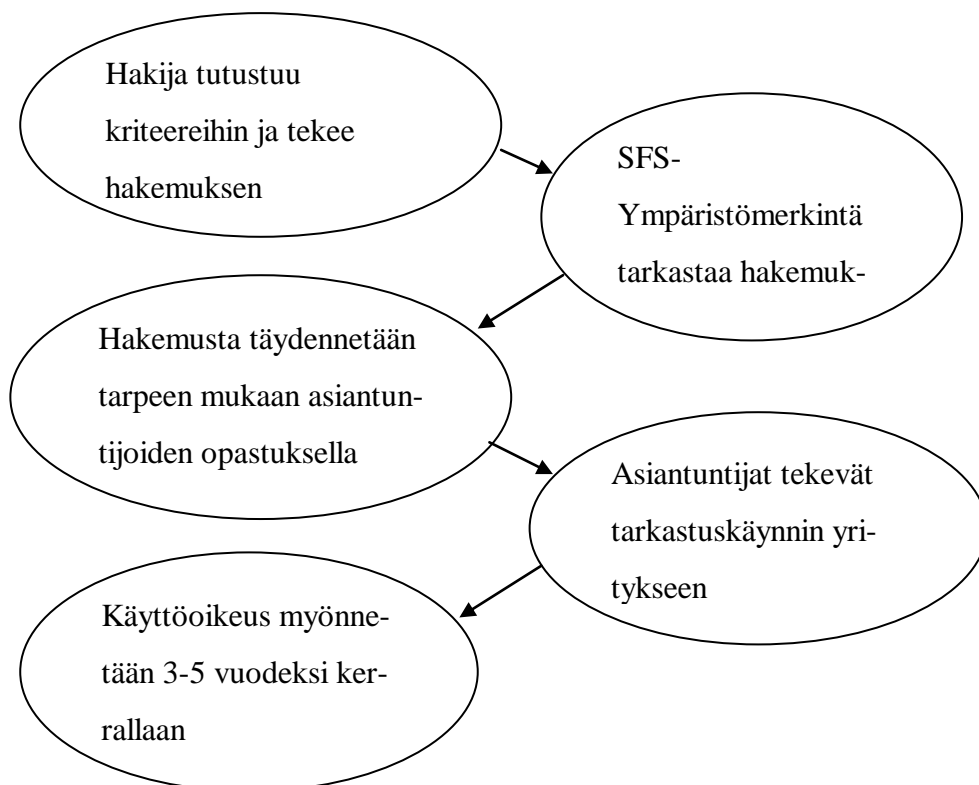
Näitä kahta kohdetta, Joutsenmerkkiä ja Portaat Luomuun-ohjelmaa, vertailllessani, olen muodostanut oman mielipiteeni ympäristön hyväksi. Vaikka luomuruoka on puhdasta ja tarkoin valvotusti viljeltyä, sen merkitys ympäristölle ei ole yhtä suuri, kuin Joutsenmerkin. Molemmissa toki vältetään ylimääräisten kemikaalien käyttöä, mutta kyse ei ole pelkästään kemikaaleista vaan paljon muustakin.

Portaat Luomuun – ohjelma käsittää vain raaka-aineen viljelyn, kun taas Joutsenmerkki on keskittynyt tuotteen tai palvelun koko elinkaareen, valmistuksesta jätteeksi. (kts. edellä KUVA 1). Joutsenmerkki on luotettava, maineensa veroinen, tunnettu, pohjoismainen ympäristömerkki. Pohjoismaat yhdessä luovat kriteerit, päättävät uusista tuotteista ja niiden pääsystä parhaiden joukkoon. Merkin perusajatuksena on kestävä kehitys, jonka avulla ympäristö saataisiin pysymään kunnossa myös tuleville sukupolville. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,a.)

Pienillä teoilla pystymme omalta osaltamme parantamaan ympäristömme hyvinvointia. Joutsenmerkityt tuotteet eivät rahallisesti ole kalliimpia verrattuna ns. tavallisiin tuotteisiin. Tuotteen valmistajat ovat sitoutuneet noudattamaan kriteerejä, joiden avulla vähennetään jätteen syntyä sekä energian- ja veden kulutusta. (SFS-Ympäristömerkintä 2010,e.)

3 JOUTSENMERKIN HANKINTA RAVINTOLAAN

Joutsenmerkin hakuprosessi voi kestää tuotteesta riippuen kuukausista jopa vuoteen. Merkki myönnetään kirjallisen hakemuksen ja paikan päällä tehdyn tarkastuskäynnin perusteella. Alla (KUVA 3.) on kuvaus prosessista.



KUVA 3. Joutsenmerkin hankinta. (Valitse Joutsenmerkki 2010,d.)

3.1 Ravintola Savoy

Ravintola Savoy on Helsingissä sijaitseva korkeatasoinen ruokaravintola. Ravintola koostuu kahdesta kerroksesta

- 8. kerroksen ravintolasalista ja terassista (asiakaspaiikkoja yhteensä 178) sekä
- 7. kerroksen juhleroksesta (asiakaspaiikkoja yhteensä 208).

Asiakaskunta koostuu lähinnä suurimpien yritysten johtajista, ulkomaisista ja kotimaisista liikemiehistä, poliitikoista, ruokamatkailijoista sekä turisteista. (Royal Ravintolat 2010.)

Ravintola Savoy on yksi Helsingin seuratuimpia ravintoloita. Ravintola Savoy avasi ensi kertaa ovensa 3.6.1937 ja siitä lähtien Savoy on ollut keskinäinen osa Helsinkiä. Ravintolan sisustus on pelkistetty ja klassisen selkeä, puhdas ja ajaton. Ylpeys kotimaisista raaka-aineista kasvoi 1930 luvun lopulla ja Savoy'n ensimmäisessä ruokalistassa tarjolla olikin lohta, riekkoa, pallasta ja kotimaisia marjoja. (Royal Ravintolat 2010.)

Tänä päivänä ravintola Savoy on edelleen maamme kärkiravintoloita. ”Suunnan näyttäjä”, toisin sanoen. Savoyssa on tarjottu luomu- sekä lähiruokaa jo ennen Joutsenmerkin hakua, mutta Joutsenmerkin haulla haluttiin näyttää esimerkkiä myös muille ravintoloille ja antaa asiakkaille tae siitä, että ympäristöasiatkin ovat kunnossa. (Royal Ravintolat 2010.)

3.2 Hakemuksen tekeminen

Olin mukana kokoamassa hakemusta ravintolan keittiöpäällikön kanssa niin sanottuna ulkopuolisena konsulttina. Hän oli ennen minun aloitustani ottanut yhteyttä SFS-Ympäristömerkintään ja saanut ravintoloille laaditut kriteerit sekä selvittänyt prosessin heidän kanssaan. Alkutyö oli siis tehtynä valmiiksi.

Joutsenmerkkiä lähdettiin hakemaan mielenkiinnolla. Odotukset olivat suuret ja ne paljasti prosessin lopussa. Ravintola Savoylla oli jo entuudestaan tunnustuksia laadukkaasta palvelustaan. Savoy on valittu Vuoden ravintolaksi vuosina 1999 sekä 2007. Helsinkiläinen huippuravintola oli ensimmäinen pääkaupunkiseudulla, jolle Joutsenmerkki myönnettiin.

Ajankohta Joutsenmerkin hakuun oli hyvä, sillä keittiössä ja tarjoilutiloissa oli valmistuksessa kattava remontti. Edellytykset merkin saantiin Savoylla olisi ollut jo aiemmin, mutta kriteerien täysmittainen käyttöönotto oli luontevampaa remontin valmistumisen yhteydessä. Joutsenmerkinnän kriteerit eivät kuitenkaan aseta tiettyjä vaatimuksia ravintolan tarjoilu- tai ruoanvalmistustiloille.

Ravintolalla oli käytössä jo ennen Joutsenmerkin hakua useita Luomutuotteita (mm. jauhot ja sokeri) ja tarjolla oli myös lähiruokaa (mm. kyyttöä Tammisaaresta). Lähiruokalla tarkoitetaan 100 km säteellä ravintolasta tuotettua sekä valmistettua raaka-ainetta. Raaka-aineiden osalta muutoksia ei siis juurikaan tarvinnut tehdä. Keittiöremontin aikana useita koneita ja laitteita, kuten astianpesukone ja pakastin, uusittiin jolloin esimerkiksi pakastimissa kylmäaineena tunnettua HFC:tä ei enää ollut käytössä. (kts. LIITE 1).

Yksittäiset käsienvyhyntäpaperit poistettiin käytöstä ja tilalle asennettiin automaattiset paperiannostelijat. Näin saatiin yksittäistä paperijätettä pienennettyä. Astianpesukoneisiin asennettiin vedenkulutusta seuraavat mittarit ja kaikki käsienvyhyntäpaperit vaihdettiin automaattihanoiksi. Kaasuhelloihin tuli kaasumittarit, joilla on helpompi seurata kaasun kulutusta viikko- /kuukausi- ja vuositasolla. (kts. LIITE 4). Jätehuoneeseen tuli biojätevaaka, jotta saataisiin varmempia tuloksia biojätteen määrästä.

Minun työnkuvaani kuului raaka-ainetoimittajille soittaminen ja heiltä lisäselvitysten pyytäminen, luomutuotteiden sertifiointinumeroiden kysely, lähiruokatuottajien tarkkojen etäisyyksien kysely, käytössä olevien luomutuotteiden listaus sekä tietysti kaikkien tietojen puhtaaksi kirjoitus. Lisäksi oli tutustuttava ravintola Savoy'n palvelumanuaaliin sekä jätehuolto-oppaaseen ja tiloihin, jotta liitteiden kirjoitus onnistuisi kotona.

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän laatimissa kriteereissä oli valmiina liite-pohjia, joita voitiin käyttää liitteiden laatimiseen. (kts. LIITE 2 ja LIITE 3). Esimerkiksi luomutuotteiden listaamiseen käytimme jo olemassa olevaa liitettä. (kts. LIITE 1). Niin sanottuja vapaamuotoisia liitteitä kirjoitettiin muun muassa ravintolan kuvausta kirjoitettaessa. Kriteereissä oli myös kuvattuna vaatimuksien kohdalla mitkä tarvitsivat lisäselvityksiä, todistuksia tai muita dokumentteja sekä kohdat, jotka tarkastettiin paikan päällä esim. savuton ruokasali.



tarkastetaan paikanpäällä



selvitys tai kuvaus esim., miten asiakkaille tiedotetaan raaka-aineen alkuperästä, liitteeksi käytössä olevat luomutuotteet tai todistus esimerkiksi ravintolan tarjoamasta kasvisruoasta

(Pohjoismainen ympäristömerkintä2009.)

Pidimme keittiöpäällikön kanssa yhteyttä puhelimitse ja sähköpostitse viikoittain. Tapasimme myös kasvotusten, jolloin käytiin läpi edelliset työt ja suunniteltiin tulevat. Tapaamiset kestivät tunnista kolmeen, riippuen edellisten viikkojen työmäärästä ja niiden tarkistuksista. Olihan keittiöpäälliköllä muutakin työtä Joutsenmerkin hakuprosessin lisäksi.

Alkuun prosessi tuntui vaikealta ja haastavalta. Prosessin edetessä olo helpottui ja luottamus omaan itseeni kasvoi. Miten olikin niin vaikeaa soittaa tuntemattomille ihmisille ja kysyä heiltä asioita, joita tarvitsin? Jotkut heistä ihmettelivät, miksi oikein pyysin heiltä tietoja, vaikka keittiöpäällikön kanssa laitettiin tietoa Joutsenmerkin hausta sähköpostitse kaikille heistä. Loppujen lopuksi kaikki tarvittava tieto saatiin ja liitteet kirjoitettua.

3.3 Tarkastuskäynti

Ennen Joutsenmerkin käyttöluvan myöntämistä Pohjoismaisen ympäristömerkinnän, sen maan asiantuntijat käyvät tarkastuskäynnillä ravintolassa. Käynnin aikana tarkastetaan laskelmien tausta-aineisto, alkuperäiset todistukset, mittauspöytäkirjat, ostotilastot

ja muu vastaava aineisto, joilla voidaan varmistaa vaatimusten täytyminen. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2009.)

Käytännössä tarkastuskäynti eteni siten, että ensin asiantuntijat kävivät paikanpäällä keittiöpäällikön ja minun kanssani hakemuksen läpi liitteineen. Samalla he tarkastivat ostolaskut ja muut dokumentit, joiden perusteella olimme liitteet laatineet. Lopuksi kävimme vielä kierroksella ravintolan tarjoilu- ja keittiötiloissa. Tarkastettavia kohtia olivat keittiössä mm. kaasu- ja vesimittarit sekä paperipyyheannostelijat, lisäksi kuiva-ainevarasto sisältöineen sekä jätehuone.

Kierroksen päätteeksi istuimme alas tarjoilutiloihin ja saimme tiedon, että Joutsenmerkin käyttöluva on myönnetty. Tuli upea tunne kaiken tehdyn työn jälkeen.

3.4 Julkistaminen

Joutsenmerkin julkistamis- ja lehdistötilaisuus pidettiin 26.2.2008. Paikalla oli toimittajia niin ammattilehdistä, kuin erinäisistä sanomalehdistäkin. Keittiöhenkilökunta oli valmistanut aamiaisen, joka koostui mm. Reilun kaupan- ja luomutuotteista. Joutsenmerkin julkistamisen ja maittavan aamiaisen jälkeen kolea tiistaipäivä jatkui hyvillä mielin.

Keskustelimme myöhemmin keittiöpäällikön kanssa Joutsenmerkin hakuprosessista. Hän oli kiitollinen työpanoksestani ja kiinnostuksesta aiheesta sekä ravintolaa kohtaan. Prosessi olisi vienyt häneltä itseltään yksin tehtynä paljon kauemmin, olihan laadittavia liitteitä kiitettävä määrä. Näin hänen oli helpompi keskittyä omiin töihinsä keittiöpäällikkönä, kun toinen oli apuna.

3.5 Ajankäyttö

Ravintola Savoy'n prosessi vei aikaa muutaman kuukauden, lokakuusta 2007 helmikuuhun 2008. Tänä aikana oli tutustuttava Pohjoismaisen ympäristömerkinnän laatimisiin kriteereihin, ravintolan palvelumanuaaliin sekä jätehuolto-oppaaseen ja tiloihin, jotta

liitteiden kirjoitus onnistuisi kotona. Lisäksi oli käytävä läpi ravintolan varastot, tehtävä listauksia käytössä olevista raaka-aineista sekä arvioitava niiden vuosikulutusta. Lisäksi oli pyydettävä toimittajilta tarvittavat lisä-selvitykset mm. luomutuotteisiin (sertifiointinumero) ja kirjoitettava liitteet kriteereiden pohjalta mm. pesu-aineista, luomuruoosta sekä jätteiden lajittelusta.

Työtahti oli tiukka, sillä remontti oli valmistumassa ja ravintola oli saatava auki asiakkaille mahdollisimman pian, uudistettuna ja Joutsenmerkillä varustettuna. Ajankäytön suhteen olimme realistisia. Emme asettaneet liian tiukkoja aika-rajoja, sillä työ oli tehtävä hyvin ja tarkasti.

Olimme viikoittain yhteydessä puhelimitse ns. puhelinpalaveri, jolloin kävimme läpi tilanteen ja keskustelimme viikon aikana eteen tulleista asioista. Itselläni oli aikaa per aihe kahdesta neljään päivää kirjoittaa liitteet puhtaaksi ja lähettää eteenpäin tarkistettaviksi. Viikon aikana oli siis saatava tarvittava tieto puhelimitse työnjohtajalta (siivo-us), raaka-aineiden toimittajilta (luomuraaka-aineet, lähiruoan kasvattajat ja toimittajat) sekä muilta henkilöiltä, jotka olivat osallisia jollakin tapaa ravintolaan, odotettava materiaalin saapuminen postilaatikkoon tai sähköpostiin, materiaalin läpiluku sekä puhtaaksi kirjoitus.

Luettuna osuuteni kuulostaa helpolta, mutta aina se ei sitä ollut. Oli tilanteita, jolloin posti meni väärään osoitteeseen, kysytty henkilö ei ollut paikalla ja soittopyyntöön sai odottaa vastausta jopa päiviä. Joitain kertoja sain selittää prosessin ja kertoa, mikä on tilanne. Vaikeuksista kuitenkin selvittiin.

Palavereissa, joita pyrittiin prosessin lopussa käymään kolmekin kertaa kuukaudessa, kävimme liitteet yhdessä läpi, tarkistimme tilanteen ja teimme suunnitelman seuraavalle kerralle. Kaiken materiaalin kirjoituksen ja läpikäynnin jälkeen postitimme hakemuksen täytettynä liitteineen. Odottelimme ja tuli aika tarkastuskäynnille. Kaikki oli kunnossa ja Joutsenmerkki myönnettiin.

3.6 Tehtävät ja onnistuminen

Tehtäväni prosessissa oli tiedon hankinta toimittajilta ja muilta henkilöiltä. Lisäksi kirjoitin puhtaaksi liitteitä annetun materiaalin sekä muun informaation pohjalta. Alkuun oli kuitenkin perehdyttävä ravintolaan ja sen toimintaan, raaka-aineisiin, asiakkaisiin, liikevaihtoon ja kaikkien niiden summaan. Tietoa Joutsenmerkistä oli myös pyydettävä SFS-Ympäristömerkinnältä, jotta pääsisin itsekkin sisään siihen, mitä oltiin tekemässä ja miksi.

Ensimmäiset kerrat palavereissa meni tutkiessa kuiva-ainevarastoja ja listattaessa tuotteita ylös. Näin oli helpompi kirjoittaa lista käytössä olevista tuotteista ja pyytää sertifiointinumerot toimittajilta. Keittiöpäällikkö kävelytti ympäri koko ravintolan, jätehuonetta myöten, jotta tietäisin, mistä on kysymys. Siitä oli hyötyä.

Näin jälkikäteen koen, että onnistuin tekemisessäni. Sain paljon kiitosta ravintolan keittiöpäälliköltä, muulta henkilökunnalta sekä yhtiön toimitusjohtajalta Joutsenmerkin julkistamistilaisuudessa. Olen tyytyväinen itseeni, panokseeni ja tekemääni työhön.

3.7 Nykypäivän tilanne

Haastattelin ravintola Savoy'n nykyistä keittiöpäällikköä Kari Aihista päivittääkseni ravintolan tilannetta.

”Joutsenmerkillä ei ole ollut negatiivista vaikutusta ravintolan toimintaan emmekä myöskään ole muuttaneet toimintatapojamme. Raaka-aine sekä kalatilaukset on tehtävä kriteereiden mukaan eli GMO-viljeltyjä raaka-aineita tai villinä kasvanutta kalaa emme voi käyttää tai tilata. Henkilökunta on suhtautunut Joutsenmerkkiin hyvin, he ovat täysillä mukana. Vuotuisella koulutuksella pyrimme olemaan ajan tasalla”, Aihinen kertoo.

Joutsenmerkki myönnettiin ravintola Savoylle helmikuussa 2008 eli merkki on ollut käytössä lähes kolme vuotta. Suuria muutoksia tänä aikana ei ole tehty. Luomuraaka-aineiden hinta on lähes kaksinkertainen ”tavallisiin” raaka-aineisiin verrattuna ja Kari Aihinen kertookin, että ”Omalla luomupuutarhallamme olemme halunneet säästää rahatikuluissa sekä pakkausmateriaaleista tulevasta jätteestä. Joutsenmerkintä vaatii luomutuotteiden käyttöä ja meillä onkin tällä hetkellä käytössämme lähes kaikki mahdollinen

mm. kananmunat, sokeri, jauhot, maidot ja mehut. Lisäksi luomutuotteet on pakattu muoviin, vaikka itse pitäisin ekologisempaa vaihtoehtona pakata ne paperipusseihin tai pahvilaatikoihin”.

Mitä ajatuksia Joutsenmerkki herättää, Kari Aihinen? ”Ravintola Savoy on yksi Helsingin seuratuimpia ravintoloita. Joutsenmerkki on osa kestävästä kehitystä ja sen hankinnalla haluttiin näyttää esimerkkiä muille ravintoloille”, Aihinen vastaa ja jatkaa; ”Vuosi 2010 on ollut ennätysvuosi ja vuodelle 2011 olemmekin budjetoineet 3 % kasvun liikevaihtoon”.

Kysyessäni energian- ja vedenkuluksesta, Aihinen vastasi ” Tässä vaiheessa on vaikea vastata, onko kulutus pienentynyt. Olen ollut vuoden keittiöpäällikkönä, joten vuonna 2011 saan vastattua tarkemmin. Lisäksi Savoy toimii vuokratiloissa eli seurannan teko ei ole niin yksinkertaista. Kaikkea ei valitettavasti pysty valvomaan niin hyvin, kuin pitäisi. Tämä vuosi 2010 on jo tähän mennessä rikkonut kaikki ennätykset, ruokaa menee koko ajan.”

”Kriteereissä mainitaan myös kemikaalit ja niiden käyttö ja me olemmekin poistaneet käytöstä kaikki aerosolit. Lisäksi kaikki pesuaineet ovat ympäristömerkittyjä ja pesuainepulloihin on asennettu annostelijat”, Kari Aihinen kertoo. ”Jättemäärä Savoyssa verrataan liikevaihtoon eli tarkkoja lukemia ei tällä hetkellä ole saatavilla. Muuten kierrätys meillä onnistuu mallikkaasti sillä puitteet ovat kohdallaan”, Aihinen jatkaa. Ravintolan vuosi 2010 on siis ollut ennätysellinen ja vuodesta 2011 odotetaan entistä parempaa.

4 POHDINTA

4.1 Onnistuinko?

Näin jälkikäteen pohtiessani olen edelleen sitä mieltä, että onnistuin. Tein kaikki annetut tehtävät ja sekä minä, että ravintolan silloinen ja nykyinenkin henkilökunta ovat tyytyväisiä minuun ja suoritukseeni.

Jokaisessa prosessissa, myös tässä, tulee epäonnistumisia ja tehdään virheitä. Ilman yhteisiä sääntöjä liitteiden ulkoasuun viitaten tai muita kirjoitukseen liittyviä asioita olisi ollut hyvä tähdentää. Tarkoituksena oli kuitenkin saada yhdennäköinen liiteluettelo lähetettyä kriteereiden lisäksi. Muutamia kirjoittamiani liitteitä lukuun ottamatta se olisikin onnistunut.

Ilman keittiöpäällikön tai SFS-Ympäristömerkinnän asiantuntijoiden apua, tehtävä olisi ollut mahdoton. Mikäli en olisi saanut tukea ja apua heiltä, en olisi pystynyt tekemään hakemusta yksin. Moni asia tarvitsi selvennystä ja tiettyjen, tärkeiden asioiden maininta oli ensisijaisen tärkeää omia liitteitä kirjoitettaessa.

Olen kuitenkin hyvin kiitollinen Kai Kalliolle, silloiselle Savoyn keittiöpäällikölle, joka otti minut mukaan tähän prosessiin. Ilman tätä kulutustapani olisivat luultavasti samat ja ympäristön hyvinvointi tai aiheuttamamme muutokset ympäristössä olisivat toissijaisia. Olen oppinut paljon täysin vieraista asioista, kuten ympäristöfilosofiasta, vesistöjen rehevöitymisestä ja kasvihuoneilmioista.

Olen useasti miettinyt tätä työtä tehdessäni omia kulutustottumuksiani ja omalta osaltani sitä, miten voisin vaikuttaa ympäristön hyvinvointiin. Nykyään lajittelen jätteet, ostan ympäristömerkittyjä pesuaineita ja vaippoja ja sähkönkulutukseen olen tehnyt muutoksia. Vedenkulutuksesta mainittakoon samanlaisena jatkunut käyttö. Tiskikonetta meillä ei ole eli tiskaan astiat joskus kolmekin kertaa päivässä ja se on suurin syy vedenkulutuksen muuttumattomuuteen.

4.2 Mitä tekisin toisin

Ravintola Savoyn osalta tilanne oli erilainen. Tulin mukaan prosessiin ehkä hieman liian myöhään. Sain idean tähän työhön kaksi viikkoa ennen aloitustani, keskusteltuani silloisen ravintolapäällikön kanssa aiheesta. Mikäli tulevaisuudessa toimin ulkopuolisena konsulttina tai asiantuntijana Joutsenmerkin hakuprosessissa, haluan olla mukana alusta loppuun.

Toisellakin kertaa kaava olisi luultavasti sama. Materiaalin ja informaation keräys vie oman aikansa, mikäli ei olisi mahdollisuutta koota hakemusta olemalla paikan päällä koko ajan. Lisäksi kartoittaisin kokonaisuuden paremmin ennen sen pilkkomista pienempiin osioihin. Kokonaisuus on ensin ymmärrettävä ja sisäistettävä.

Mahdollisiin muutoksiin keittiössä tai muualla ravintolassa en voisi yksin vaikuttaa, joten päätöksenteon niissä asioissa saisin jättää muille. Toki vinkkejä ns. asiantuntijana voisin antaa, mitä kannattaisi tehdä ja mihin kohtiin huomion pitäisi kiinnittyä. Kokeuksen omaavana henkilönä voin kertoa, että mikään ei ole mahdotonta.

LÄHTEET

Aihinen, Kari 2010. Haastattelu 10.11.2010. Keittiöpäällikkö. Ravintola Savoy.

Eettinen valinta 2010. Ympäristömerkit. WWW-julkaisu.
www.eettinervalinta.fi/index.phtml?s=31 Luettu 16.08.2010.

Helsinkiläisen ympäristöopas 2003. WWW-julkaisu.
www.hel2.fi/ymk/julkaisut/oppaat/ympopas/ymparistomerkit.htm Päivitetty 2006. Luettu 03.08.2010.

Kangasniemi Katja 2009. Reilun kaupan ruokaa ja elämää. Helsinki: Perhemediat.

Karelahti Sami 2010. Haastattelu 01.09.2010. Ympäristömerkinnän asiantuntija. SFS-Ympäristömerkintä.

Kuluttajavirasto 2010. Eko-ostaja. WWW-julkaisu. www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/ymparistomerkit Päivitetty 01.09.2010. Luettu 26.08.2010.

Neuvoston asetus (ey) n:o 834/2007. WWW-dokumentti.
<http://www.luomu.fi/tietopankki/komission-uudistettu-luomuasetus-889/> Päivitetty 01.01.2009. Luettu 13.01.2011.

Palvelua ympäristöä huomioiden 2010. Joutsenmerkki ravintoloissa ja hotelleissa. Esite.

Pieniä tekoja, suuria seurauksia 2010. Ympäristömerkkiesite lapsiperheille. Esite.

Pohjoismainen Ministerineuvosto 2010. Ympäristöasiain ministerineuvosto. WWW-julkaisu. www.norden.org/fi/pohjoismaiden-ministerineuvosto.../joutsenmerkki Luettu 03.09.2010

Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006. Joutsenmerkin kriteerit. Ravintolat. Versio 1.0. Sivut 3-22.

Pohjoismainen ympäristömerkintä 2010. Joutsenmerkin kriteerit. Ravintolat. PDF-julkaisu. www.ymparistomerkki.fi/files/873/091fi1_2.pdf Päivitetty 11.2009. Luettu 12.08.2010.

Pohjoismainen ympäristömerkintä 2001. Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt. PDF-julkaisu. www.ymparistomerkki.fi/files/12/saannot.pdf Julkaistu 12.12.2001. Luettu 03.09.2010.

Pohjoismainen ympäristömerkintä 2010. Ympäristöfilosofia. PDF-julkaisu. www.ymparistomerkki.fi/files/13/filosofi.pdf Julkaistu 16.06.2000. Luettu 20.08.2010.

Portaat Luomuun 2010. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto. WWW-julkaisu. www.portaatluomuun.fi/index.asp Julkaisu 2010. Ei päivitystietoa. Luettu 02.10.2010.

Reilu kauppa 2010. Reilu kauppa pähkinänkuoressa. WWW-julkaisu. www.reilukauppa.fi/index.php?7 Ei päivitystietoa. Luettu 06.08.2010

Royal Ravintolat Oy 2010. Ravintola Savoy. WWW-julkaisu. <http://www.royalravintolat.com/savoy> Ei päivitystietoa. Luettu 07.02.2011.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,a. Mikä Joutsenmerkki on? WWW-julkaisu. www.ymparistomerkki.fi/ymparistomerkki/mika_joutsenmerkki_on Ei päivitystietoa. Luettu 30.08.2010.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,b. Organisaatio. WWW-julkaisu.

www.ymparistomerkki.fi/ymparistomerkki/organisaatio Ei päivitystietoa. Luettu 30.08.2010.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,c. Palvelua ympäristöä huomioiden. Esite.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,f. Joutsenmerkitty ravintola. Esite.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,g. Tarjoa sitä mitä halutaan . Ympäristölle parempi vaihtoehto. Esite.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,h. Tee vastuullisia valintoja. Valitse Joutsenmerkki. Esite.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,d. Tulevaisuuden tekijä. Esite.

SFS-Ympäristömerkintä 2010,e. Valitse Joutsenmerkki. Esite.

Turkulaisen toiminta- ja kulutusopas 2008. Parempia valintoja. Tunnistetaan ympäristömerkit. WWW-julkaisu. www.vihreäpolku.info/kestava-kehitys/...tunnistetaan_ymparistomerkit Julkaistu 05.05.2008. Ei päivitystietoa. Luettu 26.09.2010.

YLE 2010. Paikallis- uutiset. WWW-julkaisu.

http://yle.fi/alueet/kainuu/2010/09/joutsenmerkki_ei_juuri_vaikuta_hintaan_1963922.html Päivitetty 08.09.2010. Luettu 10.09.2010

Ympäristömerkinnän Vuosijulkaisu 2010. Sivut 1-24.

Ympäristöministeriö 2010. Elinkaariajattelu ja – arviointi. WWW-julkaisu.
<http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=83571> Päivitetty 04.05.2010. Luettu
07.02.2011.

Ympäristöministeriö 2008,a. Ympäristömerkit. WWW-julkaisu.
www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=182582 Päivitetty 17.07.2008. Luettu
03.08.2010.

Ympäristöministeriö 2008,b. Ympäristömerkinnän tavoitteet. WWW-julkaisu.
<http://www.ymparisto.fi/default.asp?node=12129&lan=sv> Päivitetty 17.07.2008. Luet-
tu 03.08.2010.

Yritys-Suomi 2010. Ympäristösanasto aakkosittain. WWW-julkaisu.
www.yrityssuomi.fi/default.aspx?nodeid=16849#y Päivitetty 09.03.2010. Luettu
11.08.2010.

LIIITEET

Kiteytettynä Joutsenmerkkiin vaaditaan:

- Yleiset vaatimukset

Ravintolan kuvaus; nimi, osoite, liikevaihto, henkilöstön lukumäärä, ravintolan pinta-ala (keittiö ja ruokasali erikseen), asiakaspaikkojen lukumäärä sekä ravintolan toiminnan kuvaus (esim. hotelliravintola, pikaruokaravintola, lounasravintola jne.)

- Ruoka ja juomat

Pakolliset vaatimukset ruoalle ja juomille

- Pääraaka-aineen alkuperä (peruna, pasta, liha, kala -> alkuperämaa selvitetävä, jotta asiakkaat saavat halutessaan tämän tiedon)
- Kestävästi tuotetut raaka-aineet (jättiläiskatkaravut tulee olla viljelty FAO:n kestävien periaatteiden mukaan)
- GMO:ta sisältävät ruoat (selvitys, mikäli jokin raaka-aine on geenimuunneltua -> tuotannolla voi olla suuri negatiivinen ympäristövaikutus)
- Minimivaatimukset luomuruuan ja -juoman osuuksille (suomalaisilla, norjalaisilla ja islantilaisilla ravintoloilla tulee olla vähintään yksi luomuelintarvike/juoma pääraaka-aineena, jota säännöllisesti tarjotaan)

Pistevaatimukset ruoalle ja juomille

- Pisteet luomuelintarvikkeille ja – juomille

Luomutuotteiden määrä (eri tuotteet kpl)	Pisteet
Suomi, Norja, Islanti	
yli 30 kpl	7
21–30 kpl	6
16–20 kpl	5
11–15 kpl	4
6-10 kpl	3
4-5 kpl	2
2-3 kpl	1

- Alueelliset elintarvikkeet ja juomat (tuotanto ja kulutus on suoritettu korkeintaan 500km säteellä, luettelo alueellisista elintarvikkeista ja niiden tuottajista)

Alueellisten elintarvikkeiden ja juomien osuus vuosittaisesta hankintamäärästä	Pisteet
20 % tai enemmän	3
10 % - 19,9 %	2
1% - 9,9 %	1

- Kasvisruoka (ravintola tarjoaa aina vähintään yhden kasvisaterian -> 1p)
- Reilun kaupan tuotteet (ravintola tarjoaa aina vähintään yhden Reilun kaupan tuotteen -> 1p)

Enimmäispistemäärä 12 pistettä

Saavutettava vähintään 5 pistettä

Ravintolan pisteet _____ pistettä

- Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat

Pakolliset vaatimukset kemiallisille tuotteille ja käyttötavaroille

- Kemialliset tuotteet astianpesuun ja siivoukseen (astianpesu- tai siivouskemikaalien hankinnasta 70 % tulee olla ympäristömerkittyjä)
- Reaktiiviset klooriyhdisteet (reaktiivisia klooriyhdisteitä ei saa käyttää siivoukseen)
- Keittiö- kuivaus- ja WC-paperit (papereiden ostoista 90 % tulee olla ympäristömerkittyjä)
- Kertakäyttötuotteet (kertakäyttötuotteita ei saa käyttää ruokasalissa tai muissa tarjoilutiloissa -> poikkeuksena take away – ravintolat)

Pistevaatimukset kemiallisille tuotteilla ja käyttötavaroille

- Kemiallisten tuotteiden käyttöä säästävät toimenpiteet

Kemiallisten tuotteiden käyttöä säästävät toimenpiteet	Pisteet
Ammattikäytön astianpesukoneissa on astianpesuaineen automaattinen annostelu. Automaattisen annostelun tarkistus vähintään neljä kertaa vuodessa.	1
Siivoukseen käytetään tiivistettyjä tuotteita vähintään puolet käyttötarpeesta.	1
Puhdistusaineet annostellaan tarkasti automaattiannostelun tai annostelupumpun avulla.	1
Muut kemikaalien kulutusta olennaisesti säästävät toimenpiteet, esim. höyrypuhdistus. Pohjoismainen ympäristömerkintä antaa muista toimenpiteistä pisteitä erillisen hyväksynnän jälkeen.	1

- Juomapakkausten palautusjärjestelmä (tarjoiltavat oluet, virvoitusjuomat ja mineraalivedet ovat palautuspulloissa, -astioissa tai – säiliöissä 90 % hankintamäärästä -> 1p)
- Talouspaperit ja käsipyyherullat (keittiössä automaatti, joka annostelee pehmopapereita tai vaihtoehtoisesti keittiössä on käsipyyherullia -> 1p)
- Ympäristömerkityt kulutustuotteet ja palvelut (ympäristömerkityt kulutustuotteet tai palvelut, joita ostetaan vähintään puolet tarpeesta)

Tuote/palvelu	Tuotemerkki	Käyttöpaikka	Pisteet
Saippua			1
Lattianhoitotuote (ei puhdistusaine)			1
Lautasliinat			1
Kahvinsuodattimet ja leivinpaperit			1
Painotuotteet			1
Siivouspalvelut			1
Pesulapalvelut			1
Käsipyyherullat			1
Tekstiilit			1
Muut, 1p/tuote/palvelu, max. 3p			1-3

- Ympäristömerkityt pääomatavarat (harvoin ostettavat tuotteet, ostetaan vähintään puolet tarpeesta)

Tuote	Tuotemerkki	Käyttöpaikka	Pisteet
Konttorikone (tietokone, kopiokone jne.)			1
TV			1
Huonekalut			1
Muut, 1p/tute, max 2p			1

Enimmäispistemäärä 13 pistettä

Ravintolan pisteet _____ pistettä

- Energia ja vesi

Pakolliset vaatimukset energialle ja vedelle

- Sähkön- ja kaasunkulutuksen mittaus (ravintolalla tulee olla sähkö- ja kaasumittari, jolla seurata energiankulutusta säännöllisesti, vähintään 4 kertaa vuodessa)
- Kylmäaineet (CFC-kylmäainetta ei saa käyttää)
- Astianpesukoneet (uutta ostettaessa selvitys astianpesukoneen energian- ja vedenkulutuksesta)

Energian ja veden pistevaatimukset

- Vedenkulutuksen mittaus (erillinen mittari vedenkulutuksen seurantaan -> 1p)
- Energiaa ja vettä säästävät toimenpiteet

Energiaa ja vettä säästävät toimenpiteet	Pisteet
Viimeisen 5 vuoden aikana on toteutettu ulkoisen, pätevän tahon, energiakatselmus.	2
Ravintolan ilmastoinnin, kylmälaitteiden tai jätevesien tuottama lämpö hyödynnetään lämmityksessä.	1
Ilmastointi/lämmitys on aika-/tarveohjattu (sis. kierroslukuohjauksen).	1
Ammattitaitoinen hultomies tarkistaa ja huoltaa astianpesukoneen väh. kerran/ vuosi.	1
Keittiön liesi on induktiolevyillä tai matalasäteilevä hella.	1
Energiansäästölamppuja/loisteputkia (lamppujen/valolähteiden määrä) on 90 % tarpeesta	1

Kaikki keittiön astianpesun huuhteluhanat ovat varustettu pitokytkimellä eli sulkeutuvat, kun kädensija päästetään irti, tai ovat varustettuja liiketunnistimilla.	1
Pääastianpesukone ei kuluta enempää loppuhuhteluvettä kuin a) huuvakone 4,5l/pakki, b)tunnelikone 2,5l/pakki	2
WC:t kuluttavat korkeintaan 6 l/huuhtelu ja vesihanat 10 l/min. Pisteet saa, kun 2/3 laitteista täyttää vaatimuksen.	1
Muut energiaa säästävät järjestelmät, jotka ovat olennaisesti vähentäneet ravintolan energiankulutusta. Pohjoismainen ympäristömerkintä antaa muista toimenpiteistä pisteitä erillisen hyväksynnän jälkeen, max 2p.	1-2

- Uusiutuva energia (pisteen voi saada, mikäli käytetty sähkö on tuotettu uusiutuvasta energiasta, vähintään 50 % -> 2p, 10–49 % -> 1p)
- Kylmäaineet (yli 50 % jäädytys/kylmälaitteiden kylmäaineista on hiilivetyä metaania, butaania, propaania, ammoniakkia tai hiilidioksidia -> 2p TAI yli 90 % kylmäaineista on HFC:tä tai HFC:tä yhdisteenä jonkun muun yllä mainitun kylmäaineen kanssa -> 1p)

Enimmäispistemäärä on 18 pistettä

Ravintolan pisteet _____ pistettä

- Jätteet ja kuljetus

Pakolliset vaatimukset jätteille ja kuljetuksille

- Ongelmajätteet (ongelmajätteet tulee lajitella ja ottaa talteen viranomaisvaatimusten mukaisesti)
- Jätteiden lajittelu (jätteet tulee lajitella kunnan osoittamalla tavalla, vähintään neljään jakeeseen)

Pistevaatimukset jätteelle ja kuljetukselle

- Muu jätteiden lajittelu (ravintola voi saada pisteitä, jos jätteet lajitellaan useampaan kuin neljään jakeeseen; vähintään kuuteen jakeeseen -> 2p, vähintään viiteen jakeeseen -> 1p)
- Jättemäärää vähentävät toimenpiteet

Jättemäärää vähentävät toimenpiteet	Pisteet
Ravintola seuraa vuosittaista kaatopaikalle tai poltettavaksi toimitettavien jätteiden kokonaismäärää. Ravintolalla on suunnitelma jätteen	2

vähentämiseksi.	
Biojäte kompostoidaan tai mädätetään biokaasutuotantoon. Myös kunnan järjestämä kompostointi tai mädätys antaa pisteitä.	1
Toimittajista vähintään kolme käyttää kierrätyspakkauksia säännöllisesti, vähintään 2 kertaa kuukaudessa.	1
Muut toimenpiteet, jotka olennaisesti vähentävät jätettä. Pohjoismainen ympäristömerkintä antaa pisteen myös muista toimenpiteistä erillisen hyväksynnän jälkeen.	1

- Ympäristömyötäiset kuljetukset (ravintolalla on kuljetusten seuranta ja suunnitelma kuljetusten vähentämiseksi -> 1p, muut toimenpiteet erillisen hyväksynnän jälkeen -> 1p)

Enimmäispistemäärä 9 pistettä

Ravintolan pisteet _____ pistettä

- Ympäristöjohtaminen

Ravintolalla on oltava erillinen ympäristöjohtamisjärjestelmä sisältäen seuraavat menettelyohjeet joilla taataan, että Joutsenmerkin vaatimukset täyttyvät.

Ympäristöjohtamisen pakolliset vaatimukset

- Organisaatio ja vastuu

Vastuu	Henkilö	Tehtävä
Joutsenmerkin lupa-asiat		
Joutsenmerkin markkinointi		
Lainsäädännön täyttäminen		
Koulutus		
Ostot		
Huolto ja kunnossapiito		
-astianpesukoneiden huolto		
-kylmälaitteiden huolto		
-ilmastointi ja lämmitys		
-siivous		
-erityispuhdistus		

- Lait ja viranomaisvaatimukset (ravintolan pitää varmistaa voimassaolevan lainsäädännön noudattamista sekä ravintolalla tulee olla toimiva omavalvontajärjestelmä)
- Joutsenmerkkilupaan liittyvät asiakirjat (joutsenmerkkilupaa liittyviä asiakirjoja – mittausraportit, koulutusrekisterit, huoltosopimukset yms. - on säilytettävä yhdessä paikassa, helposti saatavilla)
- Kemiallisten tuotteiden käsittely (henkilöstölle on oltava selvät ja helposti ymmärrettävät ohjeet kemiallisten tuotteiden käytöstä ja annostelusta)
- Ravintolan energiaa kuluttavat laitteet ja huoltopäiväkirja (ravintolalla tulee olla luettelo energiaa kuluttavista teknisestä laitteistosta ja niiden huollosta)
- Astianpesukoneen käyttö ja kunnossapito (astianpesukoneen selkeät ja helppotajuiset kunnossapito-ohjeet on oltava astianpesukoneen vieressä)
- Henkilökunnan perehdyttäminen Joutsenmerkkiin (kaikki työntekijät on perehdytettävä Joutsenmerkin vaatimuksiin)
- Asiakastiedotteet (asiakkaille tulee selkeästi tiedottaa, että ravintolaon Joutsenmerkitty ja tämän merkityksestä ympäristötyölle)
- Savuton ruokasali (ravintolan ruokasalin tulee olla savuton)
- Vuosittainen seuranta (Joutsenmerkin käyttöä seurataan vuosittain, Joutsenmerkin vastuuhenkilön on vastattava kyselyyn ja allekirjoitettava lomake)

Ympäristöjohtamisen pistevaatimukset

- Toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi (ravintola saa pisteitä, mikäli toimintasuunnitelmassa on oleelliset toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi)

• Ruokatarjoilu	1 piste
• Energian- ja vedensäästö	1 piste
• Kemialliset tuotteet	1 piste
• Materiaalihankinnat ja kulutustavarat	1 piste
• Jätehuolto	1 piste
• Kuljetukset	1 piste
- Koulutus (ravintola antaa koulutusta henkilöstölleen vähintään kerran vuodessa -> 1p, ravintola antaa ympäristökoulutusta toimitsijoilleen/urakoitsijoilleen -> 1p)

Enimmäispistemäärä 8 pistettä

Ravintolan pisteet _____ pistettä

- Pisteysten veto

Ravintolan tulee saavuttaa tietty pistemäärä saadakseen Joutsenmerkin. Pistemäärän lisäksi kaikki pakolliset vaatimukset on täyttyvä.

Taulukko 1.

Yhteenveto pisteistä (Suomen, Ruotsin, Norjan ja Tanskan ravintolat)

	Ravintolan pisteet	Maksimipisteet
Ruoka ja juoma		12 p
Kemialliset tuotteet ja käyttötuotteet		13 p
Energia ja vesi		18 p
Jätteet ja kuljetus		9 p
Ympäristöjohtaminen		8 p
YHTEENSÄ		60 p

Täyttykö vaatimus?

Ruoka, minimipisteet 5 p

Kyllä _____ Ei _____

Toiminta, minimipisteet 25 p

Kyllä _____ Ei _____

Yhteispisteiden minimipisteet 31 p

Kyllä _____ Ei _____

(Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kriteerit 2006-2009.)

LIITE 2

Liite 2 Kemikaalitoimittajan lomake

Toimitamme seuraavat tuotteet ravintolaan: _____

Todistus koskee vuotta/seuraavia kuukausia (12 kk): _____

Sisäänostetut kemialliset tuotteet:

Tuotteen täydellinen nimi	Käyttötarkoitus	Toimitettu määrä (kg)	Joutsenmerkki/ EU-Kukka

Jos tuotteet eivät ole ympäristömerkittyjä pitää alla olevat vaatimukset täyttää:

- tuotetta ei ole luokiteltu ympäristölle haitalliseksi (EU:n direktiivin 99/45 mukaan) (katso jäljempänä).
- seuraavat aineet eivät sisälly tuotteeseen (katso jäljempänä):
 - alkyylifenoletoxylaatti (APEO) ja alkyylifenolderivaatti (APD)
 - dialkyldimetylammoniumkloridia (DADMAC)
 - lineaarisia alkylbensensulfonaatteja (LAS)
 - reaktiivisia klooriyhdisteitä (poikkeus, jos viranomaiset hygienesyistä määräävät käyttöä).
- kaikki pesuaktiiviset tensidit ovat aerobisissa olosuhteissa helposti hajoavia. Liitä lista tuotteeseen sisältyvistä tensideistä ja viittaa jos mahdollista DID-listaan, versio 30 kesäkuuta 2004 tai myöhempi. Jos tensidiä ei ole DID-listalla, tulee esittää testitulokset helposta biologisesta hajoavuudesta aerobisissa olosuhteissa OECD guidelines 301 A-F mukaisesti tai muun vastaavan yleisesti käytetyn testin mukaisesti.

Päivämäärä: _____ Yritys: _____

Vastuuhenkilön (kemikaalitoimittajan) allekirjoitus: _____

Nimenselvennys: _____

Puhelin: _____

¹ Detergents Ingredients Database on yhteislista EU:n ympäristömerkille ja Pohjoismaiselle ympäristömerkille. DID-listan voi imuroida Ympäristömerkinnän kotisivulta tai pyytää Ympäristömerkinnästä.

(Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

LIITE 3

Liite 4 Yhteenveto ravintolan alueellisista elintarvikkeista ja juomista

Alueellinen elintarvike * (dokumentaatio P2)

Alueellinen elintarvike/juoma	Tuottaja ja paikkakunta (ilmoita missä mahdollinen työ tehdään)	Kilometrit tilalta ravintolaan	Hankintamäärä vuodessa **
Ravintolan elintarvikkeiden ja juomien kokonaishankintamäärä vuodessa:			
Alueellisten elintarvikkeiden osuus kokonaishankintamäärästä elintarvikkeet/juomat %:			

*Alueellista elintarviketta voidaan tuottaa korkeintaan 500 km päässä ravintolasta.
Jos tuote on teollisesti jalostettu (puoli/kokonaan) riittää, että pääraaka-aineet dokumentoidaan.

** Ravintoloiden hankintamäärällä (ostovolyymillä) tarkoitetaan joko vuosittaista ostosummaa (Kr/€) tai ostettujen tavaroiden vuosittaista määrää (kilo tai litra).

Ilmoita mitä yksikköä on käytetty (€/Kr tai kilo/litra): _____

Ravintolan nimi:	Päivämäärä:
Vastuuhenkilön allekirjoitus:	

(Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

LIITE 4

Liite 7 Energiankulutuksen seuranta

Vuosi: _____

Dokumentaatio vaatimukselle O11. Kirjanpito vähintään 4 kertaa vuodessa.

Kuukausi	Päivämäärä	Sähkö KWh		Kaasu m ³		Vesi m ³	
		Mittaustulos	Erotus	Mittaustulos	Erotus	Mittaustulos	Erotus
Tammi							
Helmi							
Maalis							
Huhti							
Touko							
Kesä							
Heinä							
Elo							
Syys							
Loka							
Marras							
Joulu							
Vuosi yhteensä							

Selvitys poikkeavan suuresta energiankulutuksesta**Sähkö**

Korkea sähkönkulutus seuraavina kuukausina: _____

Todennäköinen syy korkeaan kulutukseen: _____

Korjaavat toimenpiteet: _____

Kaasu

Korkea kaasukulutus seuraavina kuukausina: _____

Todennäköinen syy korkeaan kulutukseen: _____

Korjaavat toimenpiteet: _____

Vesi

Korkea vedenkulutus seuraavina kuukausina: _____

Todennäköinen syy korkeaan kulutukseen: _____

Korjaavat toimenpiteet: _____

Ravintolan nimi:	Paikka ja päiväys:
Vastuuhenkilön allekirjoitus:	Nimenselvennys:

(Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)