

## Ensimmäiset rastit **ruokapalvelualalle**

### VÄHENNÄ RUOKAHÄVIKKIÄ JA SUOSI KASVIKSIA

- Mitoita tilausmäärät mahdollisimman tarkasti kulutuksen ja varastotilanteen mukaan
- Huolehdi varastokierrosta ja päivämäärämerkinnöistä: ensin tulleet tuotteet käytetään ensin
- Säilytä elintarvikkeet kullekin oikeassa säilytyslämpötilassa
- Etsi tapoja hyödyntää ylijääneitä raaka-aineita ja tähteitä
- Tarjoa ja hinnoittele erikokoisia annoksia erikokoiseen nälkään
- Käytä sesongin mukaisia tuotteita ja lähiruokaa sekä suosi kasviksia. Etenkin naudanlihan kasvihuonekaasupäästöt ovat huomattavan korkeat verrattuna kasviksiin, kalaan ja kanaan
- Hsy.fi: [Biojätteen vähentäminen ja lajittelu ammattikeittiössä](#)
- [Opas](#) kannattavaan ja ympäristöä säästävään suurkeittiötoimintaan

### EHKÄISE JÄTTEEN SYNTYMISTÄ



1. Vähennä ensin syntyvän jätteen määrää
  2. Laita tarpeeton tavara kiertoon uudelleenkäyttöä varten
  3. Lajittele syntyvät jätteet kierrätettäväksi materiaalina
    - Lajittele syntyvät jätteet mahdollisimman tehokkaasti (paperi-, kartonki-, lasi-, metalli-, muovi- ja biojäte sekä sähkö- ja elektroniikkaromu). Tarkista lajitteluohjeet yritykseltä, jonka kanssa jätehuoltosopimus on tehty
    - Kerää aaltopahvi erikseen muista kuitupakkauksista, jos sitä syntyy runsaasti
    - Suosi tuotteita, joiden materiaalit voidaan käytön jälkeen kierrättää
  4. Lajittele jätteet hyödynnettäväksi energiana, jos kierrätys ei ole mahdollista
- Yrityksen tulee olla selvillä tuottamansa jätteen määrästä ja laadusta
  - Jos joudut laittamaan nesteitä sisältäviä pakkauksia jätteeksi, valuta nesteet ensin viemäriin
  - Nestemäisiä rasvoja, kuten friteerausöljyjä, ei saa kaataa biojäteastiaan eikä viemäriin
    - Rasvanerotin tulee olla valmistuskeittiössä, kun valmistetaan yli 50 annosta päivässä
    - Suuret, säännöllisesti syntyvät ruokaöljyerät kannattaa kierrättää uusiokäyttöön
    - Pienen määrän voi sulkea tiiviisti muoviasiaan ja hävittää sekajätteenä
  - Toimita vaaralliset jätteet asianmukaiseen keräykseen

### TEE KESTÄVIÄ HANKINTOJA

- Kiinnitä laitehankinnoissa huomiota niiden energiatehokkuuteen. Hanki kylmälaitteita, joissa on kannet tai yöverhot. [Energiamerkintä](#) kertoo laitteen energiankulutuksesta. Lisätietoa: [motiva.fi](#)
- Suosi ympäristömerkittyjä tuotteita: esim. [Joutsenmerkki](#) ja [EU-ympäristömerkki](#). Suosi myös [luonnonmukaista](#)- ja [Reilun kaupan](#) tuotantoa
- Hanki vihreää sähköä: [EKOenergia](#) ja [vaihdavirtaa.net](#)
- WWF:n [kalaopas](#) auttaa tekemään vastuullisia kalavalintoja

## SÄÄSTÄ ENERGIAA

- Seuraa työpaikan lämpötiloja. Sopiva lämpötila on 20–22 astetta. Varmista ettei liikehuoneisto lämmitetä ja jäähdytetä samanaikaisesti
- Säädä ilmanvaihto todellisen käyttörytmin perusteella. Käytä kohdepoistoa vain tarpeen mukaan. Jos liikehuoneistossa on koneellinen ilmanvaihto, ulko-ovet on pidettävä kiinni
- Sammuta laitteet ja valot aina kun niitä ei tarvita
- Käytä laitteiden virransäästöasetuksia tehokkaasti. Älä sijoita kylmälaitteita lämpöä tuottavien laitteiden läheisyyteen
- Puhdista sähkölaitteet säännöllisesti (esim. kerran kuukaudessa), jotta ne toimivat vähemmällä energialla ja vikaantuvat harvemmin
- Käytä valaisimissa LED-lamppuja ja panosta valaistussuunnitteluun:
  - Mieti tarvitsetko yleis- vai kohdevalaistusta
  - Käytä ajastimia sekä liike- tai hämärätunnistinohjausta
  - Lisätietoa: [lamputieto.fi](http://lamputieto.fi)
- Lisätietoa: [Energiatehokas ammattikeittiö](#), [Energiaopas pienille ja keskiuurille yrityksille](#)

## KÄYTÄ VETTÄ VIISAASTI

- Pese vain täysiä astiakoneellisia, käytä ympäristömerkittyä pesuainetta ja annostele oikein
- Valitse oikea aine pesukohteeseen. Uusinta tekniikkaa edustaa vedetön siivous keittiössä
- Korjauta vuotavat hanat ja vessanpöntöt heti vuodon huomattuasi
- Huolehdi, että veden virtaamat ovat suositusten mukaiset
  - Suihku- ja keittiön hana 12 l/min
  - WC:n ja kylpyhuoneen pesuallashana 6 l/min



Huomioi ennen toiminnan aloittamista, että uudesta elintarvikehuoneistosta tulee tehdä valvontaviranomaiselle elintarvikelain mukainen ilmoitus. Lisätietoja löytyy kunnan verkkosivuilta.

## TÄHTÄÄ JATKUVAAN PARANTAMISEEN

- Ruokapalvelualan ympäristöpassi [ymparistoosaava.fi](http://ymparistoosaava.fi)
- Toimintamalli ruokahävikin vähentämiseksi ammattikeittiöissä [hsy.fi](http://hsy.fi)
- Valonian [tarkistuslistat](#) ympäristöasioiden hallintaan
- Ympäristöjärjestelmä on systemaattinen tapa parantaa ympäristöasioiden hallintaa
  - Ekokompassi pk-yrityksille ja tapahtumille
  - Green Office toimistoille
  - ISO 14001 ja EMAS

## TUNNETKO LAINSÄÄDÄNNÖN?

- Yrityksen ympäristötieto: [yriyysuomi.fi](http://yriyysuomi.fi)
- Ajantasainen lainsäädäntö: [finlex.fi](http://finlex.fi)
- [Ekokompassin lakilistasta](#) löydät keskeisen, ympäristöä koskevan lainsäädännön
- Ympäristöhallinto: [ymparisto.fi](http://ymparisto.fi)
- Tarkista kunnan ympäristönsuojelumääräykset

### NEUVOJA, APUA?

Kysy kunnan ympäristöviranomaiselta, yrityspalveluista tai etujärjestöltäsi!