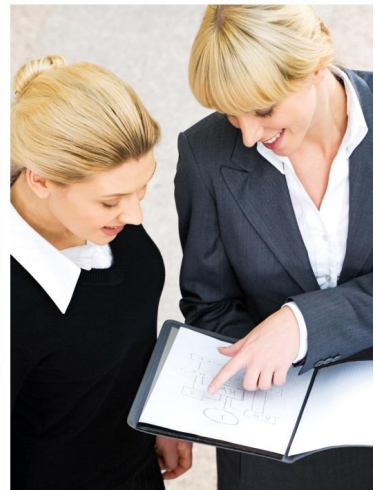
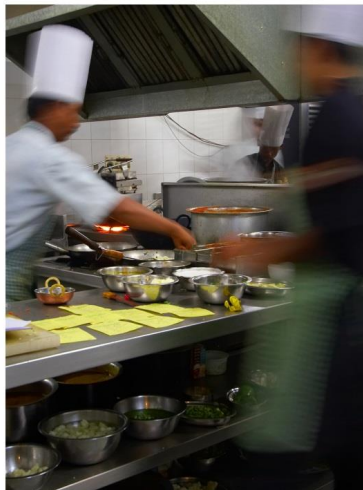


Joutsenmerkin kriteerit

Hotellit, ravintolat ja kongressikeskukset



Versio 4.8

23. lokakuuta 2013 – 31. toukokuuta 2023

Pohjoismainen ympäristömerkintä 

Sisällysluettelo

Mikä on Joutsenmerkitty hotelli, ravintola tai kongressikeskus?	4
Miksi valita Joutsenmerkki	4
Mitä voidaan Joutsenmerkitä?	5
Joutsenmerkin hakeminen	6
Mitä Joutsenmerkin saamiseen vaaditaan?	7
1 Perusvaatimukset.....	9
1.1 Yleiskuvaus	9
1.2 Palveluntarjoajat.....	9
1.3 Raja-arvot.....	10
1.4 Energia	14
1.5 Kemikaalit.....	18
1.6 Vesi	24
1.7 Jätteet.....	25
1.8 Hankinnat	27
1.9 Tarjoilu	30
1.10 Kuljetukset.....	32
1.11 Menettelytavat	33
2 Ruoka	35
3 Hotellihuoneet.....	41
4 Uima-allas	43
5 Vaihtoehtoiset vaatimukset ravintoloille	43
5.1 Pääasialliset vaatimukset	43
5.2 Energiankulutus	44
5.3 Jäte	46
5.4 Ruoka.....	48
5.5 Muut vaatimukset	49
Joutsenmerkin säännöt palveluille	51
Valvonta	51
Kriteerien versiohistoria	51
Uudet kriteerit.....	52

- Liite 1 Yrityksen tiedot
Liite 2 Joutsenmerkittyjen hotellien, ravintoloiden ja kongressikeskusten markkinointi - poistettu
Liite 3 Kemikaalit hotelleissa, ravintoloissa ja kongressikeskuksissa
Liite 4 Energiatyökalu sekä energiankäyttöä ja hiilidioksidipäästöjä koskevat laskelmat
Liite 5 Kestävällä tavalla tuotettujen kalalajien ja äyriäisten raaka-ainemerkintöjä koskevat ohjeet
Liite 6 Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat

055 Hotellit, ravintolat ja kongressikeskukset, versio 4.8, 30.11.2021

Tämä on käännös ruotsinkielisestä asiakirjasta. Ristiriitatapauksissa pätee alkuperäinen teksti.

Osoitteet

Pohjoismaiden ministerineuvosto päätti vuonna 1989 perustaa vapaaehtoisen ja virallisen ympäristömerkin. Alla olevat organisaatiot/yritykset vastaavat merkin toiminnasta kyseisten maiden hallitusten toimeksiannosta. Lisätietoa yritysten nettisivuilta:

Suomi:

Ympäristömerkintä
Urho Kekkosen katu -6 E
FI-00100 Helsinki
Puh: 09 6122 5000
joutsen@ecolabel.fi
www.joutsenmerkki.fi

Ruotsi:

Miljömärkning Sverige AB
Box 38114
SE-100 64 Stockholm
Puh: +46 8 55 55 24 00
info@svanen.se
www.svanen.se

Norja:

Miljømerking Norge
Henrik Ibsens gate 20
NO-0255 Oslo
Puh: +47 24 14 46 00
info@svanemarket.no
www.svanemarket.no

Tanska:

Miljømærkning Danmark
Fonden Dansk Standard
Göteborg Plads 1,
DK-2150 Nordhavn
Fischersgade 56
DK-9670 Løgstør
Puh: +45 72 300 450
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Islanti:

Norræn Umhverfismerking
á Íslandi
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 Reykjavík
Puh: +354 591 20 00
ust@ust.is
www.svanurinn.is

Tämän asiakirjan saa kopioida vain kokonaisuudessaan tekemättä siihen muutoksia. Asiakirjan tekstiä saa lainata vain, jos sen laatija Pohjoismaiden ympäristömerkintä mainitaan.

Mikä on Joutsenmerkitty hotelli, ravintola tai kongressikeskus?

Joutsenmerkitty hotelli-, ravintola- tai kongressitoiminta ottaa ympäristön kokonaisvaltaisesti huomioon ja täyttää Joutsenmerkin tiukat vaatimukset. Joutsenmerkin avulla yritys pyrkii kohti kestävästä yhteiskuntaa.

Yrityksen henkilökunta tekee monenlaista työtä, jotta hotellin ympäristöön kohdistuva kuormitus vähenee. Saadakseen Joutsenmerkin hotellin, ravintolan tai kongressikeskuksen on esimerkiksi täytettävä tietyt raja-arvot. Yksi raja-arvoista on energiankulutus, joka on suurimpia ympäristöä kuormittavia tekijöitä hotelli-, ravintola- ja kongressitoimintaa harjoittavissa yrityksissä.

Joutsenmerkintä edellyttää myös, että hotelli, ravintola tai kongressikeskus pyrkii aktiivisesti vähentämään jätemääriä ja vedenkulutusta. Lisäksi Joutsenmerkityn yrityksen ympäristötyöhön kuuluu kemiallisten tuotteiden käytön vähentäminen. Hyvin monet käytettävistä tuotteista ovat ympäristömerkittyjä.

Joutsenmerkitty ravintola noudattaa raaka-aineiden hankintaa ja käyttöä koskevia tiukkoja ympäristövaatimuksia. Joutsenmerkityn ravintolan käyttämistä elintarvikkeista monet ovat luomutuotteita.

Joutsenmerkityn yrityksen toimintaa ohjaavat selkeät toimintatavat ja ohjeet muun muassa hankintaan vaikuttavista tekijöistä. Yrityksen henkilöstö on myös sitoutunut ympäristötyöhön.

Miksi valita Joutsenmerkki

- Hotellit, ravintolat ja kongressikeskukset voivat käyttää markkinoinnissaan Joutsenmerkkiä. Joutsenmerkki on erittäin tunnettu ja arvostettu Pohjoismaissa.
- Joutsenmerkki on kustannustehokas ja yksinkertainen tapa tiedottaa yrityksen ympäristötyöstä ja sitoutumisesta ympäristöasioiden hoitoon asiakkaille ja ostajille sekä tavarankantajille/toimittajille.
- Hotelli vähentää kustannuksiaan pyrkiessään johdonmukaisesti vähentämään energiankulutustaan sekä kemiallisten tuotteiden ja lajittelemattomien jätteiden määrää.
- Ympäristöä säästävä palvelu valmistaa tuottajaa tulevaisuuden ympäristövaatimuksiin.
- Ympäristökysymykset ovat monimutkaisia ja erityisiin kysymyksiin paneutuminen voi viedä pitkän ajan. Joutsenmerkintä opastaa yritystä ympäristötyössä.
- Joutsenmerkki asettaa vaatimuksia ympäristön kannalta tärkeimmille toiminnoille ja antaa parannusehdotuksia. Siksi Joutsenmerkin kanssa työskentely on yksinkertaista myös pitkän aikavälin ympäristötyötä ajatellen.

Mitä voidaan Joutsenmerkitä?

Hotelli, retkeilymaja, ravintola ja kongressikeskus (määritelmät jäljempänä) voidaan Joutsenmerkitä.

Hotelli ja retkeilymaja

Majoituspalveluja tarjoava toiminta voidaan Joutsenmerkitä. Majoituspalveluilla tarkoitetaan pääasiassa hotelleja ja retkeilymajoja.

Ravintola

Ravintoloiksi katsotaan sellaiset yritykset, jotka valmistavat annoksia nautittavaksi ravintolan tiloissa. Näihin kuuluvat ravintolat, suurkeittiöt, lounasravintolat, katukeittiöt, kahvilat sekä koulujen, sairaaloiden ja muiden vastaavien laitosten keittiöt. Catering- ja take away -ravintolat voidaan myös Joutsenmerkitä.

Joutsenmerkityn ravintolan päätoiminta on aterioiden valmistus ja tarjoilu.

Kongressikeskus

Kongressikeskus määritellään palveluksi, joka kattaa kiinteistön toimitilat, kuten luentosalit, kokoukset tai neuvotteluhuoneet tukipalveluineen. Tiloissa tulee olla mahdollista järjestää kokouksia tai konferensseja esimerkiksi esitysten, seminaarien tai keskustelutilaisuuksien avulla. Toiminnan pääpainon tulee olla kokous- ja konferenssitoiminnassa. Hotellien kokouspalvelut kuuluvat määritelmään.

Kongressikeskukseksi ei katsota toimintaa, jonka pääpaino on muussa kuin esitysten, seminaarien tai keskustelutilaisuuksien järjestämisessä (kuten messu- ja näyttelytilat, teatterit, konserttitilat tai muut vastaavat tilat). Joutsenmerkin voi kuitenkin saada kongressitoiminta, johon kuuluu esimerkiksi näyttelytiloja tai konserttisaleja. Vaatimus ei myöskään kata yksittäisiä kokous- tai kongressitapahtumia (kuten vuosittaiset messut).

Toimintojen yhdistäminen

Jos toimintakokonaisuuteen kuuluu useampia eri toimintamuotoja tai sitä markkinoidaan yhtenä yksikkönä, niin kaikki toimintamuodot sisältyvät lupaan. Taustadokumenttiin viitataan esim. kun jokin osatoiminto sisällytetään lupaan. Katso taulukosta 1, mitkä vaatimukset koskevat mitäkin toimintamuotoa.

Kongressikeskukset, joissa ei ole majoituspalveluita, voidaan Joutsenmerkitä vain jos lupaan sisältyy Joutsenmerkitty ravintolatoiminta, joka on toteutettu itse tai sopimuksena alihankkijan kanssa. Jos kongressikeskuksella on oma ravintola, pitää tässä kriteeridokumentissa Joutsenmerkitylle ravintolalle asetettujen vaatimusten täyttyä. Jos kongressikeskuksella on sopimus alihankkijan kanssa, niin sopimusravintolan tulee olla Joutsenmerkitty.

Kylpylätoiminta

Mikäli hakemuksen kohteena olevaan toimintaan kuuluu kylpylätoimintaa, se lähtökohtaisesti huomioidaan energiankäytön (pakollinen) ja kulutuslukemat huomioidaankin. Joutsenmerkin vaatimukset eivät koske terveyttä edistäviä hoitoja, jotka usein liittyvät kylpylätoimintaan.

Maantieteelliset rajoitukset

Ainoastaan Pohjoismaissa tai Baltian maissa toimivat yritykset voidaan Joutsenmerkitä.

Risteilyalusten, lauttojen tai junien majoitus-, ravintola- ja kongressitoimintaa ei voida Joutsenmerkitä näiden vaatimusten mukaan.

Joutsenmerkin hakeminen

Hakemuslomake lähetetään sen maan Pohjoismaisen ympäristömerkinnän toimistoon, jossa toimintaa harjoitetaan. Jos maassa ei ole ympäristömerkintätoimistoa, hakemus voidaan lähettää mihin tahansa toimistoon. Hakemukseen kuuluu hakemuslomake ja kirjallinen aineisto, jolla osoitetaan vaatimusten täyttyminen.

Energiankulutusta ja hiilidioksidipäästöjä koskevien raja-arvojen laskemiseen käytetään Joutsenmerkinnän energiatyökalua. Energiatyökalu on saatavilla sähköisessä My Swan Account -hakemusoppaassa (katso kohta ”Sähköinen hakemus”).

Sähköinen hakemus

Joutsenmerkin hakeminen tapahtuu helpoiten Hotellien, ravintoloiden ja kongressikeskusten sähköisen My Swan Account -hakemusoppaan avulla. Hakemusoppas löytyy kansallisilta Joutsenmerkinnän verkkosivuilta. Kun Pohjoismainen ympäristömerkintä on vastaanottanut hakemuksen, hakija saa käyttäjätunnukset sähköiseen hakupalveluun. Tunnukset ovat voimassa hakuaikana rajoitetun ajan. Jos hakijalle myönnetään Joutsenmerkki, sähköisen palvelun käyttöoikeuden voimassaoloa jatketaan Joutsenmerkkivaatimusten voimassaolon ajaksi.

Ei-ympäristömerkittyjen kemikaalien dokumentointia varten suositellaan, että kemikaalien valmistajat/toimittajat käyttävät Joutsenmerkin sähköistä My Swan Account -hakemusapua. Käyttöoikeuden My Swan Accountiin saa ottamalla yhteyttä Pohjoismaiseen ympäristömerkintään.

Muutamissa vaatimuksissa viitataan liitteisiin, joilla vaatimusten täyttyminen voidaan osoittaa. Liitteet on koottu tämän asiakirjan loppuun.

Jos hakija käyttää sähköistä hakutyökalua, vaatimusten täyttymisen osoittavat lomakkeet liitetään hakemukseen työkalun avulla. Sähköisellä työkalulla tehty hakemus voidaan myös tulostaa.

Erilaisia vaatimuksia

Hotellien, ravintoloiden ja kongressikeskusten kriteerit koostuvat useiden erilaisten pakollisten ja valinnaisten pistevaatimusten yhdistelmästä. Pakolliset vaatimukset on aina täytettävä.

Jokainen pistevaatimus antaa tietyn pisteen. Pisteet lasketaan yhteen ja luvan saamiseksi on tietty pistemäärä saavutettava.

Tekstin symbolit

Jokaisen vaatimuksen kohdalla on kuvattu, kuinka hakijan tulee osoittaa vaatimuksen täyttyminen. Tekstissä on lisäksi erilaisia symboleja, joissa kuvataan dokumentointitapa. Symbolit ovat:

- ☒ Läheta dokumentaatio hakemuksen mukana
- 📍 Tarkistetaan paikan päällä

Tarkistus paikan päällä

Hakemuksen yhteydessä Pohjoismainen ympäristömerkintä tarkistaa paikan päällä, että vaatimukset täytetään. Tarkistuksessa on voitava esittää laskelmien perusteet, lähetettyjen todistuksien alkuperäiskappaleet, mittauspöytäkirjat, ostotilastot ja vastaavat, jotka vahvistavat vaatimusten täyttymisen.

Kustannukset

Hakemusmaksu laskutetaan hakemuksen yhteydessä. Lisäksi peritään vuosimaksua, joka perustuu Joutsenmerkityn hotellin/ravintolan/kongressikeskuksen toiminnan liikevaihtoon.

Lisätiedot

Ympäristömerkintätoimisto antaa mielellään lisätietoja, katso yhteystiedot tämän asiakirjan alussa.

Mitä Joutsenmerkin saamiseen vaaditaan?

Joutsenmerkin saamisen edellytykset:

- Toiminnasta lähetetään yleiskuvaus, katso luku 1.1. Energian- ja vedenkulutusta, lajittelemattomien jätteiden ja käytettyjen kemikaalien määrää, hankintaa sekä vieraiden lukumäärää koskevat tiedot ilmoitetaan viimeisen 12 kuukauden tai kuluneen vuoden ajalta. Yksittäisten vaatimusten kohdalla Pohjoismainen ympäristömerkintä voi hyväksyä arvioinnin vuosittaisesta käytöstä tarkasteltavan kuukauden/viikon seurantatietojen perusteella.
- Energiankulutusta koskevan raja-arvovaatimustason on täyttyvä, katso luku 1.3.
- Lisäksi toinen kahdesta muusta raja-arvovaatimuksesta (vedenkulutus tai jätteet) on täyttyvä, katso luku 1.3.
- Kaikki muut pakolliset toimintaa koskevat vaatimukset on täyttyvä, katso taulukko 1.
- Toiminnan on täytettävä vähintään 35 prosenttia kaikista pistevaatuksista, katso pisteiden lasku taulukosta 1.
- Ravintola on saatavavähintään 5 pistettä kappaleessa 2 ”Ruoka” mainituista pistevaatuksista.
- Pohjoismainen ympäristömerkintä on suorittanut vaatimusten täyttymistä koskevan tarkastuskäynnin.

Taulukko 1: Kuvaus eri toimintamuodoista ja niiden yhdistelmistä sekä pistemääristä, jotka täytyy saavuttaa. Katso tarkemmat tiedot taulukosta.

Huomaa, että jos toimintakokonaisuuteen kuuluu useampia eri toimintamuotoja tai sitä markkinoidaan yhtenä yksikkönä, niin kaikki toimintamuodot sisältyvät lupaan.

Esimerkiksi hotellin, jonka yhteydessä on ravintola, tulee täyttää kaikki pakolliset vaatimukset ja vaadittavan pistemäärän yhdistelmässä ”Hotelli ja ravintola”.

Taulukko 1.

Toimintamuoto	Pakolliset vaatimukset	Valinnaiset pistevaatimukset	Mahdollinen enimmäispistemäärä**	Vaadittavat pisteet
Hotelli	O1 O3 - O25 O27 - O34	P1 - P27 P34 - P38 P39*	73 p	26 p
Ravintola	O1 O4 - O24 O26 - O39	P1 - P33 P38 P39*	77 p	27 p
Kongressikeskus	O1 - O2 O4 - O25 O27 - O34	P1 - P14 P16-P27 P38 P39*	59 p	21 p
Hotelli ja ravintola	O1 O3 - O39	P1 - P38 P39*	88 p	31 p
Hotelli ja kongressikeskus	O1 - O34	P1 - P27 P34 - P38 P39*	73 p	26 p
Ravintola ja kongressikeskus	O1 - O2 O4 - O24 O26 - O39	P1 - P33 P38 P39*	77 p	27 p
Hotelli, ravintola ja kongressikeskus	O1 - O39	P1 - P38 P39*	88 p	31 p

*Vaatimus P39 koskee ainoastaan Islantia.

**Jos hotelli ei tarjoa aamiaista omissa tiloissaan, niin yksi mahdollinen piste poistuu. Sen sijaan jos toimintaan sisältyy uima-allas, niin toiminta voi saada lisäksi enintään 2 pistettä. Pisteet vaikuttavat vaadittavaan pistemäärään.

*** Ravintolat, jotka eivät toimi yhdessä kongressikeskuksen tai hotellin kanssa, voivat siirtyä kappaleen 5 vaatimuksiin.

Hakemusaputyökalu laskee pistemäärän eri toimintatyypeille hakijan ilmoittaman toiminnan perusteella.

1 Perusvaatimukset

Toiminnan tulee täyttää kaikki tässä kappaleessa mainitut vaatimukset, ellei toisin mainita.

1.1 Yleiskuvaus

01 Yleiskuvaus

Hakija ilmoittaa Joutsenmerkin vaatimuksiin liittyvät tiedot toimitiloistaan. Tiedot ilmoitetaan liitteellä 1.

☐ Liite 1 täytettynä sekä liitteessä pyydetty dokumentaatio.

1.2 Palveluntarjoajat

02 Kongressikeskukset: ulkopuoliset ravintolapalveluiden tarjoajat

Vaatus koskee kongressikeskuksia, joissa ei ole majoituspalveluita ja jotka käyttävät alihankkijaa tarjoilupalveluiden tuottamisessa.

Kongressi- ja kokousasiakkaiden ravintolapalveluita varten keskuksella tulee olla sopimus yhden tai useamman Joutsenmerkityn ravintolan kanssa.

Poikkeus: niiden julkisten toimijoiden, joiden täytyy noudattaa Euroopan parlamentin ja –neuvoston direktiiviä 2004/18/EY koskien julkisia rakennusurakoita sekä julkisia tavara- ja palveluhankintoja tulee pystyä todistamaan, että myös alihankkijat täyttävät ne vaatimukset, jotka Pohjoismainen ympäristömerkintä on asettanut Joutsenmerkityille ravintoloille. Alihankkija ei voi markkinoida itseään Joutsenmerkittynä omille asiakkailleen, jollei sillä ole voimassaolevaa lupaa. Mikäli Pohjoismainen ympäristömerkintä tarkistaa alihankkijan, eikä lupaa voida myöntää, niin siitä aiheutuu ylimääräisiä hallinnollisia maksuja.

Vähintään 95 prosenttia kongressikeskuksen käyttämistä ulkopuolelta ostetuista ravintolapalveluista (liikevaihtoon tai vieraiden lukumäärään perustuen) tulee tulla sopimusravintoloilta.

Sopimuksessa tulee mainita sopimuksen voimassaoloaika ja ravintolan lupanumero.

Ravintolapalveluiden toimittajaa vaihdettaessa on muutoksista ilmoitettava Joutsenmerkin myöntäneeseen Pohjoismaisen ympäristömerkinnän toimistoon.

☐ Kopio kaikista Joutsenmerkittyjen ravintoloiden kanssa solmituista sopimuksista edellä mainitun mukaisesti. Sopimuksessa on oltava ravintolan lupanumero.

☐ Selvitys käytännöistä sen varmistamiseksi, että sopimusravintola on Joutsenmerkitty.

☐ Laskelmat, joissa on Joutsenmerkittyjen ravintolapalveluiden osuus ostettujen ravintolapalveluiden kokonaismäärästä. Osuus ilmoitetaan liikevaihdon tai asiakasmäärän perusteella.

03 Hotellit: hotellin tiloissa toimiva aamiaispalveluiden tarjoaja

Vaatus koskee hotelleja, jotka käyttävät tiloissaan ulkopuolisen toimittajan aamiaispalveluita.

Aamiaispalveluiden toimittajan tulee täyttää kaikki hotellin omaa aamiaistarjoilua koskevat vaatimukset, eli kaikki vaatimukset kappaleessa 1.9 Tarjoilu.

Hotellialueen ulkopuolella tapahtuva aamiaistarjoilu ei kuulu Joutsenmerkintään.



Kopio kaikista aamiaispalveluiden toimittajien kanssa solmituista sopimuksista. Katso tarvittavat tarjoilua koskevat asiakirjat luvusta 1. 9 Tarjoilu.

1.3 Raja-arvot

Toimintaan liittyy kolme raja-arvoa:

- Energiankulutus
- Vedenkulutus
- Jättemäärä

Energiankulutusta koskeva raja-arvovaatimus on pakollinen, ja sen tulee täyttyä aina. Energiankulutusta koskevan vaatimuksen täyttyminen lasketaan ympäristömerkinnän energiatyökalulla. Energiatyökalu on saatavana sähköisessä My Swan Account – hakemusoppaassa.

Lisäksi yrityksen tulee täyttää joko vedenkulutusta tai jättemäärää koskevan raja-arvon vaatimukset. Hakija voi valita, kumman raja-arvon vaatimukset yritys täyttää. Kaikki raja-arvovaatimukset ilmoitetaan, vaikka kaikkien ei tarvitse täyttyä.

04 Energiankulutuksen raja-arvo

Yrityksen tulee täyttää energiankulutuksen raja-arvoa koskevat vaatimukset.

Yrityksen ostetun energian kulutus saa olla enintään **1,7**-kertainen energiatyökalulla laskettavaan tavoitearvoon verrattuna.

Hotellia, joka ei tarjoa aamiaista, koskeva raja-arvo on tiukempi: se saa olla enintään **1,6**-kertainen energiatyökalulla laskettavaan tavoitearvoon verrattuna.

Yritys selvittää ostetun energian kulutuksensa, jota verrataan tavoitearvoon, joka kuvaa vastaavien toimintojen energiankulutusta optimaalisissa olosuhteissa..

Tavoitearvo lasketaan energiatyökalulla useiden parametrien perusteella (esim. ilmastovyöhyke (klimatzon), lattiapinta-ala sekä rakennusten, asiakkaiden ja pestävien tekstiilien lukumäärä).

Jos yritys ei valitse ilmastovyöhykettä (klimatzon), vaan valitsee vaihtoehdon, jossa ilmoitetaan normaalivuoden kuukausilämpötilat kyseisellä paikkakunnalla(katso energiatyökalu), niin kyseiset tiedot ja lähteet on ilmoitettava ja ne on voitava tarkistaa. Norjassa hakijoiden on käytettävä paikkakuntakohtaisia normaalivuoden kuukausikeskilämpötiloja.

Kaikkien yritysten on ilmoitettava kuukauden keskilämpötilat (astepäivälukukorjattu) samalta ajanjaksolta kuin energiatyökalussa ilmoitettu energiankulutus. Sää tiedot ja niiden lähteet on säilytettävä, jotta tiedot voidaan tarkistaa ja hyväksyä. Sää tietojen on oltava samalta paikkakunnalta tai vaihtoehtoisesti lähimmältä paikkakunnalta, josta tarvittavat sää tiedot on saatavissa, kuten lähimmältä säähavaintoasemalta.

Sähkökulutuksen mittaaminen

Ravintoloiden, jotka toimivat keskussähkölämmitteisessä kiinteistössä, ja jotka eivät voi erottaa kokonaan tai osittain sähkökäyttöään muusta toiminnasta (esim. ravintola, joka toimii liikekeskuksessa) tulee mitata sähkökäyttöään. Valitse seuraavista vaihtoehto a) tai b):

- a) ravintola asentaa kiinteän sähkömittarin energiaa kuluttavia laitteita (jääkaappi, uuni, astianpesukone jne.) varten. Muu sähkökäyttö (esim. valaistus) voidaan arvioida.
- b) kolmannen osapuolen suorittama energiakatselmus, joka sisältää energiaa kuluttavien laitteiden (jääkaappi, uuni, astianpesukone jne.) luennan tarkasteltavalta ajanjaksolta sekä arvio vuosittaisesta kokonaiskulutuksesta. Katselmus tulee tehdä joka toinen vuosi.

Pohjoismainen ympäristömerkintä voi poikkeustapauksessa jättää huomioimatta laskelmassa tiettyjä yrityksen tiloja, joissa ei ole energiaa kuluttavia laitteita tai välineitä. Katso taustadokumentista (kappale 5.3.2) lisätietoja.

Jos yrityksessä järjestetään väliaikaista toimintaa, kuten teatteriesityksiä tai näyttelyitä, joiden sähkökulutuksen ei katsota kuuluvan yrityksen päivittäiseen sähkökulutukseen, tällaisen toiminnan osuus sähkökulutuksesta voidaan vähentää Pohjoismaisen ympäristömerkinnän hyväksynnällä. Tämä edellyttää, että väliaikaisen toiminnan sähkökulutus mitataan ja ilmoitetaan erikseen.

Lämmityksen ja jäähdytyksen mittaaminen

Jos yritys ei pysty ilmoittamaan kulutustaan suoraan toimittajan tietoihin perustuen (esimerkiksi ravintola, joka toimii liikekeskuksessa), se voi laskea kulutuksensa käytössään olevan pinta-alan perusteella suhteessa koko rakennuksen pinta-alaan.

Hakemuslomakkeen jätettyään hakija saa käyttäjätunnukset Pohjoismaisen ympäristömerkinnän energiatyökaluun laskelmien tekemistä varten. Katso lisätiedot energiatyökalusta ja kriteereihin liittyvistä taustatiedoista liitteestä 4 tai ota yhteyttä Pohjoismaiseen ympäristömerkintään.

- ☒ Hakemukseen liitetään selvitys (esim. laskun kopio, vahvistus toimittajalta, mittarin luentatulos tai muu dokumentaatio) yrityksen ostetun sähkön kulutuksesta, käytetyistä polttoaineista, lämmityksestä ja jäähdytyksestä. Selvityksessä käytetään Pohjoismaisen ympäristömerkinnän energiatyökalua. Katso liitteestä 4 mitä tietoja tarvitaan energiatyökalua varten.
- ☒ Jos yritys ilmoittaa ilmastoalueen sijaan paikkakunnankuukauden keskilämpötilat vuoden aikana, niini tiedot ja lähteet on tallennettava niin, että ne voidaan tarkistaa ja hyväksyä. Ilmoita kuukauden keskilämpötilat ja tietolähde samalta ajanjaksolta (yksi vuosi) kuin energiatyökalussa ilmoitettu energiankulutus. Vaihtoehto a) ravintoloille: selvitys sähkökäytöstä perustuen kiinteän sähkömittarin käyttöön ja selonteko, joka osoittaa miten sähkökäytön arvio on laadittu. Vaihtoehto b) ravintoloille: kolmannen osapuolen laatima selonteko, joka osoittaa sähkökäytön perustuen mittaukseen ja arvio vuosittaisesta sähkökulutuksesta. Toimintatapa, joka osoittaa miten katselmus toteutetaan joka toinen vuosi.

P1 Energiankulutus

Yritys saa pisteitä raja-arvoa alhaisemmasta energiankulutuksesta taulukossa ilmoitetulla tavalla.

Raja-arvoa alhaisempi kulutus	Pisteet
Kulutus on 0.5 yksikköä raja-arvoa alhaisempi	5 p
Kulutus on 0.4 yksikköä raja-arvoa alhaisempi	4 p
Kulutus on 0.3 yksikköä raja-arvoa alhaisempi	3 p
Kulutus on 0.2 yksikköä raja-arvoa alhaisempi	2 p
Kulutus on 0.1 yksikköä raja-arvoa alhaisempi	1 p



Selvitys yrityksen saamista pisteistä taulukon mukaisesti. Selvityksessä käytetään Pohjoismaisen ympäristömerkinnän energiatyökalua.

O5 Vedenkulutuksen raja-arvo

Vedenkulutusta koskeva raja-arvovaatimuksen täyttyminen on valinnaista.

Yrityksen tulee kuitenkin ilmoittaa vaatimusta koskevat tiedot.

Vedenkulutus koskee kaikkea yrityksen kuluttamaa makeaa vettä.

Vedenkulutusta koskevan raja-arvovaatimuksen täyttymiseen vaaditaan, että yritys pystyy mittaamaan toimintansa vedenkulutuksen vuositason joko oman mittarin tai vesilaitoksen ilmoituksen avulla.

Jos yritys ei pyri täyttämään vedenkulutusta koskevia raja-arvovaatimuksia Joutsenmerkin saamiseksi, vedenkulutus voidaan selvittää muulla tavalla. Selvitykseksi hyväksytään vesilaskut tai laskelma yrityksen vedenkulutuksesta osana laajempaa toimintaa.

Eri toimialueita koskevat seuraavat raja-arvot:

Hotelli: 200 litraa/asiakas

Hotelli, jossa on uima-allas: 275 litraa/asiakas

Ravintola: 45 litraa/asiakas

Catering: 45 litraa/cateringannos

Kongressikeskus: 25 litraa/asiakas

Muut uima-altaan käyttäjät: 75 litraa/asiakas

Jos yritykseen kuuluu useita toimialueita, lasketaan raja-arvo seuraavalla kaavalla:

Koko toiminnan vedenkulutuksen raja-arvo = 200 litraa/asiakas × hotelliasiakkaiden lukumäärä + 45 litraa/asiakas × ravintola-asiakkaiden lukumäärä + 45 litraa/cateringannos × cateringannosten lukumäärä + 25 litraa/asiakas × kongressiasiakkaiden lukumäärä + 75 litraa/asiakas × muiden uima-altaan tai kylpylän käyttäjien lukumäärä.

Jos hotellissa on uima-allas, veden määränä käytetään arvoa 275 litraa/asiakas, muuten 200 litraa/asiakas.

Muilla uima-altaan käyttäjillä tarkoitetaan asiakkaita, jotka käyttävät uima-allasta tai kylpylää yöpymättä hotellissa.

Litteessä 1 "Yrityksen tiedot" on asiakasryhmien määritelmät.

Uima-altaalla tarkoitetaan lämmitettyä tai lämmittämätöntä allasta, jonka vesi kierrätetään ja puhdistetaan. Poreallasta ei lasketa uima-altaaksi.

- ☒ Selvitys yrityksen vuotuisesta kokonaisvedenkulutuksesta ja laskukopiot tai vesilaitoksen toimittama selvitys.
- ☒ Selvitys eri toimialojen (hotellin, ravintolan, kongressikeskuksen sekä uima-altaan ja kylpylän) asiakasmääristä sekä edellä mainitun mukainen laskelma vedenkulutuksesta asiakasta kohti.

P2 Vedenkulutus

Yritys saa pisteitä raja-arvoa alhaisemmasta vedenkulutuksesta taulukon mukaisesti. Raja-arvo lasketaan vaatimuksessa O5.

Raja-arvoa alhaisempi kulutus	Pisteet
Kulutus on yli 50 % raja-arvoa alhaisempi	3 p
Kulutus on 40–50 % raja-arvoa alhaisempi	2,5 p
Kulutus on 30–40 % raja-arvoa alhaisempi	2 p
Kulutus on 20–30 % raja-arvoa alhaisempi	1,5 p
Kulutus on 10–20 % raja-arvoa alhaisempi	1 p

- ☒ Selvitys yrityksen saamista pisteistä edellä mainitun taulukon mukaisesti.

O6 Jättemäärän raja-arvo

Jättemäärää koskeva raja-arvovaatimus on valinnainen. Yrityksen tulee kuitenkin ilmoittaa vaatimusta koskevat tiedot.

Jos yritys valitsee käytettäväksi kappaleen 5 Ravintoloiden vaihtoehtoiset vaatimukset, jättemäärien raja-arvovaatimus ei ole valinnainen.

Raja-arvo koskee päivittäisessä toiminnassa syntyvää, lajittelematonta jätettä, joka toimitetaan poltettavaksi tai kaatopaikalle.

Eri toimialueita koskevat seuraavat raja-arvot:

Hotelli: 0,20 kg/asiakas

Ravintola: 0,80 kg/asiakas

Catering: 0,80 kg/cateringannos

Kongressikeskus: 0,20 kg/asiakas

Jos yritykseen kuuluu useita toimialueita, lasketaan raja-arvo seuraavalla kaavalla:

Koko toiminnan jättemäärää koskeva raja-arvo = 0,20 kg/asiakas × hotelliasiakkaiden lukumäärä + 0,80 kg/asiakas × ravintola-asiakkaiden lukumäärä + 0,80 kg/cateringannos × cateringannosten lukumäärä + 0,20 kg /asiakas × kongressiasiakkaiden lukumäärä.

Läitteessä 1 "Yrityksen tiedot" on asiakasryhmien määritelmät.

- ☒ Yhteenveto jätehuollon ilmoituksista koskien yrityksen lajittelemattoman jätteen (sekajäte, energiajäte) kokonaismäärää vuodessa sekä laskukopiot, tai jätehuollon selvitys. Jos jätehuolto ei punnitse lajittelematonta jätettä, voidaan selvitykseksi hyväksyä yrityksen itse punnitsema jättemäärä vähintään yhden viikon ajalta Pohjoismaisen ympäristömerkinnän hyväksynnällä. Selvityksessä on mainittava, millä tavoin ajanjakson mittausta voidaan pitää edustavana otoksena jättemäärästä.

Jos yritys valitsee käytettäväksi kappaleen 5 Ravintoloiden vaihtoehtoiset vaatimukset ja jätealan urakoitsija ei punnitse lajittelematonta jätettä, voi Pohjoismainen ympäristömerkintä hyväksyä yrityksen omat jätemäärien mittaukset vähintään kaksi kertaa vuodessa ja yksi edustava otos yhdeltä viikolta. On kuvattava, millä tavoin mittauksia voidaan pitää edustavana otoksena jätemäärästä.

P3 Jätemäärä

Yritys saa pisteitä raja-arvoa pienemmästä jätemäärästä seuraavan taulukon mukaisesti. Raja-arvo lasketaan vaatimuksessa O6.

Raja-arvo koskee päivittäisessä toiminnassa syntyvää, lajittelematonta jätettä, joka toimitetaan poltettavaksi tai kaatopaikalle.

Raja-arvoa pienempi määrä	Pisteet
Jätemäärä on yli 50 % raja-arvoa pienempi	3 p
Jätemäärä on 40–50 % raja-arvoa pienempi	2,5 p
Jätemäärä on 30–40 % raja-arvoa pienempi	2 p
Jätemäärä on 20–30 % raja-arvoa pienempi	1,5 p
Jätemäärä on 10–20 % raja-arvoa pienempi	1 p



Selvitys yrityksen saamista pisteistä edellä mainitun taulukon mukaisesti.

O7 Raja-arvojen jatkuva mittaaminen

Yrityksellä tulee olla kirjalliset käytännöt Joutsenmerkin edellyttämien energian- ja vedenkulutusta sekä jätemäärää koskevien raja-arvojen mittaamiseksi sekä mittaustulosten tulkitsemiseksi ja kirjaamiseksi seuraavasti:

Energiankulutus – kuukausittain yrityksen toiminta-aikana. Koskee ravintoloita, joilla ei ole sähkön kokonaiskulutusta mittaavaa sähkömittaria:

- Ravintoloiden, jotka ovat valinneet vaihtoehdon a) O4 tulee seurata sähköenergian kulutusta kuukausittain tiloissa, joihin on asennettu sähkömittari.
- Ravintoloiden, jotka ovat valinneet vaihtoehdon b) O4 tulee suorittaa mittaustulos joka toinen vuosi.

Vedenkulutus – kuukausittain yrityksen toiminta-aikana

Jätemäärä – jätehuoltoyrityksen laatima vuosiseurantayhteenveto tai vaihtoehtoisesti vähintään yksi edustava otos yhdeltä viikolta neljännesvuodessa yrityksen toiminta-aikana.



Selvitys käytännöistä, joilla yritys varmistaa edellä mainitut mittaukset, tulosten tulkitsemisen ja kirjaamisen.

1.4 Energia

O8 Fossiilisen öljyn käyttö öljykattilassa rakennusten tai veden lämmitykseen

Fossiilisen öljyn käyttö lämmityksessä ei saa ylittää 30 prosenttia lämmitystarpeesta.

Lämmitystarve määritellään laskemalla yhteen rakennuksen ilmastoinnista, energian siirrosta ja veden lämmityksestä syntyvä hävikki ja lukema ilmoitetaan energiatyökalun avulla.

Öljykattilan osuus lasketaan seuraavalla tavalla:

*Öljykattilan osuus (kWh/vuosi) = öljyn määrä vuodessa (m³/vuosi) * kattilahyötysuhde * energiakerroin (kWh/kg) * tilavuuspaino (kg/litra) * 1000(l/m³)*

Kevyen polttoöljyn/ lämmitysöljyn energiakerroin on 11,29 kWh/kg

Kevyen polttoöljyn/ lämmitysöljyn tilavuuspaino on: 0,89 kg/litra

Raskaan polttoöljyn tilavuuspaino on: 0,98 kg/litra

Jos polttoaineen toimittajalla pystyy antamaan tarkempia tietoja (esimerkiksi energiakertoimessa polttoaineen matalampi lämpöarvo), niin niitä voi käyttää.



Selvitys ja laskelma, joka osoittaa, että lämmitykseen käytettävän öljyn kulutus on alle 30 prosenttia kokonaislämmitystarpeesta.

P4 Hiilidioksidi

Yritys saa pisteitä, jos sen toimintojen aiheuttamat hiilidioksidipäästöt ovat pienemmät suhteessa hiilidioksidipäästöjen tavoitearvoon. Pisteitä saa oheisen taulukon mukaisesti.

Energiatyökalu laskee yrityksen toimintojen hiilidioksidipäästöt työkaluun syötettyjen energiankulutustietojen perusteella.

Tavoitearvo lasketaan energiatyökalulla useiden parametrien perusteella (esim. lattiapinta-ala, rakennusten lukumäärä, asiakkaiden lukumäärä ja pestävien tekstiilien lukumäärä). Liitteessä 4 on lisätietoa tavoitearvon laskemisesta.

Hiilidioksidi-indeksillä tarkoitetaan todellisten hiilidioksidipäästöjen ja hiilidioksidin tavoitearvon välistä suhdetta.

Jos yritys valitsee energiantyökalussa vaihtoehdon, joka huomioi normaalivuoden ja/tai paikkakunta-kohtaiset kuukauden keskilämpötilat (katso energiatyökalu) niin tiedot ja lähteet on ilmoitettava ja ne on voitava tarkistaa. Norjassa hakijoiden on käytettävä paikkakunta-kohtaisia kuukauden keskilämpötiloja.

Hiilidioksidi-indeksi	Pisteet
Hiilidioksidipäästöt ovat tasolla 1.3 tai sen alla	3 p
Hiilidioksidipäästöt ovat tasolla 1.5 tai sen alla	2,5 p
Hiilidioksidipäästöt ovat tasolla 1.7 tai sen alla	2 p
Hiilidioksidipäästöt ovat tasolla 2.0 tai sen alla	1,5 p
Hiilidioksidipäästöt ovat tasolla 2.2 tai sen alla	1 p



Hakemukseen liitetään selvitys yrityksen ostetun sähkön kulutuksesta, käytetyistä polttoaineista, lämmityksestä ja viilennyksestä. Selvityksessä käytetään Pohjoismaisen ympäristömerkinnän energiatyökalua.

Jos yritys ilmoittaa ilmastoalueen sijaan paikkakunnan kuukauden keskilämpötilat ja kuukauden keskiarvot kyseisen ajanjakson mukauttamiseksi vuositasolle, tiedot ja lähteet on tallennettava niin, että ne voidaan tarkistaa. Norjassa hakijoiden on käytettävä paikkakunta-kohtaisia kuukauden keskilämpötiloja.



Selvitys yrityksen saamista pisteistä edellä mainitun taulukon mukaisesti.

P5 Aurinkokerääjät ja aurinkopaneelit

Yrityksellä on käytössään rakennuksen tai veden lämmitykseen käytettävä aurinkokerääjä, jonka tuottama energia kattaa yli 20 prosenttia kokonaislämmitystarpeesta: 1 p.

Yrityksellä on käytössään aurinkopaneeleja, joiden tuottama energia kattaa yli 2 prosenttia kokonaissähköntarpeesta: 0,5 p.

Lämmitystarve määritellään laskemalla yhteen rakennuksen ilmastoinnista, energian siirrosta ja veden lämmityksestä syntyvä hävikki ja lukema ilmoitetaan energiatyökalun avulla.

Sähköntarpeella tarkoitetaan sähkön määrää, joka tarvitaan ilmastointia, valaistusta ja muita sähkölaitteita varten. Sähköntarpeen lukema ilmoitetaan energiatyökalun avulla.



Selvitys ja laskelma siitä, että aurinkokerääjä kattaa yli 20 % kokonaislämmitystarpeesta, tai että aurinkopaneelit kattavat yli 2 % kokonaissähköntarpeesta. Laskelmien tulee perustua aurinkokerääjän ja aurinkopaneelien teoriassa määriteltyn tekniseen tai todellisuudessa tuotetun energian määrään.

P6 Lämpöpumppujen käyttö rakennuksen tai veden lämmitykseen

Yrityksellä on käytössään rakennuksen tai käyttöveden lämmitykseen käytettävä lämpöpumppu, jonka tuottama energia kattaa yli 30 prosenttia kokonaislämmitystarpeesta: 1 p.

Lämpöpumpuilla tarkoitetaan lämpöpumppuja, jotka on tarkoitettu kiinteistön tilojen lämmitykseen (vesilämpöpumput (vuori-, meri- ja maalämpöpumput) ilma-/ vesilämpöpumput ja ilmalämpöpumput. Mukaan ei lasketa puhdasta lämmöntalteenottoa ilmanvaihdosta (niin sanottu FTX).

Laskelmien tulee perustua lämpöpumppujen laskennalliseen käyttöaikaan vuodessa sekä niiden vuosittaiseen lämmityskauden lämpökertoimeen (ns. SCOP Seasonal Coefficient of Performance -arvo). Mikäli SCOP-arvo ei ole tiedossa, niin lämpökerroin on 2,5 neste- ja vesilämpöpumpuilla lämmitystä ja lämmintä käyttövetä varten. Ilmalle ja vedelle sekä ilma-/ilmalämpöpumpuilla lämpökerroin on 2,0 lämmitystä ja lämmintä käyttövetä varten.

Lämmitystarve määritellään laskemalla yhteen rakennuksen ilmastoinnista, energian siirrosta ja veden lämmityksestä syntyvä hävikki ja lukema ilmoitetaan energiatyökalun avulla.



Selvitys ja laskelma siitä, että lämpöpumppu kattaa yli 30 prosenttia kokonaislämmitystarpeesta. Laskelmien tulee perustua lämpöpumppujen teoriassa määriteltyn tekniseen.

P7 Kylmäaineet

Yrityksen käyttämistä kylmäaineista täytemäärinä laskettuna yli 50 prosentissa GWP₁₀₀-arvo on alle 5 (esimerkiksi hiilivedyt, kuten propaani ja butaani), ammoniakki (NH₃) tai hiilidioksidi (CO₂): 2 p.

Vaatimus koskee kaikkia kylmähuoneiden laitteita, jääkaappeja ja pakastimia, juomakylmiöitä, minibaareja ja muita vastaavia laitteita.

Vaatimus ei koske lämpöpumppuja tai ilmastointilaitteita.



Selvitys kaikista kylmälaitteista, käytetyistä kylmäaineista ja niiden määristä sekä laskelma kylmäaineista, joiden GWP₁₀₀-arvo on alle 5. Vaihtoehtoisesti hakemukseen voidaan liittää viimeisin kylmäaineita koskeva vuosiselvitys.

P8 Energiakatselmus

Yrityksessä on viimeisen viiden vuoden aikana tehty kiinteistöä tai energiakäyttöisiä laitteita koskeva, riippumattoman energia-alan asiantuntijan suorittama energiakatselmus, jonka tarkoituksena on energian kulutuksen vähentäminen: 2 p.

Yrityksen rakennukset ja energiaa kuluttavat laitteet ovat enintään kolme vuotta vanhoja: 2 p.

Rakennuksiin tehdyt korjaustyöt hyväksytään, jos puolueeton energia-alan asiantuntija todistaa, että yrityksen rakennukset vastaavat uudisrakennuksia (enintään kolme vuotta vanhoja).

Hakijan tulee antaa selvitys tehdyistä peruskorjauksista sekä siitä, että niiden tarkoituksena on tehdä rakennuksesta uudisrakennusta vastaava.

Energiakatselmuksen tulee sisältää erittelyn yrityksen energiankulutuksesta mukaan lukien rakennus ja energiakäyttöiset laitteet sekä toimenpide-ehdotukset, joissa määritellään energiansäästömahdollisuudet ja niiden kustannukset.

Yrityksen tulee pystyä osoittamaan, että asianmukaiset toimenpiteet on suoritettu tai ne ovat suunnitteilla.



Kuvaus energiakatselmuksesta tai kopio raportista. Energiakatselmuksen sisältöä koskeva liite on saatavana pyydettyessä. Yrityksen tulee pystyä osoittamaan, että asianmukaiset toimenpiteet on suoritettu tai ne ovat suunnitteilla. Puolueettoman energia-alan asiantuntijan CV tai muu osoitus pätevydestä.

P9 Valaistus

Yrityksen valaisimista (sisä- ja ulkovalaisimet) vähintään 80 prosenttia kuuluvat energialuokkaan B tai parempaan luokkaan tai ovat vaihtoehtoisesti LED-valaisimia: 3 p.

Yrityksen valaisimista (sisä- ja ulkovalaisimet) vähintään 60 ja enintään 80 prosenttia kuuluvat energialuokkaan B tai parempaan luokkaan tai ovat vaihtoehtoisesti LED-valaisimia: 2 p.

Yrityksen valaisimista (sisä- ja ulkovalaisimet) vähintään 40 ja enintään 60 prosenttia kuuluvat energialuokkaan B tai parempaan luokkaan tai ovat vaihtoehtoisesti LED-valaisimia: 1 p.

Energialuokat ovat Euroopan komission valaisimia koskevan asetuksen 98/11/EY mukaisia.



Selvitys yrityksen valaisimien (sisä- ja ulkovalaisimet) määrästä ja laskelma energialuokkiin A tai B kuuluvien valaisinten tai LED-valaisimien määrästä.

P10 Tarveohjatut valaisimet

Yrityksen valaisimista (sisä- ja ulkovalaisimet) vähintään 80 prosenttia on tarveohjattuja, kuten varustettu liiketunnistimella: 3 p.

Yrityksen valaisimista (sisä- ja ulkovalaisimet) vähintään 60 ja enintään 80 prosenttia on tarveohjattuja, kuten varustettu liiketunnistimella: 2 p.

Yrityksen valaisimista (sisä- ja ulkovalaisimet) vähintään 40 ja enintään 60 prosenttia on tarveohjattuja, kuten varustettu liiketunnistimella: 1 p.

Automaattisella tarveohjauksella tarkoitetaan hämäräkytkintä tai liiketunnistinta. Automaattiseen tarveohjaukseen kuuluu myös hotellihuoneen avainkortilla toimiva valaistus.

- ☐ Selvitys automaattiseen tarveohjaukseen liitetyistä valaisimista (sisä- ja ulkovalaisimet). Selvityksessä ilmoitetaan automaattisen tarveohjauksen järjestelmä ja siihen liitettyjen valaisinten määrä.

P11 Ilmanvaihdon ohjaus

Vähintään 90 % ilmanvaihdon ilmavirran määrästä (m³) kokoustiloissa ja/tai ruokasalissa on tarveohjattua (ruoanvalmistukseen liittyvää ilmanvaihtoa ei huomioida): 2 p.

Vähintään 50 % ilmanvaihdon ilmavirran määrästä (m³) kokoustiloissa ja/tai ruokasalissa on tarveohjattua (ruoanvalmistukseen liittyvää ilmanvaihtoa ei huomioida): 1 p.

Tarveohjaus tarkoittaa, että ilmanvaihto on mukautettu tilojen henkilömäärään esimerkiksi läsnäolon tai hiilidioksidimäärän perusteella. Ilmanvaihdon ajastusta ei katsota mukauttamiseksi.

Ilmanvaihdossa huomioidaan myös ilmastointi.

- ☐ Selvitys siitä, miten ilmastoinnin puhaltimia ja laitteita säädellään sekä laskelma siitä kuinka suuri osuus prosenteissa (%) kokoustilojen ja/tai ruokasalin ilmastoiduista tiloista on tarveohjattua.

1.5 Kemikaalit

09 Ympäristömerkittyjen tuotteiden käyttö astianpesussa

90 prosenttia astianpesussa käytetyistä tuotteista tulee olla ympäristömerkittyjä. Vaatimus koskee koneastianpesuaineita, kuivausaineita ja käsiastianpesuaineita. Liotusaineita ja kalkinpoistoaineita ei huomioida.

Ympäristömerkittyjen tuotteiden määrä lasketaan ostetun kilo- tai litramäärän tai eurojen (€) perusteella.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä, EU-ympäristömerkittyjä (EU-Ecolabel) tai Bra Miljöval -merkittyjä tuotteita.

- ☐ Käytä sähköistä hakemusopasta ja valitse käytössä olevat astianpesuaineet listalta. Ilmoita vuoden aikana (12 kk) hankittujen tuotteiden määrä. Tallenna oppaaseen lasku tai jokin muu dokumentti, joka osoittaa hankitut tuotteet ja niiden määrät.

010 Ympäristömerkittyjen tuotteiden käyttö tekstiilien pesussa

Tekstiilien pesussa käytetyistä tuotteista tulee 90 % olla ympäristömerkittyjä. Huuhteluaineita, kalkinpoistoaineita ja erityispesuaineita ei huomioida. Vaatimus koskee yrityksessä pestäviä tekstiilejä.

Ympäristömerkittyjen tuotteiden määrä lasketaan ostetun kilo- tai litramäärän tai eurojen (€) perusteella.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä, EU-ympäristömerkittyjä (EU-Ecolabel) tai Bra Miljöval -merkittyjä tuotteita.

Erityispesuaineilla tarkoitetaan tahranpoistoaineita, pesutebosteita ja vastaavia tuotteita.

- ☒ Käytä sähköistä hakemusopasta ja valitse käytössä olevat astianpesuaineet listalta. Ilmoita vuoden aikana (12 kk) hankittujen tuotteiden määrä. Tallenna oppaaseen lasku tai jokin muu dokumentti, joka osoittaa hankitut tuotteet ja niiden määrät.

O11 Ympäristömerkittyjen tuotteiden käyttö siivouksessa

Siivouksessa käytetyistä tuotteista 80 % tulee olla ympäristömerkittyjä. Vaatimus koskee tuotteita, joita käytetään päivittäisessä lattiapintojen, kylpyhuoneiden, WC-tilojen ja keittiön siivouksessa. Lattianhoitotuotteita*, kalkinpoistoaineita ja erityispuhdistusaineita ei huomioida. Erityispuhdistusaineilla (katso määritelmä ohessa) tarkoitetaan harvemmin käytettäviä tuotteita, jotka eivät kuulu päivittäin käytettäviin pesuaineisiin.

*Lattianhoitotuotteet, joita käytetään päivittäisessä siivouksessa, kuten yhdistetty siivous- ja kiillotusaine, huomioidaan.

Ympäristömerkittyjen tuotteiden määrä lasketaan ostetun kilo- tai litramäärän tai eurojen (€) perusteella.

Erityispuhdistusaineet määritellään seuraavasti:

Keittiö: *Astianpesukoneen ja kahvinkeitin puhdistukseen käytettävät tuotteet, kalkinpoistoaineet, putkenavaajat, kuparin- ja hopeanpuhdistusaineet, pakastuhuoneen puhdistusaineet, ruostumattomasta teräksestä valmistettujen pintojen käsitteilyyn käytettävät aineet, uunin puhdistusaineet, grillin puhdistusaineet, lieräksen kiillotusaineet ja vastaavat tuotteet.*

Siivous: *Kiinteiden pintojen puhdistukseen käytettävät tahranpoistoaineet, purukuminpoistoaineet, matoissa olevien tahrojen poistoon käytettävät aineet, uima-allaskemikaalit, putkenavaajat ja vastaavat tuotteet.*

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä, EU-ympäristömerkittyjä (EU-Ecolabel) tai Bra Miljöval -merkittyjä tuotteita.

- ☒ Käytä sähköistä hakemusopasta ja valitse käytössä olevat astianpesuaineet listalta. Ilmoita vuoden aikana (12 kk) hankittujen tuotteiden määrä. Tallenna oppaaseen lasku tai jokin muu dokumentti, joka osoittaa hankitut tuotteet ja niiden määrät.

O12 Ei-ympäristömerkittyjen tuotteiden vaatimukset

Tuotteissa, joita ei ole ympäristömerkitty, ei saa seuraavana taulukon mukaisia vaaralausekkeita.

Vaatimus koskee myös desinfiointiaineita, liotusaineita, erityispuhdistusaineita, huuhteluaineita, kalkinpoistoaineita ja lattianhoitoaineita.

Erityispuhdistusaineiden kohdalla 5 % (ostettu määrä kiloina tai litroina) ja uima-allas kemikaalit jää vaatimuksen ulkopuolelle. Katso erityispuhdistusaineiden määritelmä vaatimuksissa O10 ja O11.

Luokitus	Varoitusmerkki ja R-lausekkeet koskien ainedirektiiviä 67/548/ETY	CLP-asetus 1272/2008/EY
Ympäristölle vaarallinen	N riskilausekkeella R50, R50/53 tai R51/53	Välitön myrkyllisyys 1: H400 Krooninen myrkyllisyys 1, 2: H410, H411
	R52/53, R52, R53	Krooninen myrkyllisyys 3, 4: H412, H413
Syöpäsairauden vaara	T riskilausekkeella R45 ja/tai R49 (Carc 1 tai Carc 2) tai Xn riskilausekkeella R40 (Carc 3)	Carc 1A/1B/2 vaaralausekkeella H350, H350i ja/tai H351
Mutageeni-	T riskilausekkeella R46 (Mut 1 tai Mut 2) tai Xn riskilausekkeella R68 (Mut 3)	Mut 1B/2 vaaralausekkeella H340 ja/tai H341
Lisääntymiselle vaarallinen	T riskilausekkeella R60, R61, R64 ja/tai R33 (Repr1 tai Repr2) tai Xn riskilausekkeella R62, R63, R64 ja/tai R33 (Repr3)	Repr 1A/1B/2 vaaralausekkeella H360, H361 tai H362

Luokitus perustuu EU:n ainedirektiiviin 67/548/ETY ja sen myöhempiin muutoksiin ja mukautuksiin sekä CLP-asetukseen 1272/2008/EY ja sen myöhempiin muutoksiin. Siirtymäaikana 1.6.2015 saakka voidaan käyttää EU:n ainedirektiivin tai CLP-asetuksen mukaista luokitusta. Siirtymäajan jälkeen käytetään ainoastaan CLP-asetuksen mukaista luokitusta.

Tuotteet eivät saa sisältää seuraavia aineita¹:

- Alkyyliifenolietoksylaatit (APEO) ja alkyyliifenoli johdannaiset (APD)
- Dialkyyli dimetyyli ammoniumkloridi (DADMAC)
- Lineaariset alkyylibentseenisulfonaatit (LAS)
- Reaktiiviset klooriyhdisteet
- Hopeananihiukkaset
- Erityistä huolta aiheuttavat aineet (Substances of very high concern, SVHC)
- PBT (hitaasti hajoavien, biokertyvien ja myrkyllisten aineiden) tai vPvB (erittäin hitaasti hajoavien ja erittäin voimakkaasti biokertyvien aineiden), REACH-asetuksen 1907/2006/EY liitteen XIII mukaisesti, katso <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:396:0001:0849:f:PDF>

Poikkeuksen ympäristölle vaarallisiksi luokiteltuja tuotteita koskevasta kiellosta muodostavat tuotteet, jotka on luokiteltu sellaisiksi niiden sisältämien kvaternaaristen ammoniumyhdisteiden perusteella. Reaktiivisia klooriyhdisteitä koskevasta kiellosta voidaan poiketa, jos viranomaiset vaativat niitä sisältävien tuotteiden käyttöä (esimerkiksi suihkujen suuttimien desinfiointiin Norjassa). Niitä voidaan käyttää myös uima-altaiden puhdistamiseen. Poikkeus koskee myös erityistapauksia, esimerkiksi tartuntatautien leviämistilannetta.

¹ Sisältyvinä aineina pidetään kaikkia tuotteen aineita, myös ainesosissa olevia lisäaineita (kuten säilöntä- ja stabilointiaineet), mutta ei raaka-ainetuotannon epäpuhtauksia. Epäpuhtauksia ovat raaka-ainetuotannon jäämät, joiden pitoisuus valmiissa tuotteessa on alle 100 ppm (0,0100 paino-%, 100 mg/kg). Raaka-aineeseen tietoisesti tai tarkoituksellisesti lisättyjä aineita ei pidetä epäpuhtauksina pitoisuudesta huolimatta. Sisältyviksi aineiksi katsotaan myös aineiden tunnetut hajoamistuotteet.

- ☒ Käytä sähköistä hakemusopasta ja valitse käytössä olevat astianpesuaineet listalta. Ilmoita vuoden aikana (12 kk) hankittujen tuotteiden määrä. Tallenna oppaaseen lasku tai jokin muu dokumentti, joka osoittaa hankitut tuotteet ja niiden määrät.
- ☒ Kemikaalinvalmistajien ja –toimittajan tulee käyttää sähköistä ”My Swan Account (MSA)” –hakemusopasta, jotta toimitetut kemialliset tuotteet voidaan tarkastaa. Liitteessä 3 on lisätietoja MSA-oppaassa pyydytyistä tiedoista. Sitä osuutta (korkeintaan 5 %) erityispuhdistusaineista, joka jää vaatimuksen ulkopuolelle, tarvitse tarkistaa tai täyttää liitteen 3 vaatimuksia. Voidaan tarkistaa paikan päällä.

P12 Kemikaalittomat siivousmenetelmät

Kemikaalittomia siivousmenetelmiä käytetään kaikkien yleisten tilojen, hotellihuoneiden ja kongressitilojen pöytä-, lattia-, seinä- ja kattopintojen sekä kaappien päivittäisessä puhdistuksessa. Poikkeuksen muodostavat keittiö, ruokasali, kylpyhuoneet ja WC-tilat. Kemikaalien käyttö lattioiden tahranoistoon ja ikkunoiden puhdistamiseen on sallittua tarpeen mukaan, mutta ei päivittäin: 1 p

Kemikaalittomilla siivousmenetelmillä tarkoitetaan menetelmiä, joissa puhdistus tapahtuu ilman kemiallisia tuotteita. Tällaisia ovat esimerkiksi imurointi, kuivien tai nihkeiden mikrokuituliinojen käyttö tai höyrypuhdistus.

- ☒ Kopio siivouskäytännöistä, joissa on edellä mainittujen kemikaalittomien siivousmenetelmien käyttö.

O13 Astianpesuaineen annostelu astianpesukoneisiin

Kaikissa astianpesukoneissa tulee olla automaattinen astianpesuaineen annostelujärjestelmä, kotitalouskäyttöön tarkoitettuja astianpesukoneita lukuun ottamatta. Puolueettoman kolmannen osapuolen tai annostelulaitteen toimittajan tulee tarkistaa annostelujärjestelmän toiminta vähintään kaksi kertaa vuodessa. Tarkistuskäynnit on dokumentoitava.

Kotitalouskäyttöön tarkoitetuilla astianpesukoneilla tarkoitetaan kuluttajille markkinoitavia astianpesukoneita.

- ☒ Selvitys astianpesukoneista, joissa on automaattinen astianpesuaineen annostelujärjestelmä.
- ☒ Puolueettoman kolmannen osapuolen tai annostelulaitteen toimittajan tekemä selvitys, kuten tarkistusraportti, josta näkyy tarkistusten suorittaminen ja tarkistuspäivämäärät.

O14 Siivousaineiden annostelu

Kaikki lattiapintojen, kylpyhuoneiden, WC-tilojen ja keittiön päivittäiseen siivoukseen käytettävät kemikaalit tulee annostella automaattisesti tai manuaalisesti annostelulaitteella.

Automaattisella annostelulaitteella tarkoitetaan järjestelmää, joka sekoittaa siivousaineen ja veden valmiiksi käyttöliuokseksi.

Manuaalisesti tapahtuvalla annostelulla tarkoitetaan mittalasin, pumpun tai vastaavan annostelulaitteen käyttöä.

☒ Vakuutus siitä, että vaatimus täyttyy.

 Tarkistetaan paikan päällä.

P13 Siivousaineiden automaattinen annostelu

Lattiapintojen, kylpyhuoneiden, WC-tilojen ja keittiön päivittäiseen siivoukseen käytetyistä kemikaaleista yli 50 prosenttia (litroina tai kiloina laskettuna) annostellaan automaattisesti. Riippumaton kolmas osapuoli tai annostelulaitteen toimittaja tarkistaa annostelulaitteet vähintään neljä kertaa vuodessa: 1 p.

Automaattisella annostelulaitteella tarkoitetaan järjestelmää, joka sekoittaa siivousaineen ja veden valmiiksi käyttöliuokseksi.

☒ Selvitys siitä, mitkä lattiapintojen, kylpyhuoneiden, WC-tilojen ja keittiön päivittäiseen siivoukseen käytettävistä kemikaaleista annostellaan automaattisesti.

☒ Puolueettoman kolmannen osapuolen tekemä selvitys, kuten tarkistusraportti, josta näkyy tarkistusten suorittaminen ja tarkistuspäivämäärät.

P14 Kuivausaineen annostelu astianpesukoneisiin

Kaikissa tunneliastianpesukoneissa ja kuomullisissa astianpesukoneissa on automaattinen annostelujärjestelmä kuivausaineen annosteluun. Riippumaton kolmas osapuoli tai annostelulaitteen toimittaja tarkistaa annostelulaitteet vähintään kaksi kertaa vuodessa: 2p.

Jos kuivausaineita ei käytetä: 2 p

☒ Selvitys siitä, että kaikissa tunneliastianpesukoneissa ja kuomullisissa astianpesukoneissa on automaattinen kuivausaineen annostelujärjestelmä vaihtoehtoisesti todistus siitä, että kuivausaineita ei käytetä.

☒ Puolueettoman kolmannen osapuolen tai annostelulaitteen toimittajan tekemä selvitys, kuten tarkistusraportti, josta näkyy tarkistusten suorittaminen ja tarkistuspäivämäärät.

P15 Ulkopuolisten pesulapalvelujen käyttö (enintään 4 p)

Majoituspalveluja tarjoavat yritykset:

Joutsenmerkittyjen pesulapalveluiden käyttö kaikkien tekstiilien pesuun (kuivausliinoja ja moppeja lukuun ottamatta): 4 p.

Joutsenmerkittyjen pesulapalveluiden käyttö joko vuodevaatteiden tai pyyhkeiden pesuun: 2 p.

Ateriapalveluita tarjoavat yritykset (ei majoituspalveluita):

Joutsenmerkittyjen pesulapalveluiden käyttö kaikkien tekstiilien pesuun (kuivausliinoja ja moppeja lukuun ottamatta): 3 p.

Yritykset, jotka pesevät kaikki tekstiilit itse:

Kaikissa tekstiilien (kuivausliinoja ja moppeja lukuun ottamatta) pesuun tarkoitetuissa pesukoneissa on automaattinen pesuaineen annostelujärjestelmä. Riippumaton kolmas osapuoli tai annostelulaitteen toimittaja tarkistaa annostelulaitteet vähintään neljä kertaa vuodessa: 1 p.

- ☐ Selvitys siitä, missä tekstiilit pestään sekä kopio ulkoisten pesulapalveluiden kanssa solmitusta sopimuksesta, jossa on pesulan nimi ja lupanumero. Jos yritys pesee tekstiilit itse, hakemukseen liitetään tarkistusraportti tai muu asiakirja, josta näkyy, että riippumaton kolmas osapuoli tai annostelulaitteen toimittaja on tarkistanut pesukoneiden annostelulaitteet vähintään kaksi kertaa vuodessa.

015 Kemiallisten tuotteiden hankintakäytännöt

Yrityksellä on hankintoja koskevat menettelytavat sekä siivouksessa, keittiössä, ruokasalissa, ravintolassa ja pesulassa käytettävien tuotteiden hankinnoista vastaava henkilö jokaisella osastolla. Hankinnoista vastaavan tehtävänä on varmistaa, että yrityksessä käytettävät kemialliset tuotteet ovat vaatimusten O9–O12 mukaisia. Hankintavastaavan vaihtuessa yrityksessä on oltava valmiit menettelytavat sen varmistamiseksi, että vaatimuksissa O9-O12 olevien tiettyjen kemialliskemialliset tuotteiden käyttöä jatketaan.

- ☐ Kemiallisten tuotteiden hankintakäytännöt
- ☐ Selvitys kemiallisten tuotteiden hankinnoista vastaavilta jokaiselta osastolta edellä mainitun mukaisesti. Selvitys menettelyistä, joilla varmistetaan, että tieto siirtyy vastuuhenkilön vaihtuessa.

016 Kemiallisten tuotteiden käsittely

Yrityksellä on oltava selkeä ja helppotajuinen ohjeistus henkilökunnalle koskien kemiallisten tuotteiden annostelua ja käyttöä. Yrityksessä käytettävistä kemiallisista tuotteista tulee olla kirjallinen selvitys osastoittain. Selvitys tulee olla jokaisen hankinnoista vastaavan ja Joutsenmerkkivastaavan käytössä.

Yrityksessä on oltava käytäntö sille, että Joutsenmerkkivastaava päivittää luettelon vähintään kerran vuodessa inventaarion yhteydessä hankintavastaavien kanssa.

Vaatimus koskee siivoukseen, erityiseen puhdistukseen, desinfointiin, lattian hoitoon, tiskaukseen ja tekstiilien pesuun käytettäviä tuotteita.

- ☐ Selvitys kaikista yrityksessä tällä hetkellä käytettävistä kemiallisista tuotteista. Selvitys luettelon päivittämistä koskevista käytännöistä.
- ☐ Tarkistuskäynnillä tarkistetaan, että yrityksellä on selkeä ja helppotajuinen kemiallisten tuotteiden annostelua ja käyttöä koskeva ohjeistus henkilökunnalle.

1.6 Vesi

P16 Astianpesukoneiden vedenkulutus (enintään 2 p)

Pääastianpesukoneiden loppuhuuhteluun käyttämän veden enimmäismäärä:

- a) Huuvakone 3,0 litraa/kori 2 p
- b) Tunnelikone 2,0 litraa/kori 2 p
- c) Penkkikone 2,0 litraa/kori 2 p

Tunnelikoneiden vedenkulutustiedot tulee ilmoittaa subteissa 2 minuutin kosketusaikaan standardin DIN 10510.

Pääastianpesukoneella tarkoitetaan astianpesukonetta, jonka kapasiteetti on vähintään 70 % kaikesta astianpesusta.

- ☐ Tekniset tiedot pääastianpesukoneen loppuhuuhteluun käyttämästä vesimäärästä.

P17 Vettä säästävä vedensekoitin

Yrityksen pesualtaiden vedensekoittimista vähintään 90 prosenttia on vettä säästäviä, ja niiden virtaama on enintään 5 litraa minuutissa: 2 p.

Yrityksen pesualtaiden vedensekoittimista vähintään 90 prosenttia on vettä säästäviä, ja niiden virtaama on enintään 8 litraa minuutissa: 1 p.

Vaatus ei koske keittiön tai kylpyammeiden vedensekoittimia.

- ☐ Selvitys ja laskelmat niiden vedensekoittimien prosenttiosuudesta, joiden virtaama on enintään 5 tai 8 litraa minuutissa.
- ☐ Tekniset tiedot vedensekoittimien virtaamasta tai mittaukset, joista käy ilmi virtaama litroina minuutissa.

P18 Vettä säästävät suihkut

Yrityksen suihkujen vedensekoittimista vähintään 90 prosenttia on vettä säästäviä, ja niiden virtaama on enintään 9 litraa minuutissa: 2 p.

Yrityksen suihkujen vedensekoittimista vähintään 90 prosenttia on vettä säästäviä, ja niiden virtaama on enintään 11 litraa minuutissa: 1 p.

- ☐ Selvitys ja laskelmat vettä säästävien suihkujen prosenttiosuudesta, joiden virtaama on enintään 9 tai 11 litraa minuutissa.
- ☐ Tekniset tiedot vedensekoittimien virtaamasta tai mittaukset, joista käy ilmi virtaama litroina minuutissa.

P19 WC:t

WC-istuimista vähintään 50 prosentissa on kaksoishuuhtelu: 2 p.

WC-istuimista vähintään 20 ja enintään 50 prosentissa on kaksoishuuhtelu: 1 p.

Jos pienen virtaaman käyttö jätevesijärjestelmässä ei ole teknisesti mahdollista, Pohjoismainen ympäristömerkintä voi myöntää yritykselle yhden pisteen. Hakemukseen tulee liittää puolueettoman osapuolen selvitys asiasta.

- ☐ Selvitys kaksoishuuhtelulla varustettujen WC-istuinten prosenttiosuudesta.

1.7 Jätteet**O17 Syntypaikkalajittelu**

Jätteet tulee lajitella vähintään kolmeen seuraavassa luettelossa mainittuun jakeeseen:

- Lasi (väritön ja värillinen)
- Metallit
- Biojäte (ruokajäte ja puutarhajäte)
- Paperi (kierrätyspaperi ja toimistopaperi)
- Pahvi (aaltopahvi ja kartonki)

- Kova pakkausmuovi
- Pehmeä pakkausmuovi

Valittujen jakeiden jäte tulee kierrättää materiaalina. Biojäte käsitellään biologisesti tai kierrätetään. Puutarhajäte kompostoidaan.

Biologisella käsittelyllä tai kierrättämisellä tarkoitetaan kompostointia, biopolttoaineen tuottamista ja eläinrehuksi toimittamista. Lainsäädäntöä tulee noudattaa, mikäli biojäte toimitetaan eläinrehuksi.

Jos jotkut edellä mainitun luettelon jätelajeista lajitellaan yrityksessä samaan jakeeseen (esimerkiksi lasi ja metalli), lasketaan ne kahdeksi jakeeksi, jos jätehuoltoyritys lajittelee ja kierrättää ne jälkeensä erikseen.

Huomioitavaa: ongelmajätteet eivät ole mukana luettelossa, sillä ne tulee lajitella kaikissa Pohjoismaissa viranomaisvaatimusten mukaan.

- ☒ Selvitys jätelajista yläpuolella sekä niiden kierrättämisestä. Jos jakeet sisältävät biojätettä, kovaa pakkausmuovia tai pehmeää pakkausmuovia, pitää selvityksen sisältää myös kuvaus kierrätyksestä.

018 Asiakkaiden jätteiden lajittelu

Kongressikeskukset ja hotellit: Asiakkaille tulee olla mahdollisuus lajitella jätteensä vähintään kahteen jakeeseen sekajätteen lisäksi kongressitiloissa ja hotellihuoneissa. Vaihtoehtoisesti henkilökunta voi lajitella jätteet. Pohjoismainen ympäristömerkintä hyväksyy myös käytännön, jossa sekä asiakkaat että henkilökunta lajittelevat jätteet.

Asiakkaille tulee kertoa, mihin kahteen jätelajiseen heillä on mahdollisuus lajitella jätteensä. Henkilökunnan suorittamaan jätteiden lajitteluun on oltava olemassa käytännöt.

Ravintolat: Jos asiakkaat palauttavat astiansa keräysvaunuun itse, jätteiden lajitteluun on oltava selkeät ohjeet.

- ☒ Selvitys siitä, mihin jakeisiin asiakkaat voivat lajitella jätteensä kongressitiloissa ja hotellihuoneissa. Selvitys siitä, miten asiakkaille kerrotaan jätelajeista.

- ☒ Jos henkilökunta suorittaa jätteiden lajittelun, selvitys siitä koskevista käytännöistä.

- 🔍 Tarkistetaan tarkastuskäynnillä.

P20 Biojätteen käsittely (enintään 3 p)

Biojäte lajitellaan ja toimitetaan biologiseen käsittelyyn, kierrätetään esimerkiksi kompostoimalla, hyödynnetään eläinrehuna tai käytetään biopolttoaineen tuotannossa.

Hotellit ja kongressikeskukset: 2 p.

Ravintolat: 3 p.

Biojätteenä huomioidaan sekä ruokajäte että puutarhajäte.

Käsittely voi tapahtua paikan päällä tai muualla, esimerkiksi kunnan jätteenkäsittelylaitoksessa.

Biojätteen polttamista biopolttolaitoksessa ei lasketa biopolttoaineeksi tässä yhteydessä.

- ☒ Selvitys biojätteen käsittelystä sekä jätehuoltoyrityksen selvitys tai todistus biojätteen käsittelystä.

1.8 Hankinnat

Vaatimukset elintarvikkeiden ja juomien hankinnoista ovat kappaleissa 1.9 ja 2.

019 Energiansäästölamput, loisteputket ja LED-lamput

Ostettaessa on:

Uusien energiansäästölamppujen käyttöiän oltava vähintään 10 000 tuntia.

Uusien loisteputkien (kaksikantaiset) käyttöiän oltava vähintään 20 000 tuntia.

Uusien LED-lamppujen käyttöiän oltava vähintään 25 000 tuntia.

Vaihtoehtoisesti käytettävien lamppujen oltava ympäristömerkittyjä.

Energiansäästölampuilla tarkoitetaan hehkulamput korvaavia lamppuja ja loisteputkilla kierrekantaisia ja tavallisia loisteputkia. LED-lampuilla tarkoitetaan valodiodeja, jotka ovat erittäin vähän energiaa kuluttava vaihtoehto tavallisiin valaisimiin.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-kukka) saaneita tuotteita.

- ☒ Energiansäästölamppujen, loisteputkien ja LED-lamppujen ostomenetelmät.

020 Ympäristömerkityt keittiö-, kuivaus- ja WC-paperit

Hankituista pehmopapereista, eli talous-, kuivaus- ja WC-papereista 90 tilavuusprosenttia tulee olla ympäristömerkittyjä. Pohjoismainen ympäristömerkintä voi myöntää poikkeuksen vaatimukseen, jos markkinoilla ei ole ympäristömerkittyjä tuotteita.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-Ecolabel) saaneita tuotteita.

- ☒ Selvitys yrityksessä käytetyistä pehmopapereista sekä ympäristömerkittyjen tuotteiden osuus tilavuusprosentteina, tuotenimi, lupanumero ja toimittaja.

021 Ympäristömerkitty kopiopaperi

Yrityksen käyttämän kopiopaperin ostoista 90 tilavuusprosenttia tulee olla ympäristömerkittyä paperia.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-Ecolabel) saaneita tuotteita.

- ☒ Selvitys yrityksessä käytetystä kopiopaperista sekä ympäristömerkittyjen tuotteiden osuus tilavuusprosentteina, tuotenimi, lupanumero ja toimittaja.

P21 Ympäristömerkityt käyttötavarat (enintään 6 pistettä)

Ympäristömerkittyjen käyttötavaroiden vaaditut määrät ja niistä saatavat pisteet (enintään 6 pistettä) on esitetty seuraavassa taulukossa.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-Ecolabel) saaneita tuotteita. Kemiallisten tuotteiden (saippua, shampoo, lattianhoitotuotteet, teolliset puhdistus- ja rasvanpoistoaineet, elintarviketeollisuuden puhdistusaineet ja liotusaineet) hyväksytään myös Bra Miljöval – merkityt tuotteet.

Jos tuotteet saavat pisteitä kriteereiden muissa vaatimuskohdissa, ne eivät voi saada pisteitä tässä kohdassa.

Yritys hankkii ympäristömerkittyjä tuotteita seuraavasti:

Ympäristömerkityt käyttötavarat (hankintojen määrä prosentteina kokonaishankinnoista)	Pisteet
Saippuat ja shampoot vähintään 90 %	2 p
Saippuat ja shampoot vähintään 50 %	1 p
Paperiset lautasliinat vähintään 50 %	1 p
Valinnaiset asiakkaille myytävät tuotteet (esim. hammastahna, shampoo ja saippua) vähintään 50 %	1 p
Mikrokuituliinat ja -mopit vähintään 50 %	1 p
Paristot vähintään 90 %	1 p
Värikasetit vähintään 90 %	1 p
Kääntölehtitaulut vähintään 90 %	1 p
Lehtiötussit/valkotaulutussit/kynät vähintään 90 %	1 p/tuote
Kynttilät vähintään 50 %	1 p
Lattianhoitoaineet (esim. lattiavaha ja -kiillote) vähintään 50 %	1 p
Teolliset puhdistus- ja rasvanpoistoaineet vähintään 50 %	1 p
Elintarviketeollisuuden puhdistusaineet	1 p
Liotusaine vähintään 50 %	1 p
Muut tuotteet vähintään 50 %	1 p/tuote, enintään 2 p

☒ Selvitys tuoteostoista, joissa on tuotenimi, toimittaja, lupanumero ja käyttökohde.

☒ Laskelma ympäristömerkittyjen tuotteiden prosenttiosuudesta kokonaishankinnoista jokaista käyttötavaraa kohden.

022 Joutsenmerkityt painotuotteet

Yrityksen tilaamista painotuotteista vähintään 50 prosenttia tulee olla painettu Joutsenmerkityssä painossa ja niiden tulee olla Joutsenmerkittyjä.

Painotuotteilla tarkoitetaan esimerkiksi mainoksia, esitteitä, hotellien pesulapalveluiden ja huonepalvelun tilauslomakkeita, muistilehtiöitä ja yrityksen logolla varustettuja kirjepapereita. Vaatimus koskee myös hotelliketjun yhteisiä painotuotteita.

Huomattavaa: Joutsenmerkittyjä painotuotteita on pyydetty erikseen, vaikka paino olisi Joutsenmerkitty. Hotelli vastaa Joutsenmerkinnän tarkistamisesta ennen painotuotteen hyväksyntää ja painamista.

☒ Käytettävien painotalojen nimet ja lupanumerot sekä selvitys yrityksen tilaamista Joutsenmerkityistä painotuotteista.

☒ Painotalon selvitys tai vaihtoehtoisesti yrityksen laskelma, jossa on Joutsenmerkittyjen painotuotteiden prosenttiosuus kokonaisostoista. Osuus voidaan myös ilmoittaa kappale- tai euromäärinä.

P22 Joutsenmerkityt painotuotteet

Yrityksen tilaamista painotuotteista vähintään 90 prosenttia on painettu Joutsenmerkityssä painotalossa ja tuotteet ovat Joutsenmerkittyjä: 2 p.

Painotuotteilla tarkoitetaan esimerkiksi mainoksia, esitteitä, hotellien pesulapalveluiden ja huonepalvelun tilauslomakkeita, muistilehtiöitä ja yrityksen logolla varustettuja kirjepapereita. Vaatimus koskee myös hotelliketjun yhteisiä painotuotteita.

Huomattavaa: Joutsenmerkittyjä painotuotteita on pyydetty erikseen, vaikka paino olisi Joutsenmerkitty. Hotelli vastaa Joutsenmerkinnän tarkistamisesta ennen painotuotteen hyväksyntää ja painamista.

- ☐ Käytettävien painotalojen nimet ja lupanumerot sekä selvitys yrityksen tilaamista ympäristömerkityistä painotuotteista.
- ☐ Painotalon selvitys tai vaihtoehtoisesti yrityksen laskelma, jossa on ympäristömerkittyjen painotuotteiden prosenttiosuus kokonaisostoista. Osuus voidaan myös ilmoittaa kappale- tai euromäärinä.

P23 Ympäristömerkityt kestokulutushyödykkeet (enintään 4 pistettä)

Ympäristömerkittyjen kestokulutushyödykkeiden vaaditut määrät ja niistä saatavat pisteet (enintään 4 pistettä) on esitetty seuraavassa taulukossa.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-Ecolabel) saaneita tuotteita. Tekstiilien kohdalla hyväksytään myös Bra Miljöval – Luokat 1 ja 2 sekä GOTS ympäristömerkinä.

Yritys hankkii ympäristömerkittyjä kestokulutushyödykkeitä seuraavasti:

Ympäristömerkityt kestokulutushyödykkeet (ostojen määrä prosentteina kokonaisostoista)	Pisteet
Toimistolaitteet (esim. kannettavat tietokoneet ja pöytäkoneet, kopiokoneet) vähintään 50 %	1 p
Hotellihuoneiden televisiot vähintään 10 %	2 p
Yleisten tilojen televisiot vähintään 50 %	1 p
Projektorit vähintään 50 %	1 p
Huonekalut luokittain (sängyt, pöydät jne.) vähintään 10 %	1 p/tuote, enintään 3 p
Tekstiilit (mukaan lukien pöytä- ja lautasliinat) vähintään 20 %	2 p
Vuodevaatteet ja pyyhkeet vähintään 40 %	2 p
Vuodevaatteet ja pyyhkeet vähintään 20 % ja enintään 40 %	1 p
Ekologisista kuiduista valmistetut vuodevaatteet ja pyyhkeet vähintään 20 % ja enintään 40 %	0,5 p
Lattiamateriaalit vähintään 10 %	1 p
Työvaatteet, vähintään yksi henkilöstöluokka tai vaateryhmä	0,5 p
Muut	1 p/tuote, enintään 2 p

- ☐ Selvitys kestokulutushyödykkeiden ostoista, josta käy ilmi tuotenimi, toimittaja, lupanumero ja käyttökohde. Mikäli tekstiilit pestään ulkoisessa pesulassa, niin riittää että palveluntarjoaja vakuuttaa toimitetun prosenttiosuuden ympäristömerkittyjä/ekologisista kuiduista valmistettuja tekstiilejä.
- ☐ Laskelma ympäristömerkittyjen tuotteiden prosenttiosuudesta kokonaisostoista jokaista kestokulutushyödykettä kohden.

P24 Ympäristömerkityt palvelut (enintään 2 pistettä)

Seuraavien ympäristömerkittyjen palveluiden osuus on vähintään 50 prosenttia palvelun kokonaistarpeesta:

Palvelu	Pisteet
Siivous	2 p
Vaihtoehtoinen kemiallinen pesu/ei kemiallista pesua	1 p
Kankaiset käsipyyherullat	1 p
Autonpesu	1 p
Muut	1 p/palvelu, enintään 2 p

Vaatimuksessa ei anneta pisteitä ympäristömerkityistä tekstiilipalveluista tai ympäristömerkityistä painotuotteista, sillä ne liittyvät toiseen vaatimukseen.

Ympäristömerkityillä palveluilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-Ecolabel) saaneita palveluita.

- ☒ Selvitys palveluostoista, josta selviää toimittaja, lupanumero ja käyttökohde.
- ☒ Laskelma ympäristömerkittyjen palveluiden prosenttiosuudesta kokonaisostoista jokaista palvelualuetta kohden.

1.9 Tarjoilu

Ainoastaan aamiaista tarjoavien hotellien, hotellien ja kongressikeskusten, joilla on vain lämmityskeittiö sekä hotellien, joilla on hotellin tiloissa toimiva ulkopuolinen aamiaistoimittaja (katso kohta O3) tulee täyttää kaikki kappaleen 1.9 pakolliset vaatimukset.

Lämmityskeittiöllä tarkoitetaan sitä, että hotellissa tai kongressikeskuksessa ei ole ruoanvalmistukseen soveltuvaa keittiötä ja hotellissa on ainoastaan aamiaistarjoilu. Keittiötä käytetään ainoastaan yksinkertaisten annosten ja valmiiden, ostettujen ruokien lämmittämiseen mikroaaltouunissa, uunissa tai liedellä.

Ravintoloiden, joissa on ruoanvalmistuskeittiö, tulee täyttää tässä luvussa 1.9 Tarjoilu mainitut vaatimukset O23 ja O24 ja voivat saada pisteen kohdassa P25. Lisäksi niiden tulee täyttää luvussa 2 Ruoka mainitut vaatimukset.

O23 Kertakäyttöt tuotteet

Kertakäyttöt tuotteita (lautaset, mukit, lasit ja aterimet) sekä annos- ja pienpakkauksia ei saa käyttää ruokasalissa tai muissa ruokailutiloissa, kuten yleisissä oleskelutiloissa, aulassa tai terasseilla.

Poikkeukset:

- take away -annosten, catering-annosten ja pikaruoan tarjoilu sekä huonepalvelu, katso vaatimus O24
- lautasliinat, hammastikut, makeutusaineet (ei sokeri) ja teepussit
- yksittäispakattuina myytävät tuotteet, kuten jäätelö, suklaa tai limsa
- juomaan mukaan annettavat mehupillit ja juomatikut esimerkiksi baareissa

Pikaruoalla tarkoitetaan yksinkertaisia valmiina tarjottavia aterioita.

Vaatimus ei koske kertakäyttömukkeja ja niiden kansia, jotka ovat saatavilla kahvinkeitto-koneen yhteydessä aulatiloiissa. Kertakäyttömukien ja kansien tulee täyttää vaatimus O24.

Pohjoismainen ympäristömerkintä voi myöntää yritykselle oikeuden poiketa vaatimuksesta erityistilanteessa. Poikkeus voidaan tehdä esimerkiksi silloin, jos astianpesukone on tilapäisesti pois käytöstä lyhyen ja rajoitetun ajan, hygieniasyistä tai tilapäistarjoilua varten poikkeuksellisen suurelle asiakasmäärälle. Kertakäyttötuotteiden käyttö tulee perustella. Laadittavasta kuvauksesta tulee selkeästi ilmetä, että asiakkaiden määrä on huomattavasti suurempi kuin tavanomaisesti.



Selvitys edellä mainitun vaatimuksen täyttymisestä.



Tarkistetaan paikan päällä.

024 Kertakäyttötuotteet take away- ja catering-annoksissa sekä pikaruokatarjoilussa ja huonepalvelussa

Take away- ja catering-annoksissa sekä pikaruokan tarjoilussa ja huonepalvelussa käytettävistä kertakäyttötuotteista 75 painoprosenttia vuositasolla laskettuna tulee olla valmistettu uusiutuvista raaka-aineista, kuten paperista, kartongista, puusta tai uusiomuovista. Ympäristömerkityt kertakäyttötuotteet täyttävät vaatimuksen.

Materiaalit eivät saa sisältää PVC:tä.

Vaatimus ei koske lautasliinoja, hammastikkuja, teepusseja, yksittäispakattuina myytäviä tuotteita, mehupillejä eikä juomatikkuja.



Selvitys käytetyistä kertakäyttötuotteista ja niiden materiaaleista sekä laskelma, josta selviää uusiutuvista materiaaleista valmistettujen kertakäyttötuotteiden määrä painoprosentteina.



Ympäristömerkityistä kertakäyttötuotteista ilmoitetaan tuotteen nimi, toimittaja sekä lupanumero.

P25 Ympäristömerkityt kertakäyttötuotteet

Take away-, catering-, pikaruoka-annosten ja huonepalvelun käyttämästä kertakäyttötuotteiden hankintamäärästä vähintään 20 painoprosenttia on ympäristömerkittyjä tuotteita: 1 p.

Kertakäyttötuotteita ei käytetä: 1 p.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-Ecolabel) saaneita tuotteita.



Selvitys take away-, catering- ja pikaruoka-annosten sekä huonepalvelun käyttämästä ympäristömerkittyjen kertakäyttötuotteiden määrästä. Ilmoitetaan prosenttiosuus, kertakäyttötuotteen tyyppi ja tuotteen lupanumero.

025 Vähimmäisvaatimus luomuelintarvikkeiden ja -juomien määrästä hotelleissa, joissa on aamiaistarjoilu (poislukien villinä pyydetty kalat ja äyriäiset)

Aamiaista tarjoavien hotellien tarjoamista elintarvikkeista ja juomista vähintään 5 prosenttia vuosittaisesta hankintamäärästä tulee olla luomutuotteita (mukaan ei lasketa kalojen ja äyriäisten hankintamäärää). Vaihtoehtoisesti aamiaista tarjoavan hotellin tulee tarjota vähintään 10 luomutuotetta päivittäin. Kahvi, tee ja mausteet lasketaan jokainen yhdeksi tuotteeksi.

Luomuelintarvikkeilla ja -juomilla tarkoitetaan tuotteita, jotka on merkitty EY:n asetuksen EG 834/2007 ja EG 203/2013 mukaisesti tai merkinnällä KRAV, Luomu, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ö-merkki) tai Tún-lífrant.

Hankintamäärällä tarkoitetaan vuosittaisten sisäänostojen kokonaissummaa euroissa (€).

- ☐ Selvitys vaatimuksen täyttymisestä sekä selvitys ostettujen luomuelintarvikkeiden- ja juomien osuudesta vuosittaisista kokonaisostoista. Yritys liittää hakemukseen todistuksen luomuelintarvikkeiden ja -juomien vuosittaisesta prosenttiosuudesta.
- ☐ Vaihtoehtoisesti selvitys päivittäin tarjottavista luomuelintarvikkeista ja -juomista. Jokaisesta elintarvikkeesta ja juomasta ilmoitetaan tuottaja, toimittaja ja luomumerkintä.

1.10 Kuljetukset

026 Catering-toiminnan kuljetukset omilla ajoneuvoilla

Vaatus koskee omia ajoneuvoja, joita käytetään catering-tarjoilun kuljetuksiin:

- Kaikkien kuljettajien tulee olla ympäristöystävällisen ajotavan kurssin suorittaneita. Yrityksellä on oltava menetelmät sen varmistamiseksi, että uudet työntekijät suorittavat kurssin kuuden kuukauden sisällä työn aloittamisesta.
- Uusien catering-tarjoilun kuljetukseen hankittavien ja vuokrattavien ajoneuvojen tulee täyttää viimeisimmät Euronorm -vaatimukset. Tämä koskee Joutsenmerkinnän hakupäivämäärän jälkeen hankittuja ajoneuvoja.

Ympäristöystävälliseksi ajotavaksi katsotaan esimerkiksi niin kutsuttu Ecodriving.

Omalla ajoneuvolla tarkoitetaan yrityksen omistamaa tai vuokraamaa ajoneuvoa.

- ☐ Kurssin järjestäjän selvitys siitä, että kuljettajat ovat suorittaneet ympäristöystävällisen ajotavan kurssin. Selvitys menettelytavoista, joilla yritys varmistaa, että uudet kuljettajat suorittavat kurssin kuuden kuukauden kuluessa työn aloittamisesta.
- ☐ Menettelytavat sen varmistamiseksi, että uudet, Joutsenmerkintähakemuksen jättöpäivämäärän jälkeen hankitut ajoneuvot täyttävät viimeisimmät Euronorm -vaatimukset.

P26 Muut kuljetukset omilla ajoneuvoilla

Yrityksen vuosittaista polttoaineostoista yli 5 prosenttia on Joutsenmerkittyä polttoainetta: 1 p.

- ☐ Selvitys ja laskelmat viimeisen vuoden aikana ostetun Joutsenmerkityn polttoaineen osuudesta.

P27 Muut kuljetukset (muilla kuin omilla ajoneuvoilla, enintään 1 p)

Yritys saa yhden pisteen, jos sen kuljetusten aiheuttaman ympäristökuormituksen vähentämiseksi on tehty jokin seuraavista toimenpiteistä:

- yritys on viimeisten 12 kuukauden aikana vähentänyt kuljetusten määrää (kuten säännöllisiä tavarantoimituksia) 25 prosentilla
- tavarantoimittajien kuljettajista yli puolet on käynyt ympäristöystävällisen ajotavan kurssin
- tavarantoimittajien ajoneuvoista yli puolessa käytetään Joutsenmerkittyä polttoainetta

Ympäristöystävälliseksi ajotavaksi katsotaan esimerkiksi niin kutsuttu Ecodriving.

☐ Selvitys edellä mainitun vaatimuksen täyttymisestä.

1.11 Menettelytavat

Jotta Joutsenmerkin vaatimusten täytyminen luvan koko voimassaoloajan voidaan varmistaa, yrityksellä on oltava dokumentoituna seuraavassa mainittavat menettelytavat.

Jos hotellilla on ISO 14 001- tai EMAS-sertifioitu ympäristöjohtamisjärjestelmä, jossa seuraavassa mainittavat menettelytavat ovat mukana, riittää tarkastajan vakuutus siitä, että tässä kappaleessa 1.11 mainitut vaatimukset sekä vaatimukset O7 ja O15 on otettu käytäntöön.

027 Lait ja viranomaisvaatimukset

Yrityksen on varmistettava, että voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan esimerkiksi ympäristön, työympäristön, talouden, hygienian ja terveyden osalta. Yrityksestä ei saa olla viranomaisten tiedoissa minkäänlaista kielteistä mainintaa, johon liittyvää asiaa ei ole korjattu viranomaisen ilmoittamassa määräajassa. Jos vaatimus ei täyty, Pohjoismainen ympäristömerkintä voi irtisanoa luvan.

☐ Allekirjoitettu hakemuslomake.

028 Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle

Yrityksen ympäristötyöhön ja Joutsenmerkkilupaun liittyvistä asioista tulee tiedottaa vuosittain kaikille työntekijöille ja yrityksen ulkopuolisille vuokratyöntekijöille, Jokaisen osaston tulee saada tietoa siitä, millaista ympäristötyötä yrityksessä tehdään. Myös raja-arvojen mittaustuloksista ja Joutsenmerkinnän menettelytapoja koskevista muutoksista tulee tiedottaa. Uusille työntekijöille tulee kertoa Joutsenmerkinnästä ja sen merkityksestä neljän viikon kuluessa työn aloittamisesta.

☐ Yritys dokumentoi kaikille työntekijöille vuosittain tiedotettavat asiat, ja tietojen tulee olla vapaasti kaikkien yrityksen työntekijöiden sekä vuokratyöntekijöiden saatavilla. Tiedotustilaisuuksiin osallistuneet ja tilaisuuden päivämäärä dokumentoidaan.

☐ Selvitys yrityksen menettelytavoista, jotka koskevat Joutsenmerkintään liittyvästä toiminnasta tiedottamista henkilöstölle sekä Joutsenmerkinnästä ja sen merkityksestä kertomista uusille työntekijöille kahden viikon kuluessa työn aloittamisesta.

029 Joutsenmerkistä tiedottaminen asiakkaille

Joutsenmerkinnästä kerrotaan asiakkaille yrityksen tiloissa ja verkkosivustossa (jos yrityksellä on). Vaatimus on voimassa Joutsenmerkin myöntämispäivästä

lähtien. Tiedottamisen tulee tapahtua selkeällä tavalla, esimerkiksi Joutsenmerkin logoa käyttämällä.

Hotellit, joilla on kokous- tai kongressipalveluja ja jotka käyttävät alihankkijaa vastaamaan ravintolapalveluista, täytyy tiedottaa asiakasta, jos ulkopuolinen ravintolapalvelu ei ole Joutsenmerkitty.

- ☐ Selvitys siitä, miten ja missä yrityksen tiloissa ja verkkosivustossa asiakkaat näkevät, että yritys on Joutsenmerkitty ja vastaavasti tieto siitä, mikäli ulkopuolinen ravintolapalvelu ei ole Joutsenmerkitty.

030 Hankintoja ja tavarantoimittajia koskevat käytännöt

Yritys vastaa siitä, että Joutsenmerkin vaatimukset täyttyvät luvan koko voimassaolon ajan. Yrityksellä on myös oltava menettelytavat niiden tuotteiden hankintaan, joita vaatimukset koskevat. Yrityksellä on oltava menettelytavat vähintään seuraavien tuotteiden hankintaan:

- Kulutustavarat (vaatimukset O19, O20, O21 ja O22)
- Luomuelintarvikkeet ja -juomat (O25 aamiaista tarjoavat hotellit, O37)
- Painotalon ja pesulapalveluiden toimittajan vaihtuminen

- ☐ Kopio hankintoja ja tavarantoimittajia koskevista menettelytavoista liittyen kulutustavaroihin, luomuelintarvikkeisiin ja -juomiin sekä painotalon ja pesulapalvelujen vaihtoon edellä mainitun mukaisesti.

031 Ympäristötyön omavalvonta

Toimitusjohtaja tai johtaja, Joutsenmerkkivastaava, osastojen hankintavastaavat tai ylläpitovastaava järjestävät yrityksessä kerran vuodessa auditoinnin, jonka tarkoituksena on parantaa yrityksen ympäristötyötä. Yritys suorittaa omavalvontaa omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Valvonnan tulee sisältää vähintään seuraavat kohdat:

- Asiakkailta tulleet reklamaatiot.
- Tarkistetaan, että yrityksen Joutsenmerkkitoiminta on hyvin asiakkaiden nähtävillä.
- Tarkistetaan, että asiakkaiden ja henkilöstön jätteidenlajitteluohjeet ovat selkeät.
- Tarkistetaan yrityksen energiaa kuluttavat laitteet.
- Tarkistetaan, että yrityksessä ei käytetä sellaisia kertakäyttötuotteita, jotka eivät ole sallittuja.

- ☐ Selvitys omavalvontaa koskevista menettelytavoista.

032 Vuosiseuranta

Joutsenmerkin vaatimusten täyttymistä seurataan vuosittain. Pohjoismainen ympäristömerkintä voi muun muassa pyytää kirjallista raporttia vaatimusten täyttymisestä tai tarkistaa vaatimusten täyttymisen tarkastuskäynnillä. Dokumentointia ei vaadita hakutilanteessa.

033 Joutsenmerkin vaatimusten dokumentointi

Kaikkien Joutsenmerkintään liittyvien asiakirjojen tulee olla helposti saatavilla yrityksessä. Asiakirjoja voivat olla esimerkiksi raportit raja-arvojen mittaustuloksista tai luettelo henkilöistä, joille tiedotetaan Joutsenmerkin vaatimuksista. Yrityksen Joutsenmerkkivastaava vastaa siitä, että asiakirjat ovat helposti saatavilla kaikilla osastoilla ja että niiden tiedot ovat ajantasaiset.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

034 Markkinointi

Joutsenmerkin yhdistyksen hallitus päätti poistaa vaatimuksen 17.11.2014.

2 Ruoka

Tämän kappaleen vaatimukset koskevat kaikkea ravintolatoimintaa kahvilat ja catering-toiminta mukaan lukien. Vaatimukset eivät koske hotelleja, joissa on vain lämmityskeittiö ja jotka tarjoavat ainoastaan aamiaista, pientä syötävää tai yksinkertaisia ruoka-annoksia. Seuraavassa mainittavien vaatimusten lisäksi yrityksen tulee täyttää kaikki kappaleessa 1 Perusvaatimukset esitetyt pakolliset vaatimukset vaatimusta O25 lukuun ottamatta.

035 Kalan ja lihan alkuperä

Ravintolan tulee tietää pääruokana tarjottavien lihan ja kalan alkuperämaa, jotta asiakas voi halutessaan saada tämän tiedon. Yrityksessä tulee olla menettelytapasen varmistamiseksi, että alkuperämaa pystytään kertomaan asiakkaille tarvittaessa.

☑️ Selvitys ravintolan menettelytavasta sen varmistamiseen, että asiakkaat voivat halutessaan saada tiedon pääruokalajeina tarjottavien lihan ja kalan alkuperämaasta.

036 Kestävän kehityksen vastaisesti tuotetut raaka-aineet: kala ja äyriäiset

A) Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota seuraavia lajeja, jotka ovat äärimäisen tai erittäin uhanalaisia IUCN:n punaisella listalla²:

- Kaikki hailajit (fi)/Haj (sv)/Haj (dk)/ Hai (no)
- Rauskut (fi) /Rocka (sv)/Rokke (dk)/ Rokke (no) (Dipturus sp./Raja sp.)
- Sampikalat (fi)/Stör (sv)/Stør (dk)/Stør (no) (Acipenseriformes)
- Tonnikala, eteläntonnikala (fi)/Tonfiskarterna blåfenad och sydlig (sv)/ Blåfinnet och sydlig tun (dk)/ /Makrellstørje och sørlig blåfinnet tunfisk (no) (Thunnus thynnus ja Thunnus maccoyii)
- Ankerias (fi) /Ål (sv)/Ål (dk) / Ål (no) (Anguilla anguilla)

B) Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota seuraavia lajeja, jos ne kuuluvat ns. punaiseen listaan³ uhanalaisista lajeista siinä maassa, missä ne on kalastettu.

² <http://www.iucnredlist.org/>

Kalalaji	Punaisella listalla luokiteltu lajina CR (äärimmäisen uhanalainen) tai EN (erittäin uhanalainen) seuraavassa maassa:
Taimen, Merivaeltiset kannat(fi)/Havsöring (sv)/Ørred (dk)/Ørret (no) (Salmon Trutta)	Suomi (CR)
Merikissa (fi)/Havskatt (sv)/Havkat (dk)/ Steinbit (no) /(Anarhichas lupus)	Ruotsi (EN)
Ruijanpallas, pallas (fi)/Hälleflundra (sv)/Hellefisk, helleflyndre (dk)/ Kveite (no) (Hippoglossus hippoglossus/Reinhardtius hippoglossoides)	Ruotsi (EN)
Punasimppu, Puna-ahven (fi)/Kungsfisk, Rödfisk, Uer (sv)/Rødfisk (dk)/ Uer (no) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Norja (EN)

C) Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota jättikatkarapuja (Tropisk räka d.v.s. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv)/Tropisk reje (dk)/Tropisk reke (no)/Trópísk risarækja (is) (familjen penaeid: Penaeus sp., Metapenaeus sp. och Macrobrachium rosenbergii)

Edellä mainittua uhanalaisten lajien luetteloa voidaan päivittää, jos uusia uhanalaisia lajeja ilmenee. Vapaana kasvanutta tai viljeltyä kalaa ja äyriäisiä listauksissa A, B ja C voidaan tarjota, jos ne on merkitty Pohjoismaisen ympäristömerkinnän hyväksymän, kestävästi tuotettujen kalan ja äyriäisten raaka-ainemerkinnän periaatteita noudattavan standardin mukaisesti.

Vaatimus ei koske ravintoloita Islannissa, jotka tarjoavat perinteisesti Somniosus microcephalus –hailajeja ja Dipturus batis/Raja batis –rauskuja. Kalastuspaikan ja kalasataman täytyy olla jäljitettävissä ja lisäksi tarvitaan valvovan kalastusviranomaisen todistus, että kalanpyynti täyttää viranomaisvaatimukset.

³ Suomi: seuraava linkki, katso raportin s. 336: http://www.ym.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Julkaisut/Erillisjulkaisut/Suomen_lajien_uhanalaisuus_Punainen_kir%284709%29

Norja: seuraava linkki, valitse lajiryhmä ”Fiskar”: <http://www.artsportalen.artsdatabanken.no/>

Ruotsi: seuraava linkki, valitse organismiryhmä ”Fiskar (Pisces)”: <http://www.artfakta.se/GetSpecies.aspx?SearchType=Advanced>

Tanska: seuraava linkki, valitse lajiryhmä ”Ferskvandsfisk”: <http://bios.au.dk/videnudveksling/fagligt/dyrplanter/redlistframe/artsgrupper/>

Lisätietoja Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kestävästi tuotettujen kalan ja äyriäisten raaka-ainemerkintöjä koskevista ohjeista löytyy liitteessä 5.

- ☒ Selvitys menettelytavoista, joilla ravintola varmistaa edellä mainitun vaatimuksen täyttymisen. Listauksen B kaloja voidaan tarjota vain silloin, kun niiden kalastuspaikka ja -satama on täysin tiedossa, katso myös vaatimus O34. Tarjoiltaessa *Somniosus microcephalus* –hailajeja ja *Dipturus batis*/Raja batis –rauskuja, kalastuspaikan ja kalasataman täytyy olla jäljitettävissä ja lisäksi tarvitaan valvovan kalastusviranomaisen todistus.

037 Geenimuunneltujen ruoka-aineiden käyttökielto

Geenimuunneltujen (GMO) ruoka-aineiden käyttö ja tarjoilu Joutsenmerkityssä ravintolassa on kiellettyä. Ravintolalla tulee olla menettelytavat sen varmistamiseksi, että ravintolassa ei tarjoilla geenimuunneltuja elintarvikkeita, joissa kansallisen lainsäädännön mukaan tulee olla tieto geenimuunnellusta ainesosasta.

Tällaisia tuotteiden raaka-aineita voivat olla soija, maissi, rapsi, sokeriruoko ja riisi.

GMO tarkoittaa geenimuunneltua organismia.

- ☒ Selvitys käytännöistä sen varmistamiseksi, että yrityksessä ei tarjoilla geenimuunneltuja elintarvikkeita.

038 Vähimmäisvaatimus luomuelintarvikkeiden ja -juomien määrästä

Ruotsalaisten ja tanskalaisten ravintoloiden tarjoamista elintarvikkeista ja juomista vähintään 5 prosenttia vuosittaisesta hankintamäärästä tulee olla luomutuotteita.

Suomessa, Norjassa ja Baltian maissa ravintoloissa tulee olla päivittäin käytössä vähintään viisi (5) luomutuotetta. Jotta luomutuote voidaan laskea vaatimuksen täyttäväksi, sen osuuden ruokalajissa tulee olla merkittävä. Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi peruna, liha, kala, kananmunat, maitotuotteet ja vihannekset. Islantilaisten ravintoloiden on myös tarjottavaa vähintään viittä luomuruokaa ja –juomaa päivittäin, mutta näitä ei ole rajoitettu elintarvikkeisiin ja juomiin, jotka muodostavat merkittävän osan ruoka-annoksista.

Suomalaiset, norjalaiset, islantilaiset ja baltialaiset ravintolat voivat valitessaan dokumentoida vaatimuksen osana vuosittaista ostovolyymia.

Islannissa sijaitsevat cateringravintoloilat, jotka tarjoavat päivässä vain yhden ruokalajin ilman vaihtoehtoja, voivat jakaa 5 luomuraaka-ainetta siten, että vähintään viidessä ruokalajissa pääraaka-aineet ovat luomua.

Poikkeus koskien yrityksiä, joissa on suuri baari tai yökerho:

Poikkeuksen muodostavat hotellit ja ravintolat, joiden yhteydessä on muuta liiketoimintaa, kuten baari, yökerho tai vastaava, jossa alkoholin hankintamäärä on poikkeuksellisen suuri suhteessa ravintolan elintarvikkeiden sisäänostoon.

Tässä tapauksessa sisäänostettu alkoholi voidaan jättää huomioimatta laskelmassa. Tämä edellyttää, että alkoholiostot liittyvät vain sivuliiketoimintaan, niiden liikevaihdosta on erillistilitys ja että ne eivät sisällä ravintolaan ostettavaa ja ruoan yhteydessä tarjottavaa olutta, viiniä ja väkeviä alkoholijuomia.

Poikkeuksellisen suurena alkoholin sisäänoston määränä pidetään 70 prosenttia sisäänostetun alkoholin kokonaismäärästä.

Luomutuotteella tarkoitetaan elintarvikkeita ja juomia, jotka on merkitty EU:n asetuksella EG 834/2007, EG 710/2009 viljelty kala ja äyriäinen) ja EG 203/2013 tai joissa on merkintä KRAV, "Aurinkomerkki" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (O-merkki) tai Tún-lífrant.

Vapaana kasvaneita kaloja ja äyriäisiä ei voi sertifioida luomuna, ja siitä syystä niitä ei huomioida tässä vaatimuksessa. Pohjoismainen ympäristömerkintä voi kuitenkin hyväksyä vapaana kasvaneet kalat ja äyriäiset ravintoloiden laskelmiin, jos ravintolat niin toivovat. Tällöin vapaana kasvaneiden kalojen ja äyriäisten hankinnat lasketaan mukaan kokonaisostoihin. Pohjoismaisen ympäristömerkin hyväksymän standardin mukaan sertifioitujen kalat ja äyriäiset lasketaan luomutuotteisiin.

Maita koskevat vaatimukset ovat erilaiset johtuen luomutuotteiden saatavuuseroista Pohjoismaissa ja Baltian maissa. Hankintamäärällä tarkoitetaan vuosittaisen sisäänostojen kokonaissummaa euroissa (€).

- ☒ Selvitys vaatimuksen täyttymisestä sekä selvitys luomuelintarvikkeiden ja -juomien osuudesta vuosittaisesta sisäänostojen kokonaismäärästä. Yrityksen tulee liittää hakemukseen todistus, jossa on luomuelintarvikkeiden ja -juomien vuosittaisen hankintamäärän prosentuaalinen osuus. Todistuksessa tulee olla edustava otos sisäännostoista vähintään yhden kuukauden ajalta. Jos yritys on lisännyt laskelmiinsa vapaana kasvaneet kalat ja äyriäiset, tulee laskelmien kattaa myös nämä ostot.
- ☒ Vaihtoehtoisesti selvitys päivittäin tarjottavista luomuelintarvikkeista ja -juomista. Jokaisesta elintarvikkeesta ja juomasta ilmoitetaan tuottaja, toimittaja ja luomumerkintä.
- ☒ Islannissa sijaitsevien cateringravintoloiden, jotka tarjoavat päivässä vain yhden ruokalajin ilman vaihtoehtoja, täytyy laatia koonti ostetuista luomuelintarvikkeista ja -juomista, joista valmistetaan vähintään 5 eri ruokalajia-kuukaudessa. Valmistaja, toimittaja ja luomumerkintä on ilmoitettava jokaisesta elintarvikkeesta ja juomasta.
- ☒ Selvitys poisluettavien alkoholien sisäänostojen erillistilityksestä.

P28 Luomuelintarvikkeet ja -juomat

Hakija saa pisteitä luomuelintarvikkeista ja juomista.

Pisteitä annetaan seuraavan taulukon mukaisesti:

Luomuelintarvikkeiden ja -juomien hankintamäärä		Pisteet
Tanska ja Ruotsi	Suomi, Norja, Islanti ja Baltian maat	
> 35 %	> 30 kpl	6
≥ 25 – ≤ 35 %	21–29 kpl	5
≥ 15 – < 25 %	16–20 kpl	4
≥ 8 – < 15 %	12–15 kpl	3
≥ 6 – < 8 %	9–11 kpl	2
> 5 – < 6 %	6–8 kpl	1

Luomutuotteella tarkoitetaan elintarvikkeita ja juomia, jotka on merkitty EU:n asetuksella (EY) 834/2007, EG 710/2009 (viljelty kala ja äyriäiset) ja EG 203/2013 tai joissa on merkintä KRAV, "Aurinkomerkki" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (O-merkki) tai Tún-lífrant.

Maita koskevat vaatimukset ovat erilaiset johtuen luomutuotteiden saatavuuseroista Pohjoismaissa. Tanskan ja Ruotsin ravintoloissa asetetaan vaatimus prosenteissa vuotuisesta ostomäärästä. Hankintamäärällä tarkoitetaan vuosittaisen sisäänostojen kokonaissummaa euroissa (€).

Suomen, Norjan, Islannin ja Baltian maiden hotellit ja ravintolat voivat ilmoittaa päivittäin tarjoiltujen luomuelintarvikkeiden ja -juomien kappalemäärän. Vaihtoehtoisesti näissä maissa toimivat yritykset voivat ilmoittaa luomutuotteiden prosenttiosuuden hankintojen vuosittaisesta kokonaismäärästä, jolloin pisteitä myönnetään Ruotsin ja Tanskan pistetaulukon mukaisesti.

Islannin cateringravintolat, jotka tarjoavat päivässä vain yhden ruokalajin ilman vaihtoehtoja, saavat pisteitä taulukon "Luomuelintarvikkeiden ja juomien hankintamäärä" mukaan, lisäksi kuukausittain on tarjottava 5 valmistusainetta vaatimuksen O37 mukaan.

Selvitys vaatimuksen täyttymisestä sekä selvitys ostettujen luomuelintarvikkeiden- ja juomien osuudesta vuosittaisista kokonaisostoista. Yritys liittää hakemukseen todistuksen luomuelintarvikkeiden ja -juomien vuosittaisesta prosenttiosuudesta. Todistuksessa tulee olla edustava otos hankinnoista vähintään yhden kuukauden ajalta. Jos yritys on lisännyt laskelmiinsa vapaana kasvaneet kalat ja äyriäiset, tulee laskelmien kattaa myös nämä ostot.

- ☒ Vaihtoehtoisesti selvitys päivittäin tarjottavista luomuelintarvikkeista ja -juomista. Jokaisesta elintarvikkeesta ja juomasta ilmoitetaan tuottaja, toimittaja ja luomumerkintä.

P29 Kestävällä tavalla tuotettujen kalojen ja äyriäisten määrä

Ravintolassa tarjotuista vapaana kasvaneista kaloista ja äyriäisistä tai viljelystä kalasta vähintään 10 prosenttia on merkitty kestävästi tuotetuiksi Pohjoismaisen ympäristömerkinnän hyväksymän standardin mukaan: 2 p.

Ravintolassa tarjotuista vapaana kasvaneista kaloista ja äyriäisistä tai viljelystä kalasta vähintään 5 prosenttia on merkitty kestävästi tuotetuiksi Pohjoismaisen ympäristömerkinnän hyväksymän standardin mukaan: 1 p.

Standardin tulee olla liitteessä 5 esitettyjen ohjeiden mukainen. Vapaana kasvanutta tai viljeltyä kalaa ja äyriäisiä koskevat standardit arvioidaan erikseen liitteessä 5 mainittujen kestävästi tuotettujen kalan ja äyriäisten raaka-ainemerkintöjä koskevien ohjeiden mukaan.

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän tarkastamat ja hyväksymät kaloja ja äyriäisiä koskevat standardit ovat saatavilla sähköisessä hakemusoppaassa.

Viljelty kala ja äyriäiset, jotka on merkitty EU:n asetuksella EG 710/2009 ei lasketa tässä mukaan, vaan lasketaan mukaan vaatimuksissa O38 ja P28.

- ☒ Selvitys vaatimuksen täyttymisestä sekä selvitys Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kestävästi tuotetun kalan ja äyriäisten raaka-ainemerkintöjä koskevat vaatimukset täyttävästä vapaana kasvaneen kalan ja äyriäisten sekä viljellyn kalan vuosittaisesta hankintamäärän osuudesta sisäänostojen kokonaismäärästä. Yritys liittää hakemukseen todistuksen hankintamäärän vuosittaisesta prosenttiosuudesta. Todistuksessa tulee olla edustava otos hankinnoista vähintään yhden kuukauden ajalta.

O39 Kasvisruoka

Ravintolan tulee tarjota pääruokana vähintään yhtä kasvisruokalajia lounaalla ja päivällisellä. Ruokalistalla tulee olla kasvisruokalaji joka päivä. Ravintolassa, jossa on noutopöytä, kasvisruokalajin tulee kuulua lounas- ja päivällispöytään.

Pääruoalla tarkoitetaan lämpimiä ja kylmiä ruokalajeja, jotka muodostavat pääaterian, ei yksinkertaisia salaatteja, alkuruokia tai lisukkeita.

Cateringravintolat, jotka päivittäin tarjoavat yhden ruoka-annoksen ilman vaihtoehtoja, pitää kuukausittain tarjota vähintään 2 kasvisruokaa.

Jos tarjotaan vain kylmiä ruokia, kasvisruoaksi lasketaan kasvistäytteiset patongit ja leivät tai salaattipöytä edellyttäen, että tarjottavat sisältävät kasvien lisäksi seuraavia ainesosia:

- proteiinipitoiset ainesosat, kuten pavut, linssit ja tofu
pasta, riisi, couscous ja vastaavat tuotteet



Selvitys kasvisruoasta ja kopio ruokalistasta.

P30 Kasvisravintola, kasvisruokapäivä ja/tai lihaton päivä (enintään 3 pistettä)

Ravintola on kasvisravintola: 3 p.

Ravintolassa tai hotellin huonepalvelussa on yksi kasvisruokapäivä viikossa: 2 p.

Ravintola tai hotellin huonepalvelu tarjoaa vähintään kolme kasvispääruokalajia lounaalla ja päivällisellä joka päivä: 2 p.

Ravintolassa tai hotellin huonepalvelussa on yksi lihaton päivä viikossa: 1 p.

Cateringravintoloita, jotka tarjoavat ainoastaan yhden ruokalajin päivässä ilman vaihtoehtoja, saavat pisteitä seuraavasti

Cateringravintola on kasvisravintola: 3 p

Cateringravintola tarjoilee vähintään 4 kasvisruokalajia kuukaudessa: 2 p

Cateringravintola tarjoilee vähintään 3 kasvisruokalajia kuukaudessa: 1 p

Kasvisruokapäivänä ravintolassa tarjoillaan ainoastaan kasvisruokia, ei lihaa eikä kalaa. Lihattomana päivänä ravintolassa ei tarjoilla lihaa. Kasvisruokapäivää ei lasketa samalla lihattomaksi päiväksi. Vaatimus ei koske ruokaa, jota tarjoillaan erikseen yksityisille asiakkaille siinä tapauksessa, että kyseisen osuuden liikevaihto on vähemmän kuin 20 % koko ravintolan liikevaihdosta.



Kopio kasvisruokapäivän ja lihattoman päivän ruokalistasta.



Cateringravintolat, jotka tarjoavat päivittäin yhden ruokalajin ilman vaihtoehtoja. Kopio ruokalistasta, josta näkyy kuukausittain tarjottavat kasvisruuat.

P31 Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat

Ravintola tai muu vastaava yritys saa pisteitä lähellä tuotettujen elintarvikkeiden ja juomien osuudesta vuosittaisesta sisäänostojen määrästä seuraavan taulukon mukaisesti.

Lähellä tuotetuiksi elintarvikkeiksi lasketaan sekä viljeltyt että vapaana kasvaneet raaka-aineet. Lähialueella tuotetuiksi elintarvikkeiksi lasketaan tuotteet, joiden alkuperä (viljelytila, kalastussatama, erämaa tai metsä) on tiedossa ja joiden viljely, pyynti, poiminta, käsittely, jalostus ja varastointi on tapahtunut 250 kilometrin säteellä ravintolasta. Määritelmä edellyttää myös sitä, että toimitusketju ravintolasta tuotteen alkutuotantopaikkaan (viljelytila, kalastussatama, erämaa tai metsä) on täysin jäljitettävissä. Napapiirin (62°N) pohjoispuolella sijaitsevat yritykset noudattavat 500 kilometrin rajaa.

Lähialueella tuotettujen elintarvikkeiden ja juomien osuus sisäänostojen kokonaismäärästä*	Pisteet
vähintään 15 %	1
≥ 10 - < 15 %	0,5

**Jos ravintola tarjoilee itse kasvatettuja raaka-aineita, ilmoitetaan määrä (paino tai kappalemäärä). Laskelmassa ei oteta huomioon viiniä, väkiviä alkoholijuomia, kahvia ja teetä.*

Jos tuotetta jalostetaan yrityksessä (täys- tai puolivalmiste), riittää selvitys pääraaka-aineista.

☒ Selvitys lähialueella tuotettujen elintarvikehankintojen määrästä vuositason, tuotteiden tuottaja (tila, kalastussatama, erämaa tai metsä) sekä selvitys siitä, että tuote täyttää edellä mainitut etäisyyttä koskevat vaatimukset. Vaatimuksen voi todentaa liitteen 6 avulla.

☒ Selvitys siitä, että tuotteen tuotantoketju on täysin jäljitettävissä.

P32 Pöytävesi

Ravintola ei tarjoa asiakkailleen pullotettua vettä: 1 p.

Pullotetulla vedellä tarkoitetaan juomatehtaassa pullotettua vettä. Vaatimus koskee ainoastaan ravintolassa tarjottavaa vettä. Huonepalvelu, take away ja cateringpalvelut ovat poikkeuksia. .

☒ Selvitys vaatimuksen täyttymisestä. Selvitys siitä, mitä yritys tarjoaa pullotetun veden tilalla.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

P33 Biojätteen määrän mittaaminen

Ravintolan tulee mitata tuottamansa biojätteen määrä ja ilmoittaa ravintola-asiakkaiden lukumäärä vähintään yhden viikon edustavana otoksena vuosineljänneksen (3 kk) aikana. Jättemäärän mittayksikkö on paino tai tilavuus, ja selvitys voi olla jätehuollon tai ravintolan itsensä tekemä. Mittauksessa ei huomioida juomamääriä. Ravintolassa laaditaan mittausraportti tai jätteseurantaraportti vähintään kerran vuodessa: 1 p.

☒ Mittausraportti tai kopio jätehuollon laskusta, josta selviää biojätteen määrä ja mittauksen aikaväli sekä ravintola-asiakkaiden määrä seurattavana ajanjaksona.

3 Hotellihuoneet

Seuraavat vaatimukset koskevat ainoastaan majoituspalveluita tarjoavia yrityksiä. Seuraavien vaatimusten lisäksi yrityksen tulee täyttää myös kaikki luvussa 1 mainitut pakolliset vaatimukset.

P34 Kertakäyttöt tuotteet

Kylpyhuoneissa ja hotellihuoneissa ei ole kertakäyttöt tuotteita: 4 p.

Enintään neljäsosassa (25 %) kylpyhuoneista ja hotellihuoneista on käytössä kertakäyttöt tuotteita: 3 p.

Kertakäyttöisillä kylpyhuonetuotteilla tarkoitetaan esimerkiksi shampoita, saippuuita ja voiteita, jotka eivät ole täyttöpakkauksissa sekä muita tuotteita, jotka eivät ole uudelleenkäytettäviä, kuten suihkumyrsyjä, harjoja, kampoja, kynsihiiloja ja kenkälankkia. Vaatimus ei koske sellaisia kertakäyttöt tuotteita, joita asiakas voi

pyytää vastaanotosta, kuten kertakäyttöisiä hammasharjoja, kenkälangkia, ompelusettejä ja tossuja. Vaatimus ei myöskään koske teen, kahvin, kaakaon tai muiden juomien, sokerin tai maidonkorvikkeiden annospakkauksia.

- ☒ Selvitys siitä, että kylpyhuoneissa ja hotellihuoneissa ei ole kertakäyttötuotteita tai laskelma siitä kuinka monessa kylpyhuoneessa tai hotellihuoneessa on käytössä kertakäyttötuotteita.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

P35 Televisiot ja valmiustilan käyttö

Hotellin televisioista vähintään 90 prosenttia suljetaan virtapainikkeesta, ja niiden energiankulutus suljettuna on alle 0,01 W ja valmiustilassa 0,50 W tai vähemmän. Muissa, kaukosäätimellä suljettavissa televisioissa energiankulutus on valmiustilassa 0,30 W tai vähemmän: 2 p.

Hotellihuoneissa ei ole televisioita: 2 p.

Valmiustilalla tarkoitetaan sitä, että televisio on liitetty virtalähteeseen ja käyttövalmis, mutta laite ei ole käytössä.

- ☒ Selvitys vaatimukset täyttävien televisioiden määrästä prosentteina sekä laitteiden toimittajan todistus tai yhteenveto tuotetiedoista, joistaselviää vaatimuksen täyttyminen.

P36 Minibaarit

Minibaareista vähintään 90 prosenttia kuluttaa energiaa enintään 0,6 kWh vuorokaudessa: 2 p.

Minibaareista vähintään 90 prosenttia kuluttaa energiaa enintään 0,8 kWh vuorokaudessa: 1 p.

Hotellihuoneissa ei ole minibaaria: 3 p.

Hotellihuoneista vähintään 50 prosentissa ei ole minibaaria: 1 p.

- ☒ Toimittajan selvitys tai yhteenveto tuotetiedoista, joissa on minibaarien energiankulutus.

- ☒ Laskelma minibaarien prosenttiosuudesta.

P37 Allergikoille sopivat hotellihuoneet

Hotellissa on vähintään yksi allergikoille sopiva huone ja hotellilla on käytännöt sen varmistamiseksi, että huone sopii allergikoille: 1 p.

Allergikoille sopivalla hotellihuoneella tarkoitetaan, että huone on vähintään savuton, huoneessa ei ole turkkisia, huoneessa ei käytetä hajustettuja pesu- ja puhdistusaineita tai huonetuoksua ja että huoneessa ei ole kokolattiamattoja.

- ☒ Selvitys toimenpiteistä ja menettelytavoista sen varmistamiseksi, että tila sopii allergikoille.

4 Uima-allas

Seuraavat vaatimukset koskevat ainoastaan majoitusyrityksiä, joissa on uima-allas. Uima-altaalla tarkoitetaan sellaista allasta, jonka vesi kierrätetään ja desinfioidaan. Porealtaita ei katsota uima-altaiksi.

P38 Uima-altaan desinfiointi

Kloorin käyttöä desinfointiaineena täydennetään ympäristöystävällisemmällä vaihtoehdolla, kuten otsonilla tai UV-valolla: 2 p.

☒ Selvitys uima-altaan veden puhdistamisesta ja desinfiomisesta.

P39 Kuumat lähteet (koskee ainoastaan Islantia)

Kuumien lähteiden käyttö energialähteenä on säänneltyä ja optimoitua. 1 p.

☒ Selvitys uima-allasosaston mittareista.

5 Vaihtoehtoiset vaatimukset ravintoloille

Ravintoloilla on mahdollisuus täyttää vaihtoehtoiset, tässä luvussa (5) ilmoitetut vaatimukset Joutsenmerkin saamiseksi. Tässä luvussa ilmoitetuilla vaatimuksilla voidaan siis korvata tietyt luvuissa 1 ja 2 mainitut energian- ja vedenkulutusta, jätteitä ja ruokaa koskevat vaatimukset. Yrityksen tulee valita, täyttääkö se luvun 5 kaikki vaatimukset vai lukujen 1 ja 2 kaikki vaatimukset.

Ravintoloiksi katsotaan sellaiset yritykset, jotka valmistavat annoksia nautittavaksi pääasiassa ravintolan tiloissa. Näihin kuuluvat ravintolat, suurkeittiöt, henkilöstöravintolat (DK, NO: kanttiinit), katukeittiöt, kahvilat sekä koulujen, sairaaloiden ja muiden vastaavien laitosten suurkeittiöt. Catering- ja take away -ravintolat voidaan myös Joutsenmerkitä.

Hotellin yhteydessä toimivat ravintolat eivät voi valita tässä luvussa mainittujen vaihtoehtoisten vaatimusten täyttämistä, vaan hotellin ja ravintolan tulee hakea Joutsenmerkkiä yhdessä lukujen 1–4 kriteerien mukaisesti. Syynä tähän on niiden yhteinen energian- ja vedenkulutus, jätteidenkäsittely ja hankintakäytännöt.

5.1 Pääasialliset vaatimukset

Tässä luvussa (Vaihtoehtoiset vaatimukset ravintoloille) mainittujen pakollisten vaatimusten O40–O46 ja valinnaisten pistevaatimusten P40–P43 lisäksi ravintolan tulee täyttää tietyt pakolliset vaatimukset kriteeriasiakirjan luvuista 1 ja 2. Ravintola voi myös valita tietyt pistevaatimukset näistä luvuista.

Oheisessa taulukossa kerrotaan, mitkä pakolliset vaatimukset ravintolan tulee täyttää ja mistä pistevaatimuksista ravintola voi valita haluamansa.

	Pakolliset vaatimukset	Uudet pakolliset vaatimukset	Piste-vaatimukset	Uudet pistevaatimukset	Mahdollinen enimmäispistemäärä	Vaadittavat pisteet
Yleinen kuvaus	O1					
Energia		O40-O42	P9	P40		
Jäte	O6 O17-O18	O43-O44	P3, P20	P41		
Kemikaalit	O9, O11-O16		P13-P15			
Hankinnat	O19-O21			P43		
Tarjoilu	O23-O24		P25			
Ruoka	O35-O37, O39	O45	P29-P32	P42		
Kuljetus	O26*		P26-P27			
Menettelytavat	O27-O33					
Kokonaispistemäärä		O46			47 p	16 p

*O26 on voimassa ainoastaan silloin, jos catering-palvelutoiminta ylittää 30 prosenttia toiminnan kokonaisliikevaihdosta.

5.2 Energiankulutus

040 Energiaa kuluttavien laitteiden hankinnat

Ravintolalla tulee olla käytännöt, jotka osoittavat, että energiaa kuluttavien laitteiden hankinnoissa laitteiden tulee kuulua korkeimpaan tai seuraavaksi korkeimpaan energiatehokkuusluokkaan ja tietoa energiankulutuksesta on pyydettävä valmistajalta/toimittajalta.

☒ Uusien energiaa ja vettä kuluttavien laitteiden hankintakäytännöt.

041 Energiaa kuluttavien laitteiden tehokasta käyttöä koskeva koulutus

Ravintolalla tulee olla käytännöt sille, miten työntekijöille järjestetään energiaa kuluttavien laitteiden tehokasta käyttöä koskevaa koulutusta, jonka tavoitteena on energiankulutuksen vähentäminen.

Koulutuksen tulee sisältää vähintään seuraavat aihealueet:

- Keittiön laitteiden toiminta
- Astianpesukoneiden energiatehokas käyttö
- Erilaisten keittiökoneiden tehokas käyttö, kuten mahdollisen energiansäästötilan käyttö
- Laitteiden pitäminen päällä ja pois päältä vierasmäärästä riippuen
- Jääkappien ja pakastinten käyttö ja huolto energiankulutuksen tehostamiseksi

Uudet työntekijät tulee kouluttaa kolmen ensimmäisen työskentelykuukauden aikana.

☒ Työntekijöiden kouluttamista koskevat käytännöt liittyen energiaa kuluttavien laitteiden tehokkaaseen käyttöön.

042 Energian- ja vedenkulutusta tehostavat toimenpiteet

Ravintolan tulee täyttää vähintään kaksi oheisessa taulukossa mainittua energian- ja vedenkulutusta koskevaa toimenpidettä.

Nro	Toimenpide	Kuvaus
1.	Energiatutkimus	Yrityksessä on viimeisen kolmen vuoden aikana tehty riippumattoman asiantuntijan tai kolmannen osapuolen suorittama energiatutkimus, jonka tarkoituksena on energian kulutuksen vähentäminen. Tutkimuksen perusteella ravintolan tulee laatia toimintasuunnitelma sen määrittämiseksi, mitä energiankulutuksen vähentämiseksi tulee tehdä
2.	Sähkönkulutusmittaus ja siihen liittyvä toimintasuunnitelma	Ravintola laskee energiankulutuksen asentamalla energiaa kuluttaviin laitteisiin (jääkapit, pakastimet, hellat, uunit, astianpesukoneet jne.) mahdollisuuksien mukaan kiinteät sähkönkulutusmittarit. Loppu energiankulutus voidaan arvioida. Energiankulutuksesta tehdään vuosittain seuranta ja laaditaan toimintasuunnitelma, jonka tavoitteena on energiankulutuksen vähentäminen.
3.	Omat toimenpiteet energiankulutuksen vähentämiseksi (HUOM! Ei koske valaistusta)	Omat toimenpiteet, jotka vähentävät energiaa kuluttavien laitteiden energiankulutusta vähintään 5 prosentilla toimenpidettä kohti. Esimerkiksi energiaa kuluttavat tekniset laitteet kuten ilmastointi ja lämmitys.
4	Omat toimenpiteet vedenkulutuksen vähentämiseksi.	Omat toimenpiteet, jotka vähentävät laitteiden vedenkulutusta vähintään 5 prosentilla toimenpidettä kohti.
5	Vedenkulutusmittaus ja siihen liittyvä toimintasuunnitelma	Ravintolan vuosittaisen vedenkulutuksen mittaus, joko omalla mittauksella ravintolassa tai vesi-yhtiön antamien tietojen Yrityksessä on viimeisen kolmen vuoden aikana tehty riippumattoman asiantuntijan tai kolmannen osapuolen suorittama energiatutkimus, jonka tarkoituksena on energian kulutuksen vähentäminen. Tutkimuksen perusteella ravintolan tulee laatia toimintasuunnitelma sen määrittämiseksi, mitä energiankulutuksen vähentämiseksi tulee.
6	Astianpesukoneiden vedenkulutus	Pääastianpesukoneen* loppuhuuhdeltuun käyttämän veden enimmäismäärä: 1) pääastianpesukone 3,0 litraa/kori 2) tunneliastianpesukone 2,0 litraa/kori 3) tason alle sijoitettava astianpesukone 2,0 litraa/kori * Pääastianpesukoneella tarkoitetaan astianpesukonetta tai -koneita, jolla tai joilla pestään vähintään 70 prosenttia astioista.



1. Energiatutkimus: Kuvaus energiatutkimuksesta tai kopio raportista. Kuvauksen tulee sisältää tiedot energiatutkimuksen kattavuudesta. Energiankulutuksen läpikäynti: Raportti, josta käy ilmi mitattu sähkönkulutus ja arvio sähkön vuosittaisesta kokonaiskulutuksesta. Käytännöt, joissa kuvataan, miten ravintola toteuttaa läpikäynnin joka toinen vuosi.

Ravintolalla tulee olla toimintasuunnitelma, josta käy ilmi, mitä energiankulutuksen vähentämiseksi tehdään energiatutkimukseen tai energiankulutuksen läpikäyntiin liittyen.

Todistus energiatutkimuksen tai energiankulutuksen läpikäynnin tehneen riippumattoman energia-alan asiantuntijan tai kolmannen osapuolen pätevydestä.

- ☒ 2. Sähkönkulutusmittaus: Selvitys vuosittaisesta energiankulutuksesta kiinteiden sähkönkulutusmittareiden perusteella sekä arvio muusta energiankulutuksesta, josta käy ilmi myös se, miten energiankulutus on arvioitu. Kuvaus toimintasuunnitelmasta ja energiankulutuksen vähentämistä koskevista tavoitteista.
- ☒ 3. Omat toimenpiteet: Kuvaus omista energiansäästötoimenpiteistä sekä laskelmat/arviot, joista käy ilmi, että jokainen toimenpide on vähentänyt energiankulutusta vähintään 5 prosenttia.
- ☒ 4. Vedenkulutuksen mittaustulokset: Tiedot ravintolan vuosittaisesta vedenkulutuksesta sekä laskukopiot tai vesiyhtiön vahvistus, josta käy ilmi vedenkulutus. Kuvaus toimintasuunnitelmasta ja vedenkulutuksen vähentämistä koskevista tavoitteista.
- ☒ 5. Astianpesukoneiden vedenkulutus: Tekniset tiedot pääastianpesukoneiden loppuhuuhdeltuun käyttämästä vesimäärästä.

P40 Energian- ja vedenkulutusta tehostavat toimenpiteet (enint, 6 p)

Ravintola saa pisteitä siitä, kuinka monta vaatimuksen O42 mukaista toimenpidettä se on tehnyt kahden pakollisen toimenpiteen lisäksi.

Omista toimenpiteistä saa yhden pisteen toimenpidettä kohti (enintään 3 pistettä). Muista toimenpiteistä saa kaksi pistettä toimenpidettä kohti.

Ravintola voi saada enintään kuusi pistettä tästä vaatimuksesta.

- ☒ Yhteenveto tehdystä toimenpiteistä ja pistelaskelma

5.3 Jäte

Tämän luvun pakollisten vaatimusten O43 ja O44 lisäksi myös seuraavat pakolliset ravintolassa syntyviä jätteitä koskevat vaatimukset tulee täyttää:

- O6 Jättemäärän raja-arvo
- O17 Syntypaikkalajittelu
- O18 Jätteiden lajittelun järjestäminen asiakkaille

Tämän luvun pistevaatimuksen P41 lisäksi myös seuraavat ravintolan jätteitä koskevat pistevaatimukset voidaan täyttää:

- P3 Jäte. Jos jättemäärä on 10–50 prosenttia raja-arvoa alhaisempi, siitä voi saada 1–3 pistettä.
- P20 Biojätteen käsittely 3 pistettä

O43 Jättemäärän jatkuva mittaaminen

Lajittelemattoman jätteen määrän mittaamiseen ja dokumentointiin tulee olla kirjalliset käytännöt. Ravintolalla tulee olla vuosiyhteenveto jätteenkuljetusyritykseltä, tai vaihtoehtoisesti jättemäärä tulee mitata vähintään kaksi kertaa vuodessa sellaisen viikon aikana, jolloin otos on edustava.

- ☒ Selvitys käytännöistä, joilla yritys varmistaa edellä mainitut mittaukset ja tulosten dokumentoinnit.

044 Ruokahävikin mittaaminen

Ravintolan tulee mitata ravintolavierasta kohden syntyvää ruokahävikin määrää. Ruokahävikin määrä mitataan painon mukaan ja suhteutetaan ravintolan ruokailijoiden määrään. Ruokahävikin määrä tulee mitata vähintään kaksi kertaa vuodessa sellaisen viikon aikana, jolloin otos on edustava. Pohjoismainen ympäristömerkintä voi pyytää mittaustuloksia vuosittaisen seurannan yhteydessä.

Ruokahävikkiä ovat elintarvikkeet, jotka olisi voitu tarjoilla asiakkaille, jos ne olisi käsitelty eri tavalla⁴. Hävikkiä syntyy vääräntalouden varastoinnin tai ylituotannon seurauksena. Ruokahävikkiä voi syntyä myös ruoan tarjoilun yhteydessä.

Ruokajäte kattaa sekä ruokahävikin että sellaisen ruokajätteen, jonka syntymistä ei voida välttää. Tällaista ruokahävikkiä ovat esimerkiksi kananmunankuoret ja luut⁵. Tätä ruokahävikkiä (raaka-aineiden syömäkelpaamattomat osat, kuten kuoret, luut, lihantähteet) ei lasketa mukaan mittaukseen.

- ☐ Kuvaus ruokahävikin mittauksesta ja mittausten kirjaamisesta.
- ☐ Yhteenveto ruokahävikin mittauksista. Mukaan tulee liittää kuvaus siitä, millä tavoin mittausjaksoja voidaan pitää edustavina ajankohtina.

P41 Toimenpiteet ympäristökuormituksen vähentämiseksi ruokahävikkiä vähentämällä

Ravintola saa pisteitä, jos seuraavassa taulukossa olevat toimenpiteet ovat osa yrityksen tavanomaista toimintaa.

Nro.	Toimenpide	Pisteet (enint. 6 p.)
1.	Ravintola kehottaa asiakkaita selkeästi auttamaan ruokahävikin vähentämisessä.	2
2.	Ravintola tekee muita toimenpiteitä, jotka vähentävät ruokahävikkiä merkittävästi. Tällaisia toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi tarjoiltavien vaihtoehtojen vähäisempi määrä, noutopöydän sijoitteluun tehtävät muutokset, hinnoittelu painon mukaan ja mahdollisuus syömättä jääneen ruoan ottamiseen mukaan.	2 pistettä/toimenpide, enint. 4 pistettä
3.	Ravintola kouluttaa henkilöstöä ruokahävikin vähentämiseksi	1
4.	Ravintolalla on jatkuva ruoan lahjoittamista koskeva sopimus jonkin organisaation kanssa.	2
5.	Ravintola myy tavallisesta toiminnasta ylijääneen ruoan edullisempaan hintaan	1

- ☐ 1. Kuvaus siitä, miten ravintola tiedottaa ruokahävikin vähentämisestä ja kannustaa asiakkaitaan siihen. Vaihtoehtoisesti voidaan mainita tulevia toimenpiteitä koskevat suunnitelmat.
- ☐ 2. Kuvaus muista tehdyistä toimenpiteistä, jotka ovat vähentäneet ruokahävikkiä merkittävästi. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän tulee hyväksyä toimenpiteet pisteiden myöntämiseksi.

⁴ Ruotsin elintarvikevirasto (Livsmedelsverket), maatalousvirasto (Jordbruksverket) ja luonnonsuojeluvirasto (Naturvårdsverket). Slutrapport – Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013–2015, "En bra start".

⁵ Ruotsin elintarvikevirasto (Livsmedelsverket), maatalousvirasto (Jordbruksverket) ja luonnonsuojeluvirasto (Naturvårdsverket). Slutrapport – Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013–2015, "En bra start".

- ☐ 3. Kuvaus koulutuksen käytännöistä ja sisällöstä.
- ☐ 4. Sopimus ruoan lahjoittamisesta organisaatiolle.
- ☐ 5. Kuvaus siitä, miten ravintola myy ylijääneen ruoan edullisempaan hintaan

5.4 Ruoka

Tämän luvun pakollisen vaatimuksen O45 lisäksi myös seuraavat pakolliset vaatimukset tulee täyttää:

- O35 Kalan ja lihan alkuperä
- O36 Kestävän kehityksen vastaisesti tuotetut raaka-aineet: kala ja äyriäiset
- O37 Geenimuunneltujen ruoka-aineiden käyttökielto
- O39 Kasvisruoka

Tämän luvun pistevaatimuksen P42 lisäksi myös seuraavat ruokaa koskevat pistevaatimukset voidaan täyttää:

- P29 Kestävästi tuotetuiksi merkittyjen kalan ja äyriäisten määrä. Enintään 2 pistettä.
- P30 Kasvisravintola, kasvisruokapäivä ja/tai lihaton päivä. Enintään 3 pistettä.
- P31 Lähellä tuotetut elintarvikkeet ja juomat. Enintään 1 piste.
- P32 Pöytävesi. 1 piste

O45 Vähimmäisvaatimus luomuelintarvikkeiden ja -juomien määrälle

Maita koskevat vaatimukset ovat erilaiset johtuen luomutuotteiden saatavuuseroista ja erilaisista luomutuotteiden merkintäjärjestelmistä Pohjoismaissa ja Baltian maissa.

Suomalaiset ravintolat voivat dokumentoida vaatimuksen kahdella tavalla:

Vaihtoehto 1: Ravintolan tulee käyttää säännöllisesti vähintään 8 tuotetta, joilla on luomumerkki, leppäkerttumerkki tai EU:n luomutunnus.

EcoCentrian määritelmän mukaan säännöllisellä tarkoitetaan, että luomutuotteita käytetään vähintään kaksi kertaa viikossa tai useammin.

Vaihtoehto 2: Vuosittaisesta sisäänostomäärästä vähintään 30 prosenttia tulee olla merkitty luomumerkillä, leppäkerttumerkillä tai EU:n luomutunnuksella, sisäänostoarvon tai painon mukaan laskettuna.

Alkoholi ja muut juomat sisällytetään laskelmaan. MSC-merkittyä kalaa ei sisällytetä laskelmaan.



Suomalaiset ravintolat:

Vaihtoehto 1: Dokumentaatio 8 säännöllisesti tarjottavasta tuotteesta, joilla on luomumerkki, leppäkerttumerkki tai EU:n luomutunnus.

Vaihtoehto 2: Laskelma, josta käy ilmi, että vähintään 30 prosenttia vuosittaisesta sisäänostomäärästä on merkitty luomumerkillä, leppäkerttumerkillä tai EU:n luomutunnuksella. Laskelman tulee sisältää tiedot sisäänostoista vähintään vuoden ajalta, joko painon tai hankintasumman mukaan.

Jos ravintola on tasolla Luomua **/** ja Portaati luomuun -ohjelman 4. vaiheessa, tätä voidaan käyttää dokumentaationa.

P42 Luomuelintarvikkeet ja -juomat

Hakija voi saada pisteitä luomuelintarvikkeiden ja -juomien sisäänoston vaatimusta suuremmasta määrästä vaatimuksen O44 mukaisesti.

Luomuelintarvikkeiden ja juomien hankintamäärät		
Suomi kpl vaihtoehto 1	Suomi % vaihtoehto 2	Pisteet
>35	>50	6
31-35	≥45-≤50	5
25-30	≥40-<45	4
19-24	≥36-<40	3
14-18	≥33-<36	2
9-13	>15-25	1



Suomalaiset ravintolat:

Vaihtoehto 1: Dokumentaatio säännöllisesti tarjottavista tuotteista, joilla on luomumerkki, leppäkerttumerkki tai EU:n luomutunnus.

Vaihtoehto 2: Laskelma, josta käy ilmi, kuinka suuri osa vuosittaisesta sisäänostomäärästä on merkitty luomumerkillä, leppäkerttumerkillä tai EU:n luomutunnuksella. Laskelman tulee sisältää tiedot sisäänostoista vähintään vuoden ajalta, joko painon tai hankintasumman mukaan.

Jos ravintola on tasolla Luomua **/** ja Portaat luomuun -ohjelman 4. vaiheessa, tätä voidaan käyttää dokumentaationa.



Dokumentaatio, josta selviää, mitä luomutuotteita ravintola tarjoaa päivittäin

5.5 Muut vaatimukset**P1 Ympäristömerkityt tuotteet ja palvelut (enint. 4 pistettä)**

Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden vaaditut määrät ja niistä saatavat pisteet (enintään 4 pistettä) on esitetty seuraavassa taulukossa.

Ympäristömerkityillä tuotteilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-kukka) saaneita tuotteita. Tekstiilien osalta lasketaan myös tuotteet, joilla on 1. tai 2. luokan Bra Miljöval -merkki tai GOTS-merkki. Kemiallisten tuotteiden (lattiahoitoaineet ja liotusaineet) osalta ympäristömerkiksi katsotaan myös Bra Miljöval -merkki.

Ympäristömerkityillä palveluilla tarkoitetaan Joutsenmerkittyjä tai EU-ympäristömerkin (EU-kukka) saaneita palveluita.

Yritys hankkii seuraavia ympäristömerkittyjä tuotteita ja palveluita:

Ympäristömerkityt tuotteet ja palvelut (ostettu määrä prosentteina (%) sisäänostojen kokonaismäärästä)	Pisteet
Paperiset lautasliinat vähintään 50 %	1 p.
Kynttilät vähintään 50 %	1 p.
Lattianhoitoaineet (esim. lattiavaha ja -kiillote) vähintään 50 %	1 p.
Liotusaine vähintään 50 %	1 p.
Huonekalut luokittain, tuolit, pöydät jne., vähintään 10 %	1 p./tuote enint. 2p
Tekstiilit (pöytä- ja lautasliinat) vähintään 20 %	1 p.
Työvaatteet, vähintään yksi työtehtävä ja vaateluokka	0,5 p.
Siivous	1 p.
Autonpesupalvelut	1 p.
Muut tuotteet vähintään 50 %	1 p./tuote enint. 2p

- ☒ Selvitys tuote- ja palveluhankinnoista, josta käy ilmi tuotenimi, toimittaja, lisenssitunnus ja käyttökohde.
- ☒ Laskelma ympäristömerkittyjen tuotteiden prosenttiosuudesta kokonaisostoista jokaista tuote- tai palveluryhmää kohden.

046 Yhteispistemäärä

Ravintolan tulee saada vähintään 16 pistettä. Tämä on 35 prosenttia enimmäispistemäärästä 47 pistettä. Taulukosta käy ilmi, kuinka monta pistettä eri pistevaatimuksista voi saada.

Vaati-mus	Vaatimuksen kuvaus	Pisteet
P3	Jättemäärä	3
P9	Valaistus	3
P13	Siivousaineiden automaattinen annostelu	1
P14	Kuivausaineen annostelu astianpesukoneisiin	2
P15	Ulkopuolisten pesupalvelujen käyttö	3
P20	Biojätteen käsittely	3
P25	Ympäristömerkityt kertakäyttötuotteet	1
P26	Muut kuljetukset omilla ajoneuvoilla	1
P27	Muut kuljetukset (muilla kuin omilla ajoneuvoilla)	1
P29	Kestävästi tuotetuiksi merkittyjen kalojen ja äyriäisten määrä	2
P30	Kasvisravintola, kasvisruokapäivä ja/tai lihaton päivä	3
P31	Lähellä tuotetut elintarvikkeet ja juomat	1
P32	Pöytävesi	1
P40	Energian- ja vedenkulutusta tehostavat toimenpiteet	6
P41	Toimenpiteet ympäristökuormituksen vähentämiseen vähentämällä ruokahävikkiä	6
P42	Luomuelintarvikkeet ja -juomat	6
P43	Ympäristömerkityt tuotteet ja palvelut	4
Suurin mahdollinen pistemäärä		47

Pisteiden lasku tapahtuu MySwan Accountilla.

Joutsenmerkin säännöt palveluille

Joutsenmerkittyjen palveluiden yhteydessä on käytettävä Joutsenmerkkilogoa, lupanumeroa ja ko. tuoteryhmän nimeä.

Alateksti tuoteryhmälle 055 Hotellit, ravintolat ja kongressikeskukset on:
Hotelli/Ravintola/Kahvila/Henkilöstöravintola/Kongressikeskus

Lisätietoa Joutsenmerkin säännöistä, maksuista ja logon käytöstä löytyy osoitteesta
<https://joutsenmerkki.fi/saannot/>

Valvonta

Pohjoismainen ympäristömerkintä voi tarkastaa täyttääkö toiminta Joutsenmerkin vaatimukset myöntämisen jälkeenkin. Tämä tapahtuu esim. valvontakäynnillä tai pistokoetarkastuksilla.

Jos osoittautuu, että toiminta ei täytä vaatimuksia, voidaan Joutsenmerkin käyttöoikeus perua.

Kriteerien versiohistoria

Pohjoismainen Ympäristömerkintä vahvisti kriteerit hotelleille, ravintoloille ja kongressikeskuksille 23.10.2013 ja ne ovat voimassa 31.12.2018 saakka.

Sihteeristöpäällikkökokouksessa 3.4.2014 tehtiin oikaisuja seuraaviin kohtiin O4 Energiakulutuksen raja-arvo, O38 Vähimmäisvaatimus luomuelintarvikkeiden ja juomien määrästä, O39 Kasvisruoka, P30 Kasvisravintola, kasvisruokapäivä ja/tai lihaton päivä sekä lisättiin uusi vaatimus O34 Markkinointi. Samalla tehtiin joitakin toimituksellisia muutoksia ja tarkistettiin hotellien ja ravintoloiden kokonaispistemäärä. 14.5.2014 päätettiin muutoksesta vaatimukseen O12 Ei-ympäristömerkittyjen tuotteiden vaatimukset.

Sihteeristöpäällikkökokouksessa 10.6.2014 päätettiin muutoksesta vaatimuksiin O2 Kongressikeskukset: ulkopuoliset ravintolapalveluiden tarjoajat, O15 Kemiallisten tuotteiden hankintakäytännöt, P14 Kuivausaineen annostelu astianpesukoneisiin, O19 Energiansäästölamput, loisteputket ja LED-lamput, O25/O38 Vähimmäisvaatimus luomuelintarvikkeiden ja -juomien määrästä, P28 Luomuelintarvikkeet ja -juomat ja P29 Kestävällä tavalla tuotettujen kalojen ja äyriäisten määrä.

Uusi versio on 4.1, joka sisältää kaikki yllä olevat muutokset.

Yhdistyksen hallitus päätti 10.12.2014 kokouksessaan tarkastuksista kohdissa O5 Vedenkulutuksen raja-arvo O6 Jättemäärän raja-arvo, O11 Ympäristömerkittyjen tuotteiden käyttö siivouksessa, P23 Ympäristömerkityt kestokulutushyödykkeet, P24 Ympäristömerkityt palvelut, O25/O37 Vähimmäisvaatimus luomuelintarvikkeiden ja -juomien määrästä ja P28 Luomuelintarvikkeet ja -juomat. Samalla tehtiin toimituksellisia korjauksia. Yhdistyksen hallitus päätti 17.11.2014, että vaatimus O34 Markkinointi ja siihen liittyvä liite poistetaan kriteeridokumentista.

Uusi versio on 4.2.

Pohjoismainen kriteeriryhmä päätti kokouksessaan 17.3.2015 selventää vaatimusta O17. Uusi versio on 4.3.

Pohjoismainen kriteeriryhmä päätti kokouksessaan 11.11.2015 tarkistaa vaatimusta O38 Vähimmäisvaatimus luomuelintarvikkeiden ja -juomien määrästä (poislukien vapaana kasvaneet kalat ja äyriäiset) ja vaatimusta P28 Luomuelintarvikkeet ja -juomat (poislukien vapaana kasvaneet kalat ja äyriäiset). Uusi versio on 4.4.

Pohjoismainen ympäristömerkintälautakunta päätti 8.11.2017 lisätä kriteereihin uuden kappaleen 5. Vaihtoehtoiset vaatimukset ravintoloille. Pohjoismainen kriteeriryhmä päätti 14.12.2017 pidentää kriteereitä 2 vuodella. Uusi versio on 4.5.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä päätti 19.12.2018 pidentää kriteereitä 12 kuukaudella 31.12.2021 saakka. Uusi versio on 4.6.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä päätti 10.11.2020 pidentää kriteereitä 12 kuukaudella 31.12.2022 saakka. Uusi versio on 4.7.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä päätti pidentää kriteereitä 5 kuukaudella 31.5.2023 saakka. Uusi versio on 4.8.

Ympäristömerkin käyttöoikeus on voimassa niin kauan kuin tuote täyttää vaatimukset tai kunnes kriteereiden voimassaoloaika päättyy. Ympäristömerkinnällä on oikeus pidentää kriteereiden voimassaoloaikaa sekä tarkistaa kriteereiden sisältöä. Mikäli kriteereitä pidennetään, myös luvan voimassaoloaikaa pidennetään automaattisesti ja luvanhaltijaa tiedotetaan asiasta.

Ympäristömerkintäorganisaatio ilmoittaa uusista tämän jälkeen voimaan tulevista vaatimuksista viimeistään vuotta ennen kriteereiden päättymispäivää. Näin luvanhaltijalle annetaan mahdollisuus uusien käyttö lupansa.

Uudet kriteerit

Tulevissa kriteereissä Pohjoismainen ympäristömerkintä arvioi seuraavaa:

- Raja-arvoja koskevien vaatimustasojen tiukentaminen, koskien erityisesti energian raja-arvoja ja ensisijaisia energianlähteitä.
- Kemiallisten tuotteiden raja-arvon uudelleenmäärittely.
- Ympäristömerkittyjen siivousaineiden määrän mahdollinen lisääminen.
- Ravintoloiden tuoteryhmämääritelmien arvioiminen ja mahdolliset muutokset ja tarkennukset.
- Ravintoloiden luomutuotteiden määrän vaatimustasojen tiukentaminen sekä selvittää mahdollisuus asettaa vaatimus luomutuotteiden osuudeksi (prosenttia) kokonaishankintamäärästä myös Norjassa, Suomessa, Islannissa ja Baltian maissa.
- Kalaa ja äyriäisiä koskevien vaatimusten tiukentaminen erityisesti syvänmerenkalastuksessa.
- Kalan lisäksi muiden raaka-aineiden vaatimusten arviointi.
- Ravintoloiden biojätettä koskevan raja-arvon määrittäminen.
- Uima-altaiden vaihtoehtoisten desinfiointimenetelmien käytön arvioiminen.
- Arvioidaan allaskemikaalien vaatimukset.

- Lähialueella tuotettujen elintarvikkeiden vaatimuksen määrittäminen.
- Pakollisen jätemäärän raja-arvon määrittäminen niille yrityksille, jotka käyttävät kertakäyttöastioita.
- Mahdolliset vaatimukset koskien huoneissa käytettäviä kertakäyttöastioita ja niiden ympäristömerkintää.

Liite 1**Yrityksen tiedot**

Yleiset tiedot (täytetään aina):

	Yritys täyttää	Mahdolliset kommentit	Dokumentaatio-vaatimus
Yrityksen nimi			
Osoite			
Puhelinnumero			
Sähköpostiosoite			
Tarjotaanko majoituspalveluita?			
Tarjotaanko aamiaista? Ilmoita myös alihankkijan tarjoamat aamiaispalvelut.			
Tarjotaanko lounasta tai päivällistä? Ilmoita myös alihankkijan tarjoamat ateriapalvelut.			Anna alihankkijan lupanumero
Onko yrityksessä kokous- tai kongressitiloja?			
Onko yrityksessä uima-allas tai kylpylä?			
Onko yrityksessä baari tai yökerho?			
Kuuluuko yritys liikeketjuun tai muuhun yhteistyöorganisaatioon? Jos kyllä, niin ilmoita ketju.			
Kokonaisliikevaihto vuodessa			
Hakemuksen yhteyshenkilö			
Joutsenmerkkilupavastaava			
Joutsenmerkin markkinoinnista vastaava henkilö			

Energiatyökalussa tarvittavat tiedot			
	Yritys täyttää	Mahdolliset kommentit	Dokumentaatio-vaatimus
Kokonaispinta-ala ⁶			Vuokrasopimus tai pohjapiirros, josta näkyy kokonais-pinta-ala
Kerrosten lukumäärä			Kerrosten luku-määrä tarkistetaan paikan päällä
Rakennuksen muoto: itsenäinen rakennus, päätyrakennus vai korttelirakennus			Rakennuksen muoto tarkistetaan paikan päällä.
Onko yrityksen toiminta kausiluonteista? Ilmoita toimintakuukaudet.			
Ulkopuoliset pesulapalvelut. Ilmoita toimittaja ja onko pesulapalvelu Joutsenmerkitty.			Jos pesulapalvelu on Joutsenmerkitty anna lupanumero.

Lisätiedot majoituspalveluita tarjoavista yrityksistä:

	Yritys täyttää	Mahdolliset kommentit	Dokumentaatio-vaatimukset
Majoituspalvelutoiminnan liikevaihto, hotelleissa mahdollinen aamiaistarjoilu mukaan luettuna			
Huoneiden määrä			
Käyttöaste ⁷			
Energiatyökalussa tarvittavat tiedot			
Hotellin pinta-ala ⁸			Tarkistetaan paikan päällä
Hotellin asiakkaiden lukumäärä ⁹			
Pestävien vuodevaatteiden, käsipyyhkeiden ja muiden hotellin tekstiilien määrä			

⁶ Tilat, joiden lämpötila on vähintään +10 °C autoballi- tai tallitiloja lukuun ottamatta.

⁷ Käyttöasteella tarkoitetaan huoneen tai vuodepaikkojen käyttöastetta prosentteina vuodessa.

⁸ Jos yritys tarjoaa vain majoitusta (hotellitoiminta), niin hotellin pinta-ala on yhtä kuin kokonaispinta-ala. Jos yrityksen toiminta sisältää myös muita toimintamuotoja, niin sisäänkäyntitilat, hotellihuoneet, WC-tilat, henkilökunnan tilat, muut varastotilat ja jätehuoneet lasketaan mukaan hotellin pinta-alaan.

⁹ Hotelli asiakkaalla tarkoitetaan hotellissa yöpyvää asiakasta. Hotellin asiakas, joka yöpyy kaksi yötä hotellissa, lasketaan kahtena (2) hotellin asiakkaana. Kaksi asiakasta, jotka yöpyvät kaksi yötä kahden hengen huoneessa lasketaan neljänä (4) hotellin asiakkaana. Määrä voidaan pyöristää lähimpään tuhanteen asiakasmäärän ylittäessä 100 000 asiakasta tai lähimpään sataan, jos asiakasmäärä on alle 100 000.

Lisätiedot ravintolapalveluita tarjoavista yrityksistä:

	Yritys täyttää	Mahdolliset kommentit	Dokumentaatio-vaatimukset
Ravintolan tyyppi			
Tarjoaako ravintola pikaruokaa tai catering- ja take away -annoksia?			
Ravintolatoiminnan liikevaihto, catering-, baari- ja yökerhotoiminnan liikevaihto mukaan lukien			
Energiatyökalussa tarvittavat tiedot			
Ravintolan pinta-ala ¹⁰			Tarkistetaan paikan päällä
Ravintola-asiakkaiden määrä ¹¹			
Catering-annosten määrä			
Pestävien pöytäliinojen ja muiden ravintolatekstiilien määrä			

¹⁰ Jos yritys tarjoaa ainoastaan ravintolapalveluita niin ravintolan pinta-ala on yhtä kuin kokonaispinta-ala. Hotellin tai kongressikeskuksen ravintolatoiminnan pinta-alalla tarkoitetaan ravintolan keittiötilojen (astioiden, ruoan ja kuivatarvikkeiden säilytystilat, kylmiö ja pakastushuone) sekä kaikkien asiakastilojen (aamiaistilat, ruokasali ja sen yhteydessä oleva baari) yhteenlaskettua pinta-alaa. Mahdolliset muut tilat, joita käytetään vain tilapäisesti tarjoiluun, kuten aulatilat, kokoustilat, juhla- ja bankettisalit ja vastaavat tilat eivät kuulu ravintolan pinta-alaan.

¹¹ Ravintola-asiakkaalla tarkoitetaan asiakasta, joka nauttii ruokia ja/tai juomia ravintolatilassa tai baarissa. Ravintola-asiakkaisiin kuuluvat aamiais-, lounas- ja illallisasiakkaat. Näihin kuuluvat myös ravintolapalveluita käyttävät baarin ja yökerhon asiakkaat sekä konserttiasiakkaat. Jos hotellilla on ravintolatoimintaa, ravintolapalveluita käyttävät asiakkaat ilmoitetaan erikseen. Aamiaisasiakkaiden määrän oletetaan olevan sama kuin hotellin asiakkaiden lukumäärä.

Lisätiedot yrityksistä, joissa on kokous- tai kongressitilat:

	Yritys täyttää	Mahdolliset kommentit	Dokumentaatio-vaatimukset
Kokous- ja kongressitoiminnan liikevaihto			
Energiatyökalussa tarvittavat tiedot			
Kongressikeskuksen pinta-ala ¹²			
Kokous- ja kongressivieraiden määrä ¹³			

Lisätiedot yrityksistä, joissa on uima-allas:

	Yritys täyttää	Mahdolliset kommentit	Dokumentaatio-vaatimukset
Uima-altaan kävijämäärä ¹⁴			
Ulkopuolisten uima-allasasiakkaiden määrä ¹⁵			
Energiatyökalussa tarvittavat tiedot			
Lämmitetyn uima-altaan pinta-ala			
Muun uima-allasalueen pinta-ala ¹⁶			

¹² Jos yritys tarjoaa vain kokous- tai kongressipalveluita, niin kongressikeskuksen pinta-ala on yhtä kuin kokonaispinta-ala. Jos toimintaan kuuluu myös majoituspalveluita, niin sisäänkäyntitilat, hotellihuoneet, WC-tilat, henkilökunnan tilat, muut varastotilat ja jätehuoneet lasketaan hotellin pinta-alana. Jos toimintaan kuuluu myös ravintolapalveluita, niin ravintolan keittiötilat (astianpesu, ruoan ja kuivatarvikkeiden säilytystilat, kylmiö ja pakastuhuone) sekä kaikki tarjoilutilat ml. aamiaissali, ruokasali ja sen yhteydessä oleva baari lasketaan ravintolan pinta-alana. Kongressitilat, joita joskus käytetään tarjoiluun, kuten aulatilat, kokoustilat, juhla-kerrokset, bankettisalit ja vastaavat tilat lasketaan kongressikeskuksen pinta-alana, eikä siis ravintolan pinta-alana.

¹³ Kongressikeskuksen asiakkaaksi katsotaan kongressikeskuksen tiloissa tapahtuvaan toimintaan osallistuva asiakas (toiminta voi olla myös toisentyypistä, kuten näyttämötoimintaa). Vaikka asiakas nauttisikin aamu- tai iltapäiväkahvin, niin asiakasta ei lasketa ravintola-asiakkaana. Kongressikeskuksen asiakas, joka osallittuun tapahtumaan kahtena päivänä lasketaan kahtena (2) asiakkaana. Mikäli asiakas syö kaksi lounasta ja yhden illallisen kongressikeskuksessa, niin hänet lasketaan kolmena (3) ravintola-asiakkaana. Määrä voidaan pyöristää lähimpään tuhanteen asiakasmäärän ylittäessä 100 000 asiakasta tai lähimpään sataan, jos asiakasmäärä on alle 100 000.

¹⁴ Uima-altaan käyttäjillä tarkoitetaan tässä yhteydessä hotellin asiakkaita.

¹⁵ Muilla uima-altaan käyttäjillä tarkoitetaan asiakkaita, jotka käyttävät uima-allasta yöpymättä hotellissa. Tämä käyttäjäryhmä otetaan huomioon vedenkulutuksen raja-arvon laskennassa, mutta sitä ei ilmoiteta energiatyökalussa laskettaessa energiankulutusta uima-allasalueen pinta-alan neliömetriä kohti.

¹⁶ Muulla uima-allasalueella tarkoitetaan muita alueeseen kuuluvia tiloja, kuten uima-allasta ympäröiviä tiloja sekä sauna-, suihku- ja pukeutumistiloja.

Liite 2

Joutsenmerkittyjen hotellien, ravintoloiden ja kongressikeskusten markkinointi

Joutsenmerkin yhdistyksen hallitus päätti poistaa hotellien, ravintoloiden ja kongressikeskusten markkinointivaatimuksen 17.11.2014.

Liite 3

Kemikaalit hotelleissa, ravintoloissa ja kongressikeskuksissa

Vaatimuksen dokumentaatio

Liitteessä kerrotaan ne tiedot, jotka kemikaalintoimittajien tulee ilmoittaa sähköisessä My Swan Account –hakemusoppaassa.

Tuotteen valmistajan tai toimittajan, joka haluaa tuotteelleen hyväksynnän, tulee hakea käyttöoikeus My Swan Account –oppaaseen sekä hyväksyä sen ehdot. Katso lisätietoja: <https://account.svanen.nu/>.

Tiedot käsitellään salassapitovelvollisuuden alaisesti. My Swan Account –oppaassa ilmoitetaan ainoastaan, että tuote on tarkastettu, tuotteen nimi sekä jälleenmyyjä tai toimittaja, jolla on ympäristömerkintälupa tai tuote hakemusprosessissa. Katso lisätietoja turvallisuudesta: [User Agreement](#).

Vaatimuksen sisältö

Vaatus koskee seuraavia ympäristömerkitsemättömiä kemikaalituotteita: astianpesuaineet, liotusaineet, tekstiilien pesuaineet, huuhteluaineet, siivousaineet, desinfiointiaineet, kalkinpoistoaineet, erityispuhdistusaineet ja lattianhoitoaineet, joita käytetään ympäristömerkityissä hotelleissa, ravintoloissa ja kongressikeskuksissa.

Erityispuhdistusaineen määritelmä

Keittiö: Aineet, joita käytetään astianpesukoneen, kahvinkeitin ja pakastimen puhdistukseen, putkenavausaineet, kuparin- ja hopeanpuhdistusaineet sekä aineet ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen, teräskiiltoon ja muuhun vastaavaan.

Tekstiilipesu: Tahranpoistoaineet, pesunvahvistimet ja muut vastaavat aineet.

Siivous: Kiinteiden pintojen ja mattopintojen tahranpoistoaineet, purukuminpoistoaineet sekä putkenavaus- ja viemärinavausaineet.

Vaatimusten täyttäminen

Tuotteet eivät saa luokitua seuraavan taulukon mukaisesti.

Luokitus	Varoitusmerkki ja R-lausekkeet koskien ainedirektiiviä 67/548/ETY	CLP-asetus 1272/2008/EY
Ympäristölle vaarallinen*	N riskilausekkeella R50, R50/53 tai R51/53	Välitön myrkyllisyys 1: H400 Krooninen myrkyllisyys 1, 2: H410, H411
	R52/53, R52, R53	Krooninen myrkyllisyys 3, 4: H412, H413
Syöpäsairauden vaara	T riskilausekkeella R45 ja/tai R49 (Carc 1 tai Carc 2) tai Xn riskilausekkeella R40 (Carc 3)	Carc 1A/1B/2 vaaralausekkeella H350, H350i ja/tai H351
Mutageeninen	T riskilausekkeella R46 (Mut 1 tai Mut 2) tai Xn riskilausekkeella R68 (Mut 3)	Mut 1B/2 vaaralausekkeella H340 ja/tai H341
Lisääntymiselle vaarallinen	T riskilausekkeella R60, R61, R64 ja/tai R33 (Repr1 tai Repr2) tai Xn riskilausekkeella R62, R63, R64 ja/tai R33 (Repr3)	Repr 1A/1B/2 vaaralausekkeella H360, H361 tai H362

Luokitus perustuu EU:n ainedirektiiviin 67/548/ETY ja sen myöhempiin muutoksiin ja mukautuksiin sekä CLP-asetukseen 1272/2008/EY ja sen myöhempiin muutoksiin. Siirtymäaikana 1.6.2015 saakka voidaan käyttää EU:n ainedirektiivin tai CLP-asetuksen mukaista luokitusta. Siirtymäajan jälkeen käytetään ainoastaan CLP-asetuksen mukaista luokitusta.

Tuotteet eivät saa sisältää seuraavia aineita¹⁷:

- Alkyylifenolietoksylaatit (APEO) ja alkyylifenoli johdannaiset (APD)
- Dialkyylidimetyyliammoniumkloridi (DADMAC)
- Lineaariset alkyylibentseenisulfonaatit (LAS)
- Reaktiiviset klooriyhdisteet
- Hopeananihiukkaset
- Erityistä huolta aiheuttavat aineet (Substances of very high concern, SVHC)
- PBT (hitaasti hajoavien, biokertyvien ja myrkyllisten aineiden) tai vPvB (erittäin hitaasti hajoavien ja erittäin voimakkaasti biokertyvien aineiden), REACH-asetuksen 1907/2006/EY liitteen XIII mukaisesti, katso <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:396:0001:0849:f:PDF>

**Ympäristölle vaarallisiksi luokiteltuja aineita koskevasta kiellosta voidaan poiketa silloin, kun luokitus koskee kvaternaarisia ammoniumyhdisteitä.*

¹⁷ Sisältyvinä aineina pidetään kaikkia tuotteen aineita, myös ainesosissa olevia lisäaineita (kuten säilöntä- ja stabilointiaineet), mutta ei raaka-ainetuotannon epäpuhtauksia. Epäpuhtauksia ovat raaka-ainetuotannon jäämät, joiden pitoisuus valmiissa tuotteessa on alle 100 ppm (0,0100 paino-%, 100 mg/kg). Raaka-aineeseen tietoisesti tai tarkoituksellisesti lisättyjä aineita ei pidetä epäpuhtauksina pitoisuudesta huolimatta. Sisältyviksi aineiksi katsotaan myös aineiden tunnetut hajoamistuotteet.

Liite 4

Energiatyökalu sekä energiankäyttöä ja hiilidioksidipäästöjä koskevat laskelmat

Energiankulutusta koskevan vaatimuksen täyttyminen lasketaan ympäristömerkinnän energiatyökalulla. Työkalu on saatavana sähköisessä My Swan Account –hakemusoppaassa.

Energiatyökalu laskee yrityskohtaiset tavoitearvot energiankulutukselle (sähkö ja lämmitys) ja hiilidioksidipäästöille. Tavoitearvolla tarkoitetaan yrityksen energiankulutusta ihanteellisissa olosuhteissa hyödyntäen markkinoilla olevaa, energiatehokasta ja hyväksyttyä tekniikka käytännössä mahdollisella tavalla. Tavoitearvon perusteella Pohjoismainen ympäristömerkintä on määrittänyt energiankulutusta koskevan raja-arvon, jonka alle yrityksen energiankulutuksen tulee jäädä, jotta sille voidaan myöntää Joutsenmerkki. Raja-arvo on ihanteellista tavoitearvoa hieman matalampi.

Tavoitearvo lasketaan yrityksen edellytysten pohjalta kaava-arvoihin perustuen. Kaava-arvot pohjautuvat Suomen energiaviranomaisen tilastoihin hotellien, ravintoloiden ja kokoustilojen energiankulutuksesta. Tässä mallissa käytettävät arvot ovat tilastojen alimpiin kuuluvia arvoja.

Energiatyökalu antaa tavoitearvon yrityksen energiankulutukselle yksikkönä kWh/m², vuosittaiselle energiankulutukselle sekä vuosittaisille hiilidioksidipäästöille.

Energiatyökalussa ilmoitetaan seuraavat tiedot:

- Maa, ilmastovyöhyke tai paikkakunta-kohtainen normaalivuoden kuukausikeskilämpötila
- Kuukauden keskilämpötilasamalta ajanjaksolta kuin ilmoitettu energiankulutus. Säätietojen on oltava samalta paikkakunnalta tai vaihtoehtoisesti lähimmältä paikkakunnalta, josta tarvittavat säätiiedot on saatavissa, kuten lähimmältä säähavaintoasemalta.
- Rakennusten lukumäärä ja tyyppi, toiminnan eri osa-alueiden pinta-alat (hotelli-, ravintola- ja konferenssitoiminnan tilat, joiden lämpötila on vähintään +10 °C). Rakennuksen tiedot (rakennusten määrä ja tyyppi, kerrosten lukumäärä, eri toimialueiden pinta-alat) vaikuttavat tavoitearvon rakennusten lämmityskustannuksista koostuvaan osuuteen. Hakijan tulee ilmoittaa, sijaitsevatko rakennuksen seinät ja niiden seinäpinta-ala toisen rakennuksen vieressä vai kauempana muista rakennuksista. Tämä vaikuttaa rakennuksen energian siirtohävikkiin. Tavoitearvo lasketaan jokaista pinta-alaa kohti siten, että suuren rakennuksen energiankulutus saa olla pienempää suurempi, mutta samansuuruinen pinta-alaa kohti laskettuna. Kaikkien yrityksen käyttämien rakennusten pinta-alat ilmoitetaan.
- Asiakkaiden lukumäärä toiminnan osa-alueiden mukaan jaettuna. Osa energiankulutuksesta riippuu asiakasmäärästä ja toiminnan tyypistä. Malli on rakennettu siten, että yrityksen energiatehokkuus mitataan ensisijassa laskemalla kulutus pinta-alan neliömetriä kohti vuositasolla.
- Mahdolliset vaihtelut sesongin mukaan. Yritykset voivat oikaista kulutuslukujaan sesonkivaihtelun mukaan. Käyttöaste vaikuttaa sähkön- ja lämmönkulutukseen.

Tavoitearvo ja raja-arvo voidaan oikaista sesonkivaihtelun mukaisiksi. Lämmitystarve riippuu ulkolämpötilasta. Muihin parametreihin vaikuttaa ainoastaan yrityksen toiminta.

- Jos yrityksessä on uima-allas tai kylpyläosasto, ilmoitetaan uima-altaan ja uima-allasalueen pinta-alat (veden peittämä pinta-ala neliömetreinä).
Energiankulutuksena ilmoitetaan uima-altaan ja uima-allasalueen energiankulutus.
- Jos yritys käyttää ulkopuolisia pesulapalveluita tai pesee itse. Pyykin määrä ilmoitetaan kiloina. Pyykkimäärä on annettava (esim. selvitys itse pestystä pyykkimäärästä tai vahvistus pesulassa pestyn pyykin määrästä. Pyykkimäärään ei lasketa esimerkiksi päivittäin pestäviä moppeja, siivousliinoja ja vastaavia välineitä. Siihen kuuluvat suuremmat pyykkimäärät, kuten vuodevaatteet, käsipyyhkeet ja pöytäliinat. Jos pyykinhuolto tapahtuu yrityksen tiloissa, tähän kuluva energia lasketaan mukaan yrityksen ilmoittamaan energiankulutukseen. Tavoitearvossa otetaan huomioon myös sama pyykkimäärä ja energiantekijät, kuin Joutsenmerkittyä pesulaa käytettäessä. Ulkopuolisia pesulapalveluita käytettäessä hakijan tulee ilmoittaa, onko pesula Joutsenmerkitty. Tämän perusteella hakijalle lasketaan energiankulutuksen ja hiilidioksidipäästöjen tavoitearvot. Tavoitearvo mukautetaan pyykkimäärän ja Joutsenmerkityn pesulan energia-arvon mukaan. Jos hakija käyttää pesulapalveluita, joilla ei ole Joutsenmerkkiä, tavoitearvon saavuttaminen on vaikeampaa.

Energiatyökalu laskee hiilidioksidipäästöt ensisijaisen energiankulutuksen mukaan. Tämä tarkoittaa, että laskelmassa otetaan huomioon yrityksen käyttämän energian tuottamisesta aiheutuvat päästöt.

Hiilidioksidipäästöjen laskennassa käytetään seuraavia primäärienergian kertoimia:

Hiilidioksidipäästöjen kertoimet

Hiilidioksidipäästökertoimet	
Sähkölämmitys	0,385 ²
Öljylämmitys	0,2808 ²
Kaukolämpö	0,124 ³
Maakaasu	0,2044 ²
Kaupunkikaasu	0,28 ¹
Nesteytetty kaasu	0,234 ²
Kaukojäähdytys	0,25 ¹

Lähteet:

- 1) Energi & Miljöfakta, www.energiochmiljo.se.
- 2) Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kriteerit tekstiilipalveluille 2.1, liite 3, sekä Tanskan energiahallinnon julkaisu (2008): Energiatilastot 2007.
- 3) Pohjoismaisen ympäristömerkinnän kriteerit vähittäiskaupalle.

Liite 5

Kestävällä tavalla tuotettujen kalalajien ja äyriäisten raaka-ainemerkintöjä koskevat ohjeet

Tämä osuus on vielä työn alla ja päivitetään joulukuun 2013 aikana.

Pohjoismainen ympäristömerkintä asettaa vaatimuksia kalan ja äyriäisten sertifiointia koskeville standardeille. Vaatimukset on koottu tähän liitteeseen, ja niitä päivitetään jatkuvasti. Pohjoismainen ympäristömerkintä tarkastaa jokaisen standardin ja sertifiointijärjestelmän vaatimusten täyttymisen varmistamiseksi.

Kalan ja äyriäisten raaka-ainemerkintöjä koskevaan standardiin liittyvät yleiset vaatimukset

Seuraavat vaatimukset koskevat sekä vapaana kasvanutta että viljeltyä kalaa.

- Standardin tulee tasapainottaa taloudellisia, ekologistia ja yhteiskunnallisia etuja ja olla YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO:n ja YK:n käytäntöjen ja ohjeiden mukainen. Pohjoismainen ympäristömerkintä korostaa erityisesti sitä, että standardi sisältää ehdottomia vaatimuksia laitonta kalastusta ja biologisen monimuotoisuuden köyhdyttämistä vastaan.
- Standardin ja siihen liittyvien asiakirjojen tulee olla julkisia.
- Standardin luomisen tulee olla avoin prosessi, jossa ekologiset, taloudelliset ja yhteiskunnalliset edut on otettu huomioon.
- Standardia arvioidaan ja uudistetaan säännöllisesti kehityksen ja ympäristövaikutusten vähenemisen varmistamiseksi.

Vapaana kasvanutta kalaa ja äyriäisiä koskevaan standardiin liittyvät vaatimukset

- Standardi sisältää vaatimuksen siitä, että kalakantaa ei ylikalasteta, vaan se säilytetään pitkän tähtäimen optimaalista hyötykäyttöä edistävällä tasolla.
- Kalakannan tilasta ja kehityksestä sekä kalastuksen vaikutuksesta ympäröivään ekosysteemiin tehtyjen arvioiden tulee perustua virheettömyyteen ja tieteellisesti pätevään tietoon. Standardi sisältää vaatimuksen ekosysteemin huomioon ottamisesta. Tämä tarkoittaa kalastuksen kielteisten ympäristövaikutusten arvioimista.
- Standardi sisältää vaatimuksen riskien arvioimisesta sekä vaatimuksen, joka pyrkii liikkakalastuksen minimoimiseen.

Viljeltyä kalaa ja äyriäisiä koskevaan standardiin liittyvät vaatimukset

- Standardi sisältää ympäristötekijöitä koskevia, kestävän viljelyn turvaavia vaatimuksia rehukalastusta koskeva vaatimus mukaan lukien.
- Standardi huomioi eläinterveyteen ja eläinsuojeluun liittyvät tekijät.
- Standardi ottaa huomioon elintarviketurvallisuuden.

Sertifiointijärjestelmää ja sertifioivaa elintä koskevat vaatimukset

- Sertifiointijärjestelmän tulee olla avoin, kansallisesti tai kansainvälisesti luotettu järjestelmä, joka pystyy vahvistamaan, että standardin vaatimukset täyttyvät.
- Sertifioivan elimen tulee olla puolueeton ja luotettava. Tämä tarkoittaa, että akkreditoidun ja pätevän kolmannen osapuolen tulee suorittaa sertifiointi.
- Sertifiointijärjestelmän tulee soveltua sen varmistamiseen, että standardin vaatimukset täyttyvät. Sertifiointissa käytettävien menetelmien tulee olla toistettavissa ja soveltua kalastuksen ja kalanviljelyn sertifiointiin. Sertifiointiin tulee tapahtua erityisen standardin mukaisesti.
- Kalastusta ja kalanviljelyä koskeva standardi tulee tarkistaa ennen sertifikaatin myöntämistä.
- Sertifioitu kalastus ja kalanviljely tulee tarkistaa säännöllisesti.

Alkuperäsertifikaattia (CoC-sertifikaatti, Chain of Custody) koskevat vaatimukset

Alkuperäsertifikaattia koskevat vaatimukset voidaan arvioida viranomaisvaatimusten täydentämiseksi.

- Tuotteen koko tuotantoketju tulee olla jäljitettävissä. Tämä koskee vähintään kalastusaluetta, kauppanimeä (tieteellinen nimi) ja tuotantomenetelmää (viljelty/vapaana kasvanut) (käsittelemättömiä tuotteita koskeva säädös 104/2000/EY).
- Chain of Custody -sertifiointin suorittajan tulee olla akkreditoitu ja pätevä kolmas osapuoli kalastuksen sertifiointia koskevan vaatimuksen mukaisesti. Järjestelmän tulee asettaa tuotantoketjulle vaatimuksia, jotka varmistavat tuotteen jäljitettävyyden, dokumentoinnin ja valvonnan tuotantoketjun kaikissa vaiheissa.

Dokumentaatio

- Kopio standardista
- Standardin ja auditointiraportin kehittäneen organisaation yhteystiedot (nimi, osoite ja puhelinnumero)
- Viittaukset henkilöihin, jotka edustavat tahoja ja eturyhmiä, jotka on kutsuttu osallistumaan standardin kehittämiseen.

Huomaa, että Pohjoismainen ympäristömerkintä voi vaatia lisätodisteita tarkistaakseen, että standardin ja sertifiointijärjestelmän vaatimukset täyttyvät

Liite 6

Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat

Lähialueella tuotettujen elintarvikkeiden ja juomien raaka-aineet voivat olla joko kasvatettuja tai metsästä poimittuja tai merestä pyydettyjä raaka-aineita. Lähialueella tuotetuiksi elintarvikkeiksi lasketaan tuotteet, joiden alkuperä (viljelytila, kalastussatama, erämaa tai metsä) on tiedossa ja joiden viljely, pyynti, poiminta, käsittely, jalostus ja varastointi on tapahtunut 250 kilometrin säteellä ravintolasta. Määritelmä edellyttää myös sitä, että toimitusketju ravintolasta tuotteen alkutuotantopaikkaan (viljelytila, kalastussatama, erämaa tai metsä) on täysin jäljitettävissä. Napapiirin (62°N) pohjoispuolella sijaitsevat yritykset noudattavat 500 kilometrin rajaa.

Itse kasvatettujen raaka-aineiden kohdalla ilmoitetaan niiden määrä (paino tai volyymi). Viiniä, alkoholia, kahvia ja teetä ei huomioida laskelmassa.

Jos tuotetta jalostetaan (koko- tai puolijalostettu) yrityksessä niin riittää, että ilmoittaa pääraaka-aineet.

Ruokatuote/juoma	Tuotteen alkuperä (tuotantotila/kalastussatama, erämaa/metsä)	Etäisyys tuotteen alkuperästä ravintolaan (käyttöpaikkaan)	Määrä

Kokonaishankintojen määrä: _____

Lähialueelta peräisin olevien tuotteiden osuus: _____

Päivämäärä:	Vastuuhenkilö (nimenselvennys):
Puhelin:	Vastuuhenkilön allekirjoitus: