

Joutsenmerkin kriteerit

Ravintolat ja kongressikeskukset



Versio 1.3 • 21. kesäkuuta 2021 – 30. kesäkuuta 2027

Sisällysluettelo

1	Yleisvaatimukset	10
2	Ympäristöjohtaminen	10
3	Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juomat	12
3.1	Vaatimukset luomuruoalle ja -juomalle	12
3.2	Muut vaatimukset kestäväälle ruualle ja juomalle	14
4	Jätevaatimukset	18
4.1	Sekajäte, raja-arvot ja jätteiden käsittely	18
4.2	Ruokahävikki	20
4.3	Kertakäyttötuotteet	22
5	Energiavaatimukset	24
6	Vedenkulutusta koskevat vaatimukset	26
7	Kemikaalit	27
8	Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat	31
9	Yhteispistemäärä	32

Liite 1 Vinkkejä toimenpiteisiin, jotka edistävät sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, joiden ympäristövaikutus on vähäinen

Liite 2 Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset – Pohjoismaiset kielet

Liite 3 Suuntaviivat kalojen ja äyriäisten vastuullisuusmerkintöjen arvioimiseksi

Liite 4 Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi

Liite 5 Käytettävät kemikaalit

110 Ravintolat ja kongressikeskukset, versio 1.3 , 5. maaliskuu 2024. Tämä on käännös norjankielisestä asiakirjasta. Ristiriitatapauksissa pätee alkuperäinen teksti.

Yhteystiedot

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 Suomi Oy
joutsen@ecolabel.fi
www.joutsenmerkki.fi

Ruotsi:
Miljömärkning Sverige AB
info@svanen.se
www.svanen.se

Tanska:
Miljømærkning Danmark
info@ecolabel.dk
www.svanemaerket.dk

Norja:
Miljømerking Norge
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Islanti:
Norræn Umhverfismerking á Íslandi
svanurinn@ust.is
www.svanurinn.is

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

Mikä on Joutsenmerkitty ravintola ja kongressikeskus (ilman yöpymisiä)?

Tuoteryhmään kuuluvat kongressikeskukset (ei yöpymisiä) ja ravintolapalvelut. Joutsenmerkitty ravintola- tai kongressitoiminta ottaa ympäristön kokonaisvaltaisesti huomioon ja täyttää Joutsenmerkin tiukat vaatimukset. Joutsenmerkityt ravintolat ja kongressikeskukset ovat alansa parhaita ympäristölle.

Yritys toimii rakentavasti ja aktiivisesti vähentääkseen resurssien kulutusta ja optimoidakseen toimintaansa. Joutsenmerkki on tehokas työkalu ympäristö- ja ilmastojalanjäljen pienentämiseen ja se edistää aktiivisesti useiden YK:n kestävä kehityksen tavoitteiden, erityisesti vastuullisen kulutuksen ja tuotannon, saavuttamista (tavoite 12).

Joutsenmerkitty ravintola ja kongressikeskus:

- Tarjoaa kestävä ruokaa, josta aiheutuu vähemmän ympäristövaikutuksia: esimerkiksi kasvisruokaa ja mieluiten paikallisesti tuotettuja raaka-aineita. Välttää uhanalaisia kaloja ja äyriäisiä eikä käytä palmuöljyä paistoöljyissä.
- Tarjoaa pääosin luomuruokia ja -juomia
- Ehkäisee ruokahävikkiä aktiivisesti
- Lajittelee materiaalit tehokkaasti kierrätyksen ja luonnonvarojen käytön varmistamiseksi
- Ei käytä kertakäyttötuotteita päivittäisessä tarjoilussa
- Catering-, pikaruoka- ja take away- ravintoloiden kertakäyttötuotteet täyttävät tiukat ympäristövaatimukset
- Rajoittaa energiankulutusta ja hiilidioksidipäästöjä
- Rajoittaa vedenkulutusta
- Rajoittaa ei-toivottujen kemikaalien käyttöä käyttämällä ympäristömerkittyjä tuotteita siivouksessa, astioiden pesussa ja tekstiilien pesussa.
- Käyttää useita erilaisia ympäristömerkittyjä tuotteita ja palveluita.
- Koulutetaan henkilökunta, kaikki sitoutetaan ympäristötyöhän.

Miksi valita Joutsenmerkki?

- Joutsenmerkityt yritykset voivat käyttää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan. 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 ja muille sidosryhmille.
- Joutsenmerkki selventää tärkeimmät ympäristöasiat ja opastaa kuinka yritykset voivat vähentää päästöjä, luonnonvarojen käyttöä ja jätekuormitusta.
- Ympäristöystävällinen palvelu antaa yritykselle hyvät valmiudet viranomaisten tuleviin ympäristövaatimuksiin.
- Joutsenmerkin voidaan katsoa olevan suunnannäyttäjä yrityksen ympäristötyölle.
- Joutsenmerkki asettaa ympäristövaatimusten lisäksi vaatimuksia myös tuotteen laadulle. Hyvä laatu on ympäristöteko ja Joutsenmerkki on myös laadun tae.

Mitä voidaan Joutsenmerkitä?

Määritelmät mitä voidaan Joutsenmerkitä:

Ravintolat

Ravintoloita ovat yritykset, jotka tarjoilevat ruokaa. Näihin kuuluvat ravintolat, henkilöstöravintolat, sekä suurkeittiöt kuten koulujen, sairaaloiden ja muiden vastaavien laitosten keittiöt, katukeittiöt, kahvilat ja vastaavat. Catering- take away- ja pikaruokaravintolat voidaan myös Joutsenmerkitä.

Kongressikeskukset

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

Kongressikeskukset, joissa ei ole majoituspalveluita, voidaan Joutsenmerkitä, jos jokin seuraavista ravintolatoimintaa koskevista edellytyksistä täyttyy:

1. Lupaan sisältyy Joutsenmerkitty ravintolatoiminta, joka toteutetaan itse ja joka täyttää Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän vaatimukset ravintoloille.
2. Kongressikeskuksella on ravintolapalveluita toimittava alihankkija, joka täyttää Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän vaatimukset ravintoloille.
3. Ravintolapalvelut toimittava alihankkija täyttää kaikki pakolliset ravintolapalveluiden toimittajaa koskevat vaatimukset, katso lisätiedot taulukosta 1.

Jos kongressikeskus käyttää ravintolapalveluiden toimittajana alihankkijaa, joka ei ole Joutsenmerkitty (kohta 3), sen tulee täyttää seuraavat vaatimukset:

- Kaikki pakolliset ravintolapalveluiden toimittajaa koskevat vaatimukset taulukossa 1 tulee täyttää. Vaatimukset koskevat vain Joutsenmerkittyyn kongressikeskukseen toimitettavia ravintolapalveluita.
- Kongressikeskus kerää tarvittavat dokumentit, jotka Pohjoismainen Ympäristömerkintä tarkistaa.
- Pohjoismainen Ympäristömerkintä tarkistaa ravintolapalveluiden toimittajan paikan päällä.
- Ravintolapalveluiden toimittajan vuosiseuranta.

Lupamaksu sisältää yhden ravintolapalveluiden toimittajan tarkastamisen (kohta 3). Jos kongressikeskus haluaa, että useampi ravintolapalveluiden toimittaja tarkastetaan, se voi hakea luvan laajentamista. Ravintolapalveluiden toimittaja, jonka toiminta ei ole Joutsenmerkitty, ei voi käyttää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan.

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 tai festivaalit).

Toimintojen yhdistäminen

Jos toimintakokonaisuuteen kuuluu useampia eri toimintamuotoja tai sitä markkinoidaan yhtenä yksikkönä, niin kaikki toimintamuodot sisältyvät lupaan. Jos ravintola ja kongressikeskus toimivat yhdessä, on liiketoiminnalle haettava yhdessä Joutsenmerkkiä.

Toimintaan voi kuulua esimerkiksi ravintola ja siihen liittyvät kongressipalvelut tai kongressikeskus ja ulkopuolinen ravintolapalveluiden toimittaja.

Eri yhdistelmät ja niihin tarvittavat vaatimukset löytyvät kappaleesta: Joutsenmerkin hakeminen, taulukosta 1.

Maantieteelliset rajoitukset

Joutsenmerkin vaatimukset on laadittu pohjoismaisten olosuhteiden perusteella.

Ainoastaan Pohjoismaille on kehitetty raja-arvot. Jos Pohjoismaiden ulkopuolinen yritys haluaa hakea Joutsenmerkkiä, on harkittava mahdollisuutta kehittää vaatimuksia myös Pohjoismaiden ulkopuolelle.

Joutsenmerkin hakeminen

Hakeminen ja maksut

Tietoa tämän tuoteryhmän hakemisesta ja maksuista saa Joutsenmerkin kotisivuilta, katso yhteystiedot tämän asiakirjan alussa.

Mitä vaaditaan?

Hakemus koostuu digitaalisesta hakemuslomakkeesta sekä dokumentaatiosta, joka osoittaa vaatimusten täyttyvän.




Ravintoloiden ja kongressikeskusten (ei yöpymisiä) kriteerit koostuvat pakollisista ja pistevaatimuksista. Pakolliset vaatimukset merkitään O + numero ja ne on aina täytettävä. Pistevaatimukset merkitään P + numero ja jokainen pistevaatimus antaa tietyn pisteen. Pisteet lasketaan yhteen ja luvan saamiseksi on tietty pistemäärä saavutettava.

Jos yrityksellä on useita osatoimintoja, jotka sisältyvät samaan yksikköön ja joita markkinoidaan yhtenä yksikkönä, on kaikki toiminnot sisällytettävä hakemukseen ja lupaan. Esimerkiksi ravintolan ja siihen liittyvien kongressitilojen on täytettävä pakolliset vaatimukset ja pistevaatimukset yhdistelmässä ”Ravintolat ja kongressikeskukset.

Taulukossa 1 on pakolliset vaatimukset eri yhdistelmille, mitä pistemääriä voi valita ja mikä pisteraja on saavutettava.

Jokaisen vaatimuksen kohdalla on kuvattu, miten vaatimus on dokumentoitava. Tekstissä on lisäksi erilaisia symboleja, joilla kuvataan dokumentoitavat.

Symbolit ovat:

-  Tarkistetaan paikan päällä.
 Lataa
 Täytä digitaaliset lomakkeet

Joutsenmerkkiin vaaditaan:

- Pakolliset vaatimukset on aina täytettävä.
- Vähimmäispistemäärä vapaavalintaisista vaatimuksista on saavutettava.
- Pohjoismainen Ympäristömerkintä on tarkistanut paikan päällä vaatimusten täyttymisen.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä käsittelee kaiken saadun tiedon luottamuksellisesti. Alihankkijat voivat lähettää dokumentaatiota suoraan Pohjoismaiselle Ympäristömerkinnälle ja myös tämä tieto käsitellään luottamuksellisesti.

Taulukko 1 Yleiskatsaus liiketoiminnan vaatimuksista. Ravintola (R), kongressikeskus (K) sekä ruoan toimittaja (RT)

Vaatusnro.	Yleisvaatimukset	RK	R	K	RT
O1	Toiminnan kuvaus	x	x	x	x
	Ympäristöjohtaminen				
O2	Vastuhenkilö	x	x	x	x
O3	Luvan vuosiseuranta	x	x	x	x
O4	Jatkuva parantaminen	x	x	x	
O5	Muutokset ja odottamattomat poikkeukset	x	x	x	x
O6	Asiakasreklamaatiot	x	x	x	
O7	Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle	x	x	x	
	Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juomat				
O8	Luomuruokien ja -juomien osuus	x	x		x
O9	Luomuruokien ja -juomien raja-arvot	x	x		x
P1	Luomuruoka- ja juoma	x	x		
O10	Veden pöytiin tarjoilu	x	x	x	
P2	Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat	x	x		
O11	Kasvisruoka	x	x		x
O12	Toimenpiteet, jotka edistävät sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, joiden ympäristövaikutus on vähäinen	x	x		
O13	Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset	x	x		x
O14	Palmuöljy	x	x		x
O15	Geenimuunneltujen elintarvikkeiden kielto (GMO)	x	x		x
P3	Geenimuunnellun rehun käyttökielto	x	x		

	Jätevaatimukset				
O16	Syntypaikkalajittelu	x	x	x	
O17	Sekajätteen määrä	x	x	x	
O18	Sekajätteen raja-arvot	x	x	x	
O19	Asiakkaiden jätteiden lajittelu	x	x	x	
O20	Ruokahävikin ehkäiseminen	x	x	x	
P4	Toimenpiteet ruokahävikin ehkäisemiseksi ja vähentämiseksi	x	x		
O21	Kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä	x	x	x	
O22	Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away-tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa	x	x	x	
O23	Käyttökielto PVC/PVDC:tä sisältävälle muovikalvolle	x	x	x	
	Energiavaatimukset				
O24	Uusien energiaa kuluttavien laitteiden hankinta	x	x	x	
O25	Käytännöt päivittäiseen energiansäästöön	x	x	x	
O26	Energiaa kuluttavien laitteiden tehokkaaseen käyttöön perehdyttäminen	x	x		
P5	Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet	x	x	x	
	Vedenkulutusta koskevat vaatimukset				
O27	Hankinnat, ravintolat	x	x		
O28	Hankinnat, kongressikeskukset	x		x	
O29	Tehokkaaseen vedenkäyttöön perehdyttäminen, ravintola – sisältää myös kongressikeskusten ravintolat ja keittiöt	x	x	x	
	Kemikaalit				
O30	Kemikaalien hankinnat	x	x	x	
O31	Kemikaalitiedot	x	x	x	
O32	Ympäristömerkityt kemikaalit	x	x	x	
O33	Annostelu	x	x	x	
O34	Muiden kemikaalien luokittelu	x	x	x	
O35	Kielletyt aineet	x	x	x	
O36	Rakeet astianpesussa	x	x	x	
	Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat				
O37	Ympäristömerkittyjen painotuotteiden, pehmo- ja kopiopaperien hankinnat	x	x	x	
P6	Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat	x	x	x	
	Yhteispistemäärä				
O38	Pakollisten vaatimusten pisteet	x	x	x	

	Yhteenveto taulukosta				
	Suurin mahdollinen pistemäärä	25	25	14	0
	Vähimmäispisteet	10	10	6	0
	Vaatimusten määrä, pakolliset ja piste	44	43	31	10
	Pakollisten vaatimusten lukumäärä	38	37	29	10
	Pistevaatimusten lukumäärä	6	6	2	0

Luvan voimassaoloaika

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

Uusista muutosten jälkeen voimaan tulevista vaatimuksista ilmoitetaan luvanhaltijalle viimeistään vuotta ennen kriteereiden päättymispäivää. Näin luvanhaltijalle annetaan mahdollisuus uusia käyttö lupansa.

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.

Lisätiedot

Ympäristömerkintä antaa mielellään lisätietoja, katso yhteystiedot tämän asiakirjan alussa. Lisätietoa ja apua hakemiseen löytyy kunkin maan Ympäristömerkintäorganisaation kotisivuilta.

1 Yleisvaatimukset

O1 Toiminnan kuvaus

Hakijan on kerrottava seuraavat tiedot toiminnastaan:

- Nimi, osoite
- Liiketoiminnan määritelmä: ravintola ja/tai kongressikeskus.
- Tuleeko ruoka ulkopuoliselta alihankkijalta?
- Liiketoiminnan kuvaus (teksti)
- Onko yrityksellä:
 - Baari
 - Catering toimintaa
 - Take away, minkälaista
- Ruokailijoiden määrä, myös catering ja take away annokset vuosittain.
Catering ja take away -annokset on valmistettu syötäväksi muualla kuin paikan päällä.
- Kongressivieraiden määrä vuosittain.
- Erityiset olosuhteet tai muut tiedot?

☞ Lisää tieto digitaalisesti yllä olevan listan mukaan.

🏠 Dokumentointi vieraiden määrästä

2 Ympäristöjohtaminen

O2 Vastuhenkilö

Yrityksessä on oltava henkilö, joka on päävastuussa hakemusprosessista ja luvan vuosittaisesta seurannasta. Vastuhenkilö varmistaa, että yritys täyttää Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän vaatimukset luvan voimassaoloaikana.

Vastuhenkilön vaihtumisesta on ilmoitettava Pohjoismaiseen Ympäristömerkintään.

☞ Vastuhenkilön nimi, sähköposti, puhelinnumero ja työnimike.

O3 Luvan vuosiseuranta

Yrityksen on täytettävä Joutsenmerkkiluvan voimassaoloaikana kaikki kriteerien pakolliset vaatimukset.

Seuraavia vaatimuksia voidaan valvoa ja niistä voidaan pyytää dokumentaatiota vuosittain:

- Yleiset tiedot: Ravintola- ja kongressiasiakkaiden määrä.
- Luomuruokien- ja juomien vähimmäisrajojen täyttyminen.
- Sekajätteen määrä.
- Ruokahävikin ehkäisyn toimenpiteet.
- Kemikaalitiedot.
- Ruokatoimittajat (koskee ainoastaan konferenssikeskuksia, joilla ei ole omaa ravintolaa).
- Jatkuvan parantamisen vaatimus (lisätietoja O4 vaatimuksessa).

- 2025: PVC/PVDC muovikalvossa

Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän luvan vuosiseuranta sisältää kaikkien, tai valittujen vaatimusten tarkistuksen. Tiedot seurannasta ja raportoinnin määräajasta annetaan etukäteen.



Vahvistus luvan vuosiseurannan toteutumisesta.

O4 Jatkuva parantaminen

Yrityksen tulee asettaa kerran vuodessa omat ympäristötavoitteet tulevalle vuodelle. Samalla tarkastetaan edellisen vuoden ympäristötavoitteet sisäisen tarkastuksen varmistamiseksi. Tarkastuksen toteuttamisesta vastaa vastuuhenkilö.

Ympäristötavoitteiden tulee olla vähintään kahden seuraavan kategorian kehittäminen:

- Energia
- Vesi
- Jätteet
- Ruokahävikki
- Luomuruoat ja -juomat
- Kemikaalit
- Hankinnat



Kuvaus yrityksen omista ympäristötavoitteista.



Vahvistus, että ympäristötyötä tarkastetaan vuosittain ja sen yhteydessä asetetaan uudet tavoitteet.



Tiivistelmä/raportti vuositarkastuksesta, joka sisältää yrityksen sisäisen tarkastuksen ja voimassa olevat ympäristötavoitteet

O5 Muutokset ja odottamattomat poikkeukset

Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle tulee ilmoittaa suunnitellut muutokset, kuten kemikaalitoimittajan vaihtaminen. Pohjoismaisen ympäristömerkinnän tulee hyväksyä muutokset, jotka vaikuttavat Joutsenmerkin vaatimusten täyttymiseen. Joutsenmerkin vaatimukseen vaikuttavista odottamattomista poikkeamista vastuuhenkilön tulee ilmoittaa kirjallisesti Pohjoismaiselle ympäristömerkinnälle.



Vahvistus vaatimuksen täyttymisestä on annettu hyväksymällä Nordic Ecolabelling Portal -järjestelmän ehdot.

O6 Asiakasreklamaatiot

Luvanhaltijan on taattava, että Joutsenmerkittyjen palvelujen laatu ei heikkene luvan voimassaoloaikana. Luvanhaltijan on säilytettävä/arkistoitava asiakkaiden reklamaatiot.



Ohjeet reklamaatioiden käsittelyä ja arkistointia varten.

O7 Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle

Yrityksen ympäristötyöhön ja Joutsenmerkkilupaun liittyvistä asioista tulee tiedottaa vuosittain kaikille päivittäiseen liiketoimintaan osallistuville työntekijöille. Yrityksen on suoritettava työntekijöiden koulutus, johon kuuluu vähintään:

- tietoa yrityksen ympäristötyöstä
- mitä tarkoittaa, että yritys on Joutsenmerkitty
- miten työntekijät voivat osallistua ympäristötyöhön

Koulutuksen on tapahduttava viimeistään kahden kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä. Kaikille työntekijöille on tiedotettava vuosittain yleisistä ympäristöasioista, yrityksen ympäristötyöstä ja Joutsenmerkistä. Uusille työntekijöille on annettava tarvittava koulutus kahden kuukauden kuluessa.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä tarjoaa koulutusmateriaalia tarvittaessa.



Kuvaus kuinka henkilöstöä koulutetaan ympäristötyöhön ja mitä Joutsenmerkki yrityksessä tarkoittaa



Vahvistus, että henkilökunta on saanut koulutusta kahden kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä.



Vahvistus, että uudet työntekijät ovat saaneet koulutusta kahden kuukauden kuluessa aloittamisestaan.



Vahvistus, että henkilökunta saa vuosittain päivitystä yrityksen ympäristötyöstä ja Joutsenmerkistä.

3 Kestävällä tavalla tuotetut ruoat ja juomat

3.1 Vaatimukset luomuruoalle ja -juomalle

08 Luomuruokien ja -juomien osuus

Yrityksen vuosittaisista elintarvike- ja juomaostoista tietyn osuuden tulee olla luomutuotteita*.

**Luomutuotteella tarkoitetaan elintarvikkeita ja juomia, jotka on merkitty EU:n asetuksella (EU) 2018/848, KRAV, suomalainen «aurinko-merkki» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollert økologisk (Ø-merket), Demeter og Tún-lífrænt.*

Minimissään kolmen kuukauden dataa voidaan hyödyntää.

Suomalaiset yritykset voivat valita raportoivatko ne vakituksessa päivittäisessä tarjoilussa olevien tuotteiden lukumäärät, tai hankintamäärät prosenteissa joko euroissa tai kiloissa.

Luomuruokien ja -juomien osuuksien vähimmäisrajat hankintamääristä kasvavat asteittain vuosina 2022 ja 2024. Määrät tulee raportoida Pohjoismaiselle Ympäristömerkinnälle vuositarkastuksen yhteydessä 2023 ja 2025, katso vaatimus «Luomuruokien ja -juomien vähimmäisrajat».

Pohjoismainen Ympäristömerkintä ilmoittaa hakijalle tapauskohtaisesti vaadittavat rajat.

Luomutuotteiden määrän laskeminen:

- Luomutuotteen on oltava mukana päivittäisessä tarjoilussa, jotta se lasketaan yhdeksi tuotteeksi.
- Yhdessä tuotekategoriassa voi olla useampi luomutuote (esim. kaksi eri juustoa/mehua/leipää/viiniä jne.).
- Eri mausteet ja eri teelaadut lasketaan yhdeksi tuotteeksi.

- *Eri maitotyypit kuten kauramaito, mantelimaito, kevyt maito ja rasvaton maito lasketaan eri tuotteiksi.*
- *MSC-merkityt kalat ja äyriäiset eivät ole luomutuotteita, mutta ne voi ottaa mukaan laskelmaan ravintolan niin toivoessa, ne eivät kuitenkaan saa ylittää 50 % tuotteiden määrästä.*
- *Kausituotteet, joita on saatavana vain osaa aikaa vuodesta, tulee muuna aikana korvata muilla luomutuotteilla laskennassa.*



Luettelo ja laskelmat edellisvuonna hankituista luomutuotteista.

09 Luomuruokien ja -juomien raja-arvot

Raja-arvot ovat vähimmäisarvoja hankittaville luomuruoille ja -juomille.

Luomuruokien ja -juomien raja-arvot nousevat kahdessa vaiheessa. Raja-arvojen tulee täytyä vuosina 2022 ja 2024, tiedot tarkastetaan vuosien 2023 ja 2025 vuositarkastuksien yhteydessä alla olevan taulukukun mukaan.

Tämä tarkoittaa sitä, että vuoden 2022 ostot tarkastetaan vuoden 2023 vuositarkastuksessa ja vuoden 2024 ostot tarkastetaan vuonna 2025. Vuoden 2024 raja-arvot ovat voimassa luvan voimassaoloajan loppuun asti.

Minimissään voidaan hyödyntää kolmen kuukauden ostotietoja.

Luvan saaneet yritykset, jotka eivät saavuta vähimmäisarvoja vuosien 2023/2025 tarkastuksissa, menettävät lupansa.

Hakijoille, joilla ei vielä ole riittäviä tietoja ostoista, raja-arvojen täyttämiseen hakemustilanteessa, voidaan myöntää lupa sillä ehdolla, että vaatimus täyttyy tietyn ajanjakson aikana (minimissään kolme kuukautta). Tämä voi olla tarpeellista esimerkiksi silloin, kun yritys on juuri avattu tai toiminta on ollut epänormaalia remontoinnin, pandemian tai vastaavien syiden vuoksi.

Taulukko 2. Yritys voi valita lasketaanko ostot prosentteina tai päivittäisessä tarjoilussa olevien tuotteiden kappalemäärissä.

Raja-arvo 1: Vuoden 2022 ostot, Jotka raportoidaan vuosiseurannassa 2023	Raja-arvo 2: Vuoden 2024 ostot, jotka raportoidaan vuoden 2025 vuosiseurannassa ja siitä eteenpäin.
13 tuotetta, tai 5 %	19 tuotetta, tai 7 %

Mikäli ravintola on mukana Portaat luomuun -ohjelmassa ja Joutsenmerkin edellyttämät raja-arvot täyttyvät, voidaan Portaat luomun laskelmia käyttää dokumentointina.



Vahvistus siitä, että ravintola sitoutuu täyttämään raja-arvot.



Vuosiseurannat 2023 ja 2025: Luomuruokien ja -juomien osuus, vaatimukseen liittyvät dokumentaatiot/laskelmat, josta käy ilmi, että pakolliset raja-arvot täyttyvät.

P1 Luomuruoka ja -juoma

Ravintola saa pisteitä, alla olevan taulukun mukaan, mikäli luomuruokien ja -juomien osuus ylittää pakollisen rajan. Tästä vaatimuksesta on mahdollista saada enintään viisi (5) pistettä

Taulukko 3 Yritys saa pisteitä joko prosentteina lasketuista ostoista tai päivittäisten annosten määrästä.

	2 pistettä	3 pistettä	4 pistettä	5 pistettä
Tuotteet	≥ 19 - < 25	≥ 25 - < 30	≥ 30 - < 35	≥ 35
%	≥ 7 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90

☰ Dokumentaatio/laskelma ”Luomuruokaa ja -juomaa” koskevien vaatimusten mukaisesti.

3.2 Muut vaatimukset kestäväälle ruualle ja juomalle

010 Veden tarjoilu pöytiin

Pulloveden tarjoilu on kielletty ruokien ja juomien pöytiin- ja buffettarjoilussa. Pullovedellä tarkoitetaan tehtaassa pullotetua hiilihapotonta vettä. Vaatimus ei koske hiilihapotettua vettä.

Poikkeuksia vaatimukseen:

Pulloveden myynti/tarjoilu take away -annosten, catering-palveluiden ja pikaruoan yhteydessä sekä hotellin myymälässä on sallittua.

Pulloveden myynti/tarjoilu on sallittua epänormaaleissa tilanteissa, kuten jos on epävarmuus veden laadusta, jossa infektion tartunnan torjunta on tarpeellista, tai vastaavissa tilanteissa.

Ravintolat, joissa on sekä pöytiintarjoilu että take away -mahdollisuus, saavat myydä vettä, mutta asiakkaille on oltava näkyvällä paikalla tarjolla myös hanavettä.

☞ Vahvistus siitä, että tehtaassa pullotetua hiilihapotonta vettä ei ole tarjoilla pöytiin- ja buffettarjoilussa.

👤 Tarkistetaan paikan päällä.

P2 Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat

Ravintola saa pisteitä kategoriasta, jossa tarjolla on yksi tai useampi lähituotettu* elintarvike. Tuotteista saa pisteitä vain, jos niitä on tarjolla kokonaisen kauden. Tästä vaatimuksesta on mahdollista saada enintään kaksi (2) pistettä.

Jokaisesta kategoriasta saa 0,5 pistettä:

- Meijerituotteet (maito, juusto, jne.)
- Munat
- Vilja ja leipomotuotteet
- Hedelmät ja marjat
- Vihannekset, juurekset ja sienet
- Juomat (mehu, olut, jne.)
- Siipikarja (kana, kalkkuna jne.)
- Kalat ja äyriäiset
- Liha (nauta, sika, lammas, vuohi, riista jne.)
- Muu (hunaja, öljy, yrtit, jne.)

**Jotta elintarvikkeet ja juomat lasketaan lähituotetuiksi, kaiken tuotannon, viljelyn, pyydystyksen, sadonkorjuun, poimimisen, työstämisen ja varastoinnin*

tulee tapahtua 250 kilometrin säteellä yrityksestä. Jos yritys sijaitsee leveyspiirin 62°N pohjoispuolella, raja on 500 km. Kalan osalta lasketaan etäisyys satamaan. Toimitusketjun tulee olla jäljitettävissä kokonaan ravintolasta valmistajalle/ valmistuspaikkaan. Jos tuote on esivalmistettu (täys- tai puolivalmiste), pääainesosien dokumentoiminen riittää.

☞ Vahvistus ja luettelo hankituista pisteisiin oikeuttavista lähituotteista ja tuoteryhmistä.

🏠 Toimittajan vahvistus, josta käy ilmi tuotteiden alkuperä.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

011 Kasvisruoka

Ravintolan tulee tarjota pääruokana vähintään yhtä kasvisruokalajia* lounaalla ja päivällisellä. Tämä koskee myös cateringia ja take awayta.

**Kasvisruualla tarkoitetaan kasvikuntaan kuuluvia elintarvikkeita kuten viljatuotteita, vihanneksia, hedelmiä, marjoja, perunoita, pähkinöitä ja siemeniä, mutta myös maitotuotteita, kananmunia, hunajaa ja vastaavia tuotteita.*

☞ Vahvistus siitä, että vaatimus toteutuu.

🏠 Kuvaus siitä, miten ravintola täyttää vaatimuksen.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

012 Toimenpiteet, jotka edistävät sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, joiden ympäristövaikutus on vähäinen

Ravintolan tulee toteuttaa vähintään kaksi (2) toimenpidettä, jotka edistävät sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, joiden ympäristökuormitus on alhainen. Katso inspiraatioksi " Vinkkejä toimenpiteisiin, joilla edistetään vähäisen ympäristökuormituksen omaavien elintarvikkeiden käyttöä" liitteestä 1.

Omat toimenpiteet hyväksytään Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän arvioinnin jälkeen

Vain kasvisruokia tarjoavat ravintolat täyttävät vaatimuksen.

🏠 Kuvaus toimenpiteistä, joihin ravintola on ryhtynyt edistääkseen sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, joiden ympäristökuormitus on vähäinen.

Vaihtoehtoisesti

☞ Vahvistus että ravintola tarjoaa ainoastaan kasvisruokaa.

013 Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset

A: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjoilla näitä uhanalaisia lajeja:

- hai
- kaikki rauskut
- vapaana kasvanut sampi
- eteläntonnikala ja sinievätonnikala
- ankerias

*Islanti on poikkeus, jossa saa tarjota perinteistä ruokaa hailajeista *Somniosus microcephalus*, ja rokkearten *Dipturus batis* / *Raja batis* ja *Raja Amblyraja radiata*.*

B: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjoilla näitä uhanalaisia lajeja, jos ne on kalastettu ko. maassa (sulkeissa maan punaisen listan luokitus):

Taulukko 4 "B-lista" (äärimmäisen uhanalainen (CR), erittäin uhanalainen (EN))

Kalalaji	Maa
Meritaimen (Merivaeltteiset kannat)	Suomi (EN)
Taimen (Sisävesissä)	Suomi (EN)
Siika (Merialueen vaellussiika)	Suomi (EN)
Järvilohi	Suomi (CR)
Nieriä (Vuoksen vesistöissä)	Suomi (CR)
Harjus (Itämeressä)	Suomi (CR)
Monni	Ruotsi (EN)
Ruijanpallas	Ruotsi (EN)
Punasimppu, puna-ahven	Norja (EN)
Merikissa	Ruotsi (EN)
Lestikala	Ruotsi (CR)
Molva	Ruotsi (EN)
Lyyraturska	Ruotsi (CR)
Tylppäpyrstömolva	Norja (EN)
Mutakala/ Misgurnus fossilis	Tanska (CR)

C: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota jättikatkarapuja.

A-, B- tai C-listalla olevien lajien sivusaaliina tulleita kaloja ei saa tarjoilla.
MSC-merkittyä kalaa ja äyriäisiä saa aina tarjoilla.

Muiden kuin MSC-standardien mukaisia merkintöjä voidaan käyttää, jos Pohjoismainen Ympäristömerkintä on hyväksynyt ne. Standardien on täytettävä Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän vaatimukset kalan ja äyriäisten raaka-aineiden kestävyysmerkinnöistä liitteessä 3. ASC:tä ei hyväksytä.

Ei-kestävien raaka-aineiden luettelo voidaan tarkistaa, jos uutta tietoa ilmenee. Tarkempi listaus kalalajeista pohjoismaisilla kielillä löytyy liitteestä 2.

🏠 Kuvaile kuinka ravintola noudattaa vaatimuksia. B-luettelossa olevien kalojen tarjoamiseksi vaaditaan täydellinen jäljitettävyyys kalastusalueelle.

🔑 Tarkistetaan paikan päällä.

O14 Palmuöljy

Ravintola ei saa käyttää paistoöljyä, joka sisältää palmuöljyä.

🔑 Vahvistus siitä, että ravintolan käyttämässä paistoöljyssä ei ole palmuöljyä.

🔑 Tarkistetaan paikan päällä.

O15 Geenimuunneltujen elintarvikkeiden kieltö (GMO)

Geenimuunneltujen* elintarvikkeiden käyttö tai tarjoaminen on kielletty Joutsenmerkityssä ravintolassa.

Ravintolassa on oltava menettelytavat, jotka varmistavat, että geenimuunneltuja elintarvikkeita ei osteta.

**Geenimuunnelluilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka on kansallisen lainsäädännön mukaan merkitty sisältävän geenimuunneltuja ainesosia tai geenimuunnelluista organismeista (GMO) valmistettuja ainesosia. Tällaisia tuotteita ovat tuotteet, joiden raaka-aineena on soijaa, maissia, rapsia tai sokerijuurikasta.*

🏠 Käytännöt, joilla varmistetaan, että yritys ei tarjoa ruokia, jotka on kansallisen lainsäädännön mukaan merkitty sisältävän geenimuunneltuja ainesosia tai geenimuunnelluista organismeista (GMO) valmistettuja ainesosia

P3 Geenimuunnellun rehun käyttökieltö

Ravintola saa pisteitä, jos kaikki perustarvikkeet maito, munat ja liha * ovat peräisin eläimistä, jotka eivät ole saaneet geenimuunneltua rehua **: 1 piste

**Puhtaat lihatuotteet, ei sisällä jalostettua lihaa, kuten leikkeleitä ja vastaavia.*

***Rehu, joka on kansallisen lainsäädännön mukaan merkitty sisältävän geenimuunneltuja ainesosia tai geenimuunnelluista organismeista (GMO) valmistettuja ainesosia.*

Toisin sanoen:

- Elintarvike, joka on merkitty luomumerkinnällä täyttää vaatimukset.
- Elintarvikkeet tuottajilta, joilla on sopimus viljelijöiden kanssa GMO-vapaan rehun käytöstä.
- Elintarvikkeet viljelijöiltä, jotka dokumentoivat käyttävänsä GMO-vapaata rehua.
- Elintarvikkeet maista, joissa ei käytetä muuntogeenistä rehua. Tämä koskee maitoa, munia ja lihaa Norjasta ja Ruotsista sekä maitoa Suomesta ja lampaanlihaa Islannista. Näissä maissa tuottajat ovat tehneet valtakunnallisen päätöksen käyttää GMO-vapaata rehua.

🏠 Käytännöt sen varmistamiseksi, että yritys ostaa vain maitoa, lihaa ja kananmunia, jotka ovat joko

- merkitty luomumerkillä tai
- ovat peräisin valmistajilta, joilla on maanviljelijöiden kanssa sopimus GMO-vapaan rehun käytöstä, tai

- o ovat peräisin maanviljelijöiltä, jotka voivat dokumentoida laskun tai lähetysluettelon avulla käyttävänsä GMO-vapaata rehua, tai
- o on tuotettu maissa, joissa ei käytetä geenimuunneltua rehua (koskee maitoa, kananmunia ja lihaa Norjasta ja Ruotsista, maitoa Suomesta ja lampaanlihaa Islannista.)

4 Jätevaatimukset

4.1 Sekajäte, raja-arvot ja jätteiden käsittely

016 Syntypaikkalajittelu

- Yrityksen tulee syntypaikkalajitella kaikki syntyvä jäte olennaisiin, jätteenkuljetusyrityksen tarjoamiin jättejakeisiin yrityksen toiminnan perusteella. Katso taulukosta esimerkkejä jakeista.
- Ruokajätteet ja muut orgaaniset jätteet tulee toimittaa biologiseen käsittelyyn/kierrätykseen, kuten biokaasun tuotantoon tai kompostointiin. Mikäli jätteenkuljetusyritys ei pysty tarjoamaan orgaanisen jätteen keräystä, tulee se dokumentoida.
- Vaarallisen jätteen lajittelu koskee lain mukaan kaikkia yrityksiä, joten sitä ei ole mainittu erikseen oheisessa jaeluettelossa. Vaaralliseen jätteeseen kuuluvat esimerkiksi vaaralliset kemikaalit, elektroniikkajäte, pienelektroniikka, loisteputket ja paristot. Vaarallista jätettä voi syntyä paljon vuoden aikana.

Taulukko 5 Esimerkkejä jättejakeista

Jättejakeita
Sekalainen jätelasi
Metallipakkaukset
Biojäte / orgaaninen jäte
Puutarhajäte
Paperi
Pahvi (aaltopahvi ja kartonki)
Sekajätteeseen kuuluva kovamuovi
Muovikelmu, muovipakkaukset
Sekajätteeseen kuuluva posliini
Paistinrasva/-öljy
Tekstiilit



Käytettävät jättejakeet.



Jätteenkuljetusyrityksen vahvistus, josta käy ilmi, mitä jakeita voidaan ja mahdollisesti ei voida lajitella.



Dokumentointi biojätteen ja muun orgaanisen jätteen käsittelystä.



Tarkastetaan paikan päällä.

O17 Sekajätteen määrä

Yritykset, jotka saavat tiedon sekajätteen määrästä jätteenkuljetusyritykseltä:

- Yrityksen tulee ilmoittaa päivittäisessä toiminnassa syntyvän sekajätteen määrä kiloina vuodessa. Tiedot selvitetään jätteenkuljetusyritykseltä.

Sekajätteellä tarkoitetaan kaikkea päivittäisessä toiminnassa syntyvää lajittelematonta jätettä, joka viedään jätteidenkäsittelyyn tai poltettavaksi.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee dokumentoida sekajättemäärä (kg/vuosi) ja verrata sitä edellisvuoteen.

Yritysten, joiden ei ole mahdollista saada tietoa sekajättemäärästä kiloina vuodessa jätteenkuljetusyritykseltä:

- Tulee saada jätteenkuljetusyritykseltä kirjallinen vahvistus siitä, että tietoja sekajätteestä ja sen painosta vuoittain ei ole mahdollista saada.
- Tulee laatia toimintasuunnitelma, joka sisältää tavoitteet ja niihin liittyvät toimenpiteet koskien sekajättemäärän jatkuvaa vähentämistä päivittäisessä toiminnassa. Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän tulee hyväksyä suunnitelma. Vaatimusta O18, sekajätteen raja-arvot, ei sovelleta.

☞ Dokumentointi edellisen vuoden sekajättemäärästä kiloina, esimerkiksi laskujen tai jätteenkuljetusyrityksen antamien tietojen pohjalta.

☞ Sekajättemäärän vuosiraportti.

Tarvittaessa:

☞ Jätteenkuljetusyrityksen vahvistus siitä, että tietoja sekajätteestä ja sen painosta ei ole mahdollista saada.

☞ Toimintasuunnitelma, joka sisältää tavoitteet ja niihin liittyvät toimenpiteet koskien päivittäisessä toiminnassa syntyvän sekajättemäärän jatkuvaa vähentämistä.

O18 Sekajätteen raja-arvot

Vaatimus ei koske niitä yrityksiä, joiden ei ole mahdollista saada sekajätteen määrän tietoja kg/vuosi jätteenkuljetusyritykseltä.


Yrityksen tulee täyttää vuosittaista sekajättemäärää asiakasta kohti koskevat raja-arvot oheisen taulukon mukaisesti. Vaatimus koskee kaikkea päivittäisessä toiminnassa syntyvää sekajätettä.

Jos raja-arvot eivät täyty hakuhetkellä tai lupaa uusittaessa, raja-arvot tulee saavuttaa 12 kuukauden kuluessa luvan myöntämisestä. Tässä tapauksessa on laadittava toimintasuunnitelma ja toimenpiteet, joiden tavoitteena on raja-arvojen saavuttaminen. Pohjoismainen Ympäristömerkintä seuraa toimintasuunnitelmaa ajanjakson aikana, ja raja-arvot tarkastetaan 12 kuukauden kuluttua.


Taulukko 6 Sekajätteen raja-arvot

Toiminta	Raja-arvo
Ravintola	0,40 kg/ravintolavieras
Catering/Take away	0,40 kg/cateringannos
Kongressikeskus	0,10 kg/kongressivieras

Jos yhdistelmään kuuluu usea eri toiminto, jäte lasketaan seuraavan kaavan mukaan: Raja-arvo koko liiketoiminnalle = (0,40 kg/vieras x * ravintolavieraiden määrä) + (0,20 kg/cateringannos * cateringannosten määrä) + (0,10 kg/vieras * kongressivieraiden määrä).


 Laskelma raja-arvojen täyttymisestä.


Tarvittaessa

 Toimintasuunnitelma, joka sisältää toimenpiteet ja tavoitteet sekajätettä koskevien raja-arvojen saavuttamiseksi.

019 Asiakkaiden jätteiden lajittelu

- Kongressikeskus: Asiakkaila tulee olla mahdollisuus lajitella vähintään paperit ja muut jätteet (sekajäte). Ruokaa tarjoillessa pitää olla mahdollisuus lajitella myös ruokajätteet
- Ravintolat: Jos asiakkaat lajittelevat jätteet itse, heillä olisi oltava mahdollisuus lajitella vähintään ruokajätteet ja muut jätteet (sekajäte). Jätteiden lajitteluun on oltava selkeät ohjeet.

 Selvitys siitä, mihin jakeisiin asiakkaat voivat lajitella jätteensä eri toiminnoissa. Vaatimuksen voi dokumentoida kuvin.

 Tarkistetaan paikan päällä.

4.2 Ruokahävikki

020 Ruokahävikin ehkäiseminen

Yrityksen on aktiivisesti vähennettävä ruokahävikkiään. Pohjoismainen Ympäristömerkintä vaatii seuraavaa:

- **Vastuuhenkilö:** Ravintolalla tulee olla ruokahävikistä pääsääntöisesti vastuussa oleva henkilö, joka vastaa vaatimuksen P4 «ruokahävikkiä ehkäisevät ja vähentävät toimenpiteet toteutumisesta.
- **Mittaaminen:** Ravintolan tulee mitata syntyvän ruokahävikin tai ruokajätteen* määrää. Paino tulee mitata ja se tulee suhteuttaa asiakasmäärään. Mittaamisessa on kaksi vaihtoehtoista tapaa:
 - **Vaihtoehto 1:** Ruokahävikki tulee mitata vähintään kaksi kertaa vuodessa, vähintään kahden viikon ajan kerrallaan. Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän sähköistä ”Ruokahävikin raportointipohjaa” voidaan hyödyntää.
 - **Vaihtoehto 2:** Ruokajätteen päivittäinen mittaaminen.

**Ruokahävikki tarkoittaa kaikkia ihmisille tarkoitettun ruoan hyödynnettäviä osia, jotka joko laitetaan jätteeseen tai poistetaan ruokaketjusta muuhun tarkoitukseen kuin ihmisten ruoaksi, siitä hetkestä alkaen, kun eläimet on teurastettu tai kasvit poimittu.*

Ravintolassa voi syntyä ruokahävikkiä esimerkiksi virheellisen varastoinnin tai valmistuksen tai ylituotannon takia tai tarjoilu- tai lautashävikkinä.

Ruokahävikkiä ei tule sekoittaa ruokajätteeseen. Ruokajätteeseen kuuluu syömäkelpoinen ja ei syömäkelpoinen ruoka. Ei syömäkelpoiseen kuuluu esim. luut, kuoret ja siemenet.

- **Ruokahävikin vuosiseuranta:** Ravintolan tulee dokumentoida ruokahävikin/ruokajätteen määrä (paino asiakasta kohti) ja verrata sitä edellisvuoteen. Vaihtoehto 1: Mittaus tulee tehdä vuosittain samoilla viikoilla / saman ajanjakson aikana.
- **Analysointi:** Ravintolan tulee läpikäydä ruokahävikitiedot ja seurata ruokahävikin syntymisessä ilmeneviä trendejä.
- **Tiedottaminen:** Selkeän tiedottamisen avulla ravintola voi lisätä asiakkaiden tietoisuutta ruokahävikistä ja mahdollisesti kannustaa asiakkaita ruokahävikin vähentämiseen.
- **Perehdyttäminen:** Ravintolan tulee järjestää työntekijöille** perehdytys, jonka tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen. Perehdytyksen tulee sisältää vähintään seuraavat asiat:
 - Ruokahävikin ja ruokajätteen erot.
 - Ruokahävikin/ruokajätteen mittaaminen ja sen ilmoittaminen.
 - Ruokahävikin syntymisen analysointi/tutkiminen.
 - Ruokahävikkiä ennaltaehkäisevät ja sitä vähentävät toimet.
 - Ruokahävikin käsittelyä ravintolassa koskeva viestintä*** asiakkaille.

***Työntekijöillä tarkoitetaan kaikkia hankintojen, ruokalistan suunnittelun, ruoanvalmistuksen, tarjoilun, astianpesun ja siivouksen parissa työskenteleviä henkilöitä.*

****Pohjoismainen Ympäristömerkintä voi tarvittaessa toimittaa viestintämateriaalia.*

Mikäli ravintola on sitoutunut hyväksytyyn kansalliseen ruokahävikkiohjelmaan, esimerkiksi ravintola-alan ja viranomaisten väliseen sopimukseen, voidaan sen dokumentaatiota hyödyntää ja vaatimuksen katsotaan täyttyvän. Hyväksytyjä sopimuksia ovat norjalainen "Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn" ja tanskalainen "Danmark mod madspild".

Muita ohjelmia voidaan hyväksyä pyynnöstä ja Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän tarkistuksen jälkeen.



Yhteystiedot: Ruokahävikistä vastaavan henkilön nimi, sähköpostiosoite ja tehtävänimike.



Kuvaus siitä, miten ruokahävikin tai ruokajätteen mittaaminen suoritetaan ja kirjataan. Vaihtoehto 1: Kuvaus siitä, miten mittausjaksot ovat edustavia.



Vaihtoehto 1: Dokumentaatio ruokahävikin määrästä per asiakas. Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän sähköistä "Ruokahävikin raportointipohjaa" voi hyödyntää.

- ☞ Vaihtoehto 2: Dokumentaatio ruokahävikin määrästä per asiakas.
- ☞ Ruokahävikin tai -jätteen vuosiraportointi, paino suhteessa asiakasmäärään.
- ☞ Kuvaus ruokahävikin tai ruokajätteen tietojen analysoinnista, jossa keskitytään siihen, miten ja miksi ruokahävikkiä syntyy.
- ☞ Kopio asiakasviestinnästä, jossa kerrotaan ravintolan toimista ruokahävikin vähentämiseksi sekä siitä, miten asiakkaat voivat edistää ruokahävikin vähentämistä.
- ☞ Kuvaus siitä, miten ravintola perehdyttää työntekijänsä ruokahävikin syntymien ehkäisyyn ja vähentämiseen.

P4 Toimenpiteet ruokahävikin ehkäisemiseksi ja vähentämiseksi

Ravintola saa pisteitä toimenpiteistä ruokahävikin vähentämiseksi ja/tai ehkäisemiseksi. Jokaisesta toimenpiteestä saa yhden (1) pisteen ja enintään kolme (3) pistettä

Toimenpiteet hyväksytään Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän arvioinnin jälkeen. Katso "Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi" liitteestä 4.

- ☞ Kuvaus ravintolassa tehtävistä toimenpiteistä.

4.3 Kertakäyttötuotteet

021 Kertakäyttötuotteet ja yksittäispakkaukset ovat kiellettyjä

Näitä kertakäyttötuotteita ja yksittäispakkauksia ei saa käyttää:

- Lautaset, kulhot, kupit, lasit ja ruokailuvälineet
- Muoviset pillit, cocktailtikut ja hammastikut
- Annos- ja pikkupakkaukset (voi, hillo, maksapasteija, kahvimaito, kahvikapselit jne.)

Yrityksille, joissa on take away, catering tai pikaruokaa, on tehty poikkeuksia koskien tätä vaatimusta. Katso lisätietoja vaatimuksesta 022 «Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa».

- ☞ Vahvistus että yrityksessä ei käytetä kertakäyttötuotteita tai yksittäispakattuja tuotteita.

- 🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

022 Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa

Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevien take away -tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa käytettävien kertakäyttötuotteiden tulee:

- Olla Joutsenmerkittyjä. Joutsenmerkityt kertakäyttötuotteet esitellään kohdassa Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinta.
Ja/tai
- Koostua uusiutuvista raaka-aineista, kuten esimerkiksi paperista, pahvista, sokeriruokojätteestä, palmunlehdistä tai biopohjaisesta

muovista, joka voidaan kierrättää materiaalina nykyisissä muovin kierrätysjärjestelmissä*

**Biopohjainen muovi on uusiutuviin raaka-aineisiin pohjautuvaa muovia, esimerkiksi biopohjainen polyeteeni (PE). Hyväksymme ainoastaan biopohjaisen muovin, joka voidaan kierrättää materiaalina nykyisissä muovin kierrätysjärjestelmissä. Tämä tarkoittaa sitä että biohajoavaa/kompostoitavaa muovia, esimerkiksi PLA:ta (polylaktidi), ei hyväksytä.*

Ja/tai

- Koostua vähintään 50 prosenttisesti kierrätetystä muovista **.

***Kierrätettyä fossiilipohjaista muovia sisältävien kertakäyttötuotteiden osalta on voitava osoittaa, että ne sisältävät vähintään 50 % kierrätettyjä raaka-aineita, ja niissä tulee olla symboli, joka osoittaa, että niitä voidaan käyttää elintarvikkeiden kanssa (lasi ja haarukka -symboli).*

Poikkeuksia:

Muovi tai laminaattipintakerros paperi- ja kartonkituotteissa, tai "ikkuna" esim. paperikasseissa sallitaan, mikäli ne voidaan erottaa paperi/kartonkimateriaaleista kierrätyslaitoksessa.

Vaatus ei koske kansiä, mikäli se on helposti erotettavissa pakkausmateriaalista ja mikäli kansi on valmistettu PET/PE tai PP:stä, ilman lisättyjä väriaineita. Muut materiaalit eivät ole sallittuja.

Alumiinivuokien käyttö useiden annosten tarjoilussa on sallittua catering-toiminnoissa, mikäli asiakkaan ei ole mahdollista palauttaa tarjoiluastioita.

☞ Vahvistus siitä, että käytössä olevat kertakäyttötuotteet täyttävät vaatimukset luvan voimassaoloaikana.

🏠 Yleiskuvaus kaikista hankittavista kertakäyttötuotteista, sekä mahdollinen Joutsenmerkintä ja luvan numero, tuotteiden sisältämät materiaalit, kuten uusiutuvat raaka-aineet ja muut kierrätetyt raaka-aineet sekä lasi ja haarukka -symboli. Kertakäyttötuotteet, jotka ovat vaatimuksen mukaan poikkeuksia, tulee olla merkittynä yleiskuvaukseen.

👤 Tarkistetaan paikan päällä.

023 Käyttökielto PVC/PVDC:tä sisältävälle muovikalvolle

1.1.2025 alkaen käytetyt muovikalvot eivät saa sisältää PVC/PVDC:tä.

Kaikkien PVC/PVDC:tä sisältävien muovikalvojen käyttö on lopetettava tähän päivämäärään mennessä.

Vuosiseuranta: Vuoden 2025 seurannassa yrityksen on dokumentoitava, ettei PVC/PVDC:tä sisältävää muovikalvoa ole käytetty.

Yritykset, jotka käyttävät vain PVC/PVDC-vapaata muovikalvoa, täyttävät vaatimuksen.

☞ Vahvistus, että kaikki PVC/PVDC:tä sisältävien muovikalvojen käyttö lopetetaan 1.1.2025 mennessä.

☞ Vahvistus että kaikki käytettävät muovikalvot eivät sisällä PVC:tä tai PVDC:tä

☞ Käytettävän muovikalvon nimi.

5 Energiavaatimukset

024 Uusien energiaa kuluttavien laitteiden hankinta

Uusia energiaa kuluttavia laitteita hankittaessa yrityksellä on oltava käytännöt sen varmistamiseksi, että valmistajalta tai toimittajalta pyydetään tarvittava dokumentointi ja että energiankulutus otetaan huomioon. Dokumentointi tulee arkistoida

Vaatus koskee yrityksiä, jotka ovat itse vastuussa energiaa kuluttavien laitteiden hankinnasta.



Uusien energiaa kuluttavien laitteiden hankkimista koskevat käytännöt.

025 Käytännöt päivittäiseen energiansäästöön

Yrityksellä on oltava käytännöt päivittäiseen energiansäästöön:

- Sähkölaitteet on sammutettava, kun niitä ei käytetä.
- Ei valaistusta käyttämättömillä alueilla.
- Ulkovaistuksen on oltava ajastettua tai tarveohjattua.
- Ulkolämmityksen on oltava tarveohjattua.

Käytäntöihin on sisällytettävä kuvaus siitä, mitä vaatimusten mukaisesti tehdään ja vastuuhenkilö.



Sähkölaitteiden, sisä- ja ulkovaistuksen sekä ulkolämmityksen käytännöt päivittäiseen energiansäästöön.

026 Energiaa kuluttavien laitteiden tehokkaaseen käyttöön perehdyttäminen

Ravintolalla on oltava käytännöt työntekijöiden perehdyttämiseen energiaa kuluttavien laitteiden tehokkaaseen käyttöön. Uudet työntekijät on perehdytettävä kahden ensimmäisen kuukauden aikana.

Perehdytyksen tulee sisältää vähintään seuraavat:

- keittiölaitteiden käyttö ja kunnossapito
- astianpesukoneen energiatehokas käyttö
- keittiölaitteiden tehokas käyttö, muun muassa tarveohjaus ja säästötoiminnot, jos sellaisia on.
- tilanteet, jolloin keittiölaitteet tulee sammuttaa kokonaan.
- jääkaapin ja pakastimen energiatehokas käyttö



Käytännöt työntekijöiden perehdyttämiseksi energiaa kuluttavien laitteiden tehokkaaseen käyttöön.

P5 Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet

Yritys saa pisteitä energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteistä seuraavan taulukon mukaisesti. Hyväksytyt toimenpiteet toteutetaan lupaprosessissa viimeistään vuoden sisään luvan myöntämispäivästä tai ne on jo aikaisemmin toteutettu. Tästä voi saada enintään 4 pistettä.

Taulukko 7 Toimenpiteet energian ja hiilidioksidin vähentämiseksi

Teema	Toimenpide	Pisteet
Energian mittaukseen liittyvä toimintasuunnitelma	Ravintola laskee energiankulutuksen asentamalla mahdollisuuksien mukaankiinteät sähkömittarit energiaa kuluttaville laitteille (jääkaappi/pakastin, liesi, astianpesukone, jne.). Muu energiankulutus arvioidaan. Kulutuksen vuosittainen seuranta tehdään sisäisesti ja laaditaan toimintasuunnitelma ja tavoitteet energiankulutuksen vähentämiseksi.	3
Energia-analyysiin liittyvä toimintasuunnitelma	Ravintola on käynyt läpi energia-analyysin kolmen viime vuoden aikana joko standardin EN 16247-1 mukaisesti tai puolueettoman energia-asiantuntijan suorittamana. Energia-analyysin tavoitteena energiankulutuksen vähentäminen. Analyysin ja energianeuvonnan perusteella yrityksellä on oltava toimintasuunnitelma ja tavoitteet energiankulutuksen pienentämiseksi.	4
Oma energiantuotanto	Yrityksellä on oma energiantuotanto esim. aurinkopaneelit tai muuta. Tämä ei koske lämpöpumppuja.	2
Tarveohjattu lämmitys	Yrityksen lämmitys on tarveohjattu. <i>Tarveohjauksella tarkoitetaan lämmityksen ohjausta tiloissa olevien henkilöidenmäärän mukaan ja anturiohjausta. Aikaohjausta ei hyväksytä.</i>	2
Tarveohjattu ilmanvaihtolaitteisto	Yrityksen ilmanvaihtolaitteisto on tarveohjattu. <i>Tarveohjauksella tarkoitetaan ilmanvaihdon ohjausta tiloissa olevien henkilöidenmäärän mukaan, esimerkiksi CO2-pitoisuuteen perustuvaa ohjausta ja anturiohjausta. Aikaohjausta ei hyväksytä.</i>	2
Lämmityksen ajastus	Yrityksen lämmitys on ajastettu	1
Ilmastointijärjestelmän ajastus	Yrityksen ilmastointi on ajastettu	1
Lämmönvaihtimet	Yrityksellä on lämmönvaihtimet, jotka ottavat talteen ylimääräisen lämmön, joka hyödynnetään muissa yrityksen tiloissa tai läheisissä tiloissa/rakennuksissa.	1
Valaisimet	Kaikkien ravintolan ja/tai kongressikeskuksen tiloissa käytetään LED-valaisimia tai niissä on korkein mahdollinen energialuokka	1
Keittiöpuhaltimet	Sammuvat ja käynnistyvät automaattisesti anturien avulla.	1
Sähköauton lataus	Yritys tarjoaa asiakkaille mahdollisuuden sähköauton lataamiseen	1
Kuljetus	Tavarankuljetusta on vähennetty 25 %:lla viimeisen 12 kuukauden aikana.	1
Ekoajaminen	Yksi yrityksen kolmesta suurimmasta toimittajasta on sellainen, jonka kaikki kuljettajat ovat suorittaneet ympäristöystävällisen/taloudellisen ajon kurssin	1
Kestävä polttoaine	Yksi yrityksen kolmesta suurimmasta toimittajasta on sellainen, jonka kaikki autot ovat sähköautoja tai niissä käytetään Joutsenmerkittyä polttoainetta tai vetyä.	1
Hiilidioksidilaskenta	Yritykset voivat saada pisteitä CO2-laskennasta sisältäen mittaukset ja energiankulutuksen kartoituksen, mikäli seuraavat edellytykset täyttyvät: -CO2-päästölaskenta, joka perustuu kasvihuonekaasuprotokollaan, GHG Protocol. -Yritys päättää, mitkä päästölähteet kuuluvat laskentaan. Samat päästölähteet tulee sisältyä laskentaan joka vuosi, jotta voidaan nähdä päästöjen kehitys. -Jos yritys julkistaa CO2-laskennan tiedot, niin tulee ilmoittaa selvästi mitkä päästölähteet ja CO2-kertoimet sisältyvät laskentaan.	1
Omat toimenpiteet	Yrityksellä on omat energiaa vähentävät toimenpiteet. Toimenpiteiden on oltava mitattavia ja niiden on osoitettava vähentävän merkittävästi energiankulutusta. Toimenpiteet on hyväksyttävä Pohjoismaisella Ympäristömerkinnällä.	1 (maks 2)



Kuvaus ja dokumentaatio mitkä toimenpiteet ovat käytössä.

6 Vedenkulutusta koskevat vaatimukset

O27 Hankinnat, ravintolat

Pääastianpesukone: Hankittavassa astianpesukoneessa vedenkulutus saa olla korkeintaan:

- Huuvakone: 3,0 litraa/kori
- Tunnelikone: 2,0 litraa/kori
- Penkkikone: 2,5 litraa/kori

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

Tunnelikoneiden vedenkulutustiedot tulee ilmoittaa suhteessa 2 minuutin kosketusaikaan standardin DIN 10510 mukaan.

Vaatus koskee yrityksiä, jotka ovat itse vastuussa vettä kuluttavien laitteiden ostamisesta.



Käytännöt, että yritys täyttää uusien pääastianpesukoneiden hankintaa koskevat vaatimukset.

O28 Hankinnat, kongressikeskukset

Uusissa hankittavissa sekoitushanoissa, wc-istuimissa ja pisuaareissa vedenkulutuksen on oltava alla olevan taulukon mukainen.

Laitteet	Suurin litramäärä
Sekoitushana, yleiset tilat	5 litraa/minuutti 3 barin paineella tai anturiohjattu
WC	2 huuhteluvaihtoehtoa: 3/6 litraa per painallus 1 huuhtelu: 4 litraa per painallus
Pisuaarit	3,5 litraa per huuhtelu 3 barin paineella

Vaatus koskee vain yrityksiä, jotka ovat itse vastuussa laitteiden ostamisesta.



Käytännöt, jotka vahvistavat, että yritys täyttää vaatimukset

O29 Tehokkaaseen vedenkäyttöön perehdyttäminen, ravintola – sisältää myös kongressikeskusten ravintolat ja keittiöt

Yrityksellä tulee olla käytännöt työntekijöiden perehdyttämiseksi tehokkaaseen vedenkäyttöön. Uudet työntekijät tulee perehdyttää kahden ensimmäisen kuukauden aikana.

Tehokkaaseen vedenkäyttöön perehdyttämisen tulee sisältää vähintään seuraavat aiheet:

- astioiden pesu
- ruoanvalmistus
- keittiön siivoaminen.



Käytännöt työntekijöiden perehdyttämiseksi tehokkaaseen vedenkäyttöön.

7 Kemikaalit

030 Kemikaalien hankinnat

- **Vastuuhenkilö:** Yrityksessä on henkilö, joka on vastuussa kemikaalien hankinnoista.
- **Hankintakäytännöt:** Yrityksellä on oltava kemikaalien hankintakäytännöt, joilla varmistetaan, että yritys käyttää vain hyväksytyjä kemikaaleja ja annostelulaitteita luvun "kemikaalien kulutus" mukaisesti. Käytännöissä varmistetaan myös, että yritys ilmoittaa vastuuhenkilön vaihtumisesta Pohjoismaiseen Ympäristömerkintään.

☞ Vastuuhenkilön nimi, sähköpost, puhelinnumero ja työnimike.

🏠 Kemikaalien hankintakäytännöt.

031 Kemikaalitiedot

Luettelo kaikista jatkossa käytettävistä kemikaaleista. Mainitse kemikaalin nimi, toimittaja, valmistaja, käyttötarkoitus, käyttömäärä ja mahdollinen ympäristömerkki. Käytä liitettä 5.

Käyttöturvallisuustiedotteen ja käyttöohjeiden tulee olla saatavilla kemikaalien käyttöpaikassa.

Vuosiseuranta: Yrityksen tulee ilmoittaa kaikki hankitut kemialliset tuotteet. Pohjoismainen Ympäristömerkintä pyytää sitä vuosiseurannan yhteydessä.

🏠 Luettelo kaikista yrityksen käyttämistä kemikaaleista. Nimi, toimittaja, valmistaja, käyttötarkoitus, käyttömäärä ja mahdollinen ympäristömerkki. Liitettä 5 tai laskentataulukkoa voidaan käyttää

☞ Vahvistus siitä, että käyttöohjeet ja käyttöturvallisuustiedote (REACH-asetuksen EY N:o 1907/2006 liitteen II mukaisesti) ovat saatavilla yrityksessä.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

🏠 Vuosiraportti hankituista kemikaaleista.

032 Ympäristömerkityt kemikaalit

100 % yleispuhdistukseen, astianpesuun ja tekstiilien omaan pesuun käytettävistä tuotteista on oltava ympäristömerkittyjä.

Ympäristömerkityt kemikaalit ovat tuotteita, joilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki, tai Bra Miljöval.

Siivous: Vaatimus koskee tuotteita, joita käytetään yleispuhdistukseen kaikille lattioille ja pinnoille, esimerkiksi hotellihuoneissa, konferenssituloissa, keittiössä, kylpyhuoneessa, WC-tiloissa, yleisissä tiloissa ja henkilökunnan tiloissa.

Otsonoitua vettä (Ozone water) ja sähkökemiallisesti aktivoitua vettä (ECA-vesi) ei saa käyttää yleispuhdistukseen tai desinfiointiin.

Seuraavia ei katsota yleispuhdistusaineiksi: *lattioiden käsittelyaineet, kalkinpoistoaineet, astianpesukoneen ja kahvinkeitinien/suodattimien puhdistusaineet, viemäriavaajat, kuparipuhdistusaineet, kylmähuoneiden puhdistusaineet, ruostumattoman teräksen kiillotusaineet, uuninpuhdistusaineet, grillinpuhdistusaineet, teräspintojen kiillotusaineet, purukumin poistoaineet sekä mattojen ja sisäteksiilien tahrannoitusteaineet.*

Astianpesu: Vaatimus koskee kaikkia astianpesukoneissa ja astioiden käsinpesussa käytettäviä pesuaineita. Vaatimus ei koske liotusaineita ja kalkinpoistoaineita, niiden on täytettävä ”muut kemikaalituotteet” vaatimus O34.

Tekstiilien pesu yrityksessä: Vaatimus koskee kaikkia pesuaineita (myös huuhteluaineita, valkaisuaineita ja tahrannoista poistoaineita), joita käytetään tekstiilien pesuun yrityksessä.

🏠 Ympäristömerkityt kemikaalit dokumentoidaan osana vaatimusta O31 Kemikaalitiedot.

033 Annostelu

Kaikki päivittäiseen yleispuhdistukseen, astianpesuun ja tekstiilien pesuun käytettävät kemikaalit tulee annostella automaattisesti tai käsin annostelulaitteella.

🏠 Kuvaus eri kemikaaleille käytettävistä annostelulaitteista. Liitettä 5 voidaan käyttää. Dokumentoinnissa voidaan käyttää myös kuvia.

🔍 Tarkistetaan paikan päällä. Automaattisen annostelulaitteen tarkastuksen huoltoraportti tulee esittää tarvittaessa.

034 Muiden kemikaalien luokittelu

Muut yrityksen säännöllisesti käyttämät muut kemikaalit eivät saa olla luokiteltu taulukon 8 mukaisesti.

Yrityksen säännöllisesti käyttämiin muihin kemikaaleihin kuuluvat liotusaineet, kalkinpoistoaineet, viemärinavaajat, pintojen desinfiointiaineet, uunin- ja grillinpuhdistusaineet, ilmanraikastimet sekä lattianhoitotuotteet. Lattianhoitotuotteisiin kuuluvat pohjustevaha, lattian kiillotusaine, lattiavaha, puhdistuskiilloke, vaha sisältävät pesuaineet, kiillotusaineen poistoaine ja vahanpoistoaine.

Joutsenmerkkiä hakevan yrityksen tulee dokumentoida luvan voimassaoloaikana käytettyjen muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet.

Ympäristömerkityt kemikaalit, joilla on Joutsenmerkki, EU-ympäristömerkki tai Bra Miljöval, täyttävät vaatimuksen.

Poikkeus: Vaatimus ei koske huoltotöissä käytettäviä puhdistusaineita, kuten astianpesukoneiden, kahvinkeitinien ja kylmähuoneiden puhdistusaineita, kuparinpuhdistusaineita, ruostumattoman teräksen ja huonekalujen kiillotusaineita, imeytysaineita, purukumin poistoaineita eikä mattojen ja sisäteksiilien tahrannoista poistoaineita.

Taulukko 8 Ei sallitut muiden kemikaalien luokitukset

CLP-asetus 1272/2008		
Vaaruokka	Vaarakategoria	Vaarakoodi
Vesiympäristölle vaarallinen	Kategoria: akuutti kategoria 1 Krooninen kategoria: krooninen 1-4	H400*, H410*, H411*, H412*, H413*
Akuutti myrkyllisyys	Kategoria 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302** H312**, H332**
Elinikäinen myrkyllisyys (STOT): kerta- ja toistuva altistuminen	STOT SE kategoria a1-2 STOT SE kategoria 3 (vain spraytuotteet) STOT RE kategoria 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (vain spraytuotteet***)
Vaurioittaa vakavasti silmiä/silmien ärsytys	Kategoria 1 (vain spraytuotteet)	H318 (vain spraytuotteet***)
Voi olla tappavaa nieltynä ja joutuessaan hengitysteihin	Kategoria 1	H304
Herkistävyyden (hengitystiet, iho)	Kategoria 1A/1B	H334, H317 tai EUH 208: «Sisältää (herkistävän aineen nimi). Voi aiheuttaa allergisen reaktion.»
Syöpää aiheuttava	Kategoria 1A/1B/2	H350, H351
Sukusolujen perimää vaurioittava	Kategoria 1A/B/2	H340, H341
Lisääntymiselle vaarallinen	Kategoria 1A/1B/2	H360, H361, H362

Huomaa, että valmistaja on vastuussa oikeasta luokituksesta.

*Poikkeuksena tuotteet, jotka on luokiteltu ympäristölle haitallisiksi niiden sisältämien kvaternääristen ammoniumyhdisteiden takia.

**Kaikki ammattikäyttöön tarkoitetut tuotteet voidaan merkitä merkinnällä H302, H312 ja H332, jos pakkaus on sellainen, että käyttäjä ei joudu kosketuksiin tuotteen kanssa.

***Suihkepulloissa ja vastaavissa annostelupakkauksissa olevat tuotteet, jotka eivät muodosta sumupilveä, voidaan merkitä merkinnöillä H335 ja H318.

☞ Käyttöturvallisuustiedote REACH-asetuksen liitteen II (asetus 1907/2006 / EY) mukaisesti jokaisesta käytetystä kemikaalista.

☞ Jos tuotteessa on merkinnät H302, H312, H332, on liitteenä oltava kuvaus tai kuva pakkauksesta.

☞ Vahvistus siitä, että tuotetta luokituksella H318 ja H335 ei käytetä suihkepulloissa, jotka muodostavat sumupilven.

035 KIELLETYT AINEET

LATTIANHOITOTUOTTEET:

Lattianhoitotuotteet eivät saa sisältää seuraavia aineita: a:

- Perfluoratut ja polyfluoratut alkyloidut yhdisteet (PFAS).

Vaatus voidaan dokumentoida tilaamalla lattianhoitotuotteita, joissa ei ole perfluorattuja ja polyfluorattuja alkyloituvia yhdisteitä (PFAS). Esimerkiksi sopimuksen kopio tai sopimus kemikaalitoimittajan kanssa.

Lattianhoitotuotteisiin kuuluvat pohjustevaha, lattian kiillotusaine, lattiavaha, puhdistuskiilloke, vaha sisältävät pesuaineet, kiillotusaineen poistoaine ja vahanpoistoaine.

Pintojen desinfiointiaineet:

- Otsonoitua vettä (Ozone water) ei saa käyttää desinfiointiin.

Huomaa, että otsonoitua vettä ei saa myöskään käyttää yleiseen siivoukseen. Ei ole sallittua käyttää desinfiointiaineita, jotka sisältävät seuraavia ainesosia:

- Reaktiiviset klooriyhdisteet, kuten natriumhypokloriitti
- Orgaaniset klooriyhdisteet

Elektrokemiallisesti aktivoitu vesi (ECA-vesi) muodostaa hypokloriittia eikä ole siksi sallittua.

Poikkeus: Klooriyhdisteet, joita viranomaisten käskystä on käytettävä esimerkiksi Norjassa suihkupäiden puhdistamiseen, vapautetaan vaatimuksesta. Vaatimuksesta voidaan myöntää poikkeuksia myös tartuntatautien puhkeamisen, homeongelmien ja peruskorjauksen yhteydessä.

☞ Vahvistus siitä, että yritys tilaa aina PFAS-vapaita lattianhoitotuotteita. Esimerkiksi sopimuksen kopio tai sopimus kemikaalitoimittajan kanssa.

☞ Vahvistus siitä, että yrityksen desinfiointiaineet täyttävät vaatimuksen.

☞ Käyttöturvallisuustiedote kaikille käytetyille pintojen desinfiointiaineille, jotka osoittavat, että ne eivät sisällä reaktiivisia ja orgaanisia kloorattuja yhdisteitä ja jotka on dokumentoitu vaatimuksessa ”O34 Muiden kemikaalien luokittelu”.

☞ Kuvaus siitä, miten yritys varmistaa vaatimuksen toteutumisen.

O36 Rakeet astianpesussa

Vaatimus koskee ainoastaan yrityksiä, joissa on käytössä raeastianpesukone.

- Raeastianpesukonetta käsittelevät työntekijät on koulutettava ehkäisemään huollon ja rakeiden uudelleentäytön yhteydessä syntyviä päästöjä.
- Ei-hajoavien muovirakeiden käyttö on lopetettava vaiheittain alkaen 1.4.2024. Rakeet, joita käytetään tämän päivämäärän jälkeen, tulee olla todistettavasti maaperässä hajoavia ISO standardin 17556:2019 mukaisesti.

☞ Vahvistus siitä, että työntekijät saavat koulutusta rakeiden (ympäristölle haitallisten aineiden) luontoon päästämisen estämiseksi.

☞ Vahvistus, että ei hajoavien muovirakeiden käyttö lopetetaan 1.4.2024 mennessä.

☞ Dokumentaatio siitä, että 1.4.2024 jälkeen käytetyt rakeet ovat maaperässä hajoavia ISO standardin 17556:2019 mukaisesti.

8 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat

037 Ympäristömerkittyjen painotuotteiden, pehmo- ja kopiopaperien hankinnat

- **Painotuotteet:** Yrityksen tulee tilata kaikki painotuotteet Joutsenmerkitystä painotalosta tai sillä pitää olla EU-ympäristömerkki. Yrityksellä tulee olla käytännöt ympäristömerkittyjen painototteiden huomioimiseen tilausvaiheessa.

Painotuotteilla tarkoitetaan esimerkiksi asiakkaille tarkoitettua infomateriaalia, mainoksia, esitteitä sekä yrityksen logolla varustettuja muistivihkoja ja kirjepaperia. Vaatimus koskee myös ketjuyritysten keskitetysti tilaamia painotuotteita.

- **Pehmopaperit:** 100 % hankituista pehmopapereista kuten WC-paperit, talouspaperit, kuivauspaperit tulee olla ympäristömerkittyjä.
- **Kopiopaperit:** 100 % päivittäiseen käyttöön hankituista kopiopapereista on oltava ympäristömerkittyjä.

Ympäristömerkillä tarkoitetaan tässä Joutsenmerkkiä tai EU-ympäristömerkkiä.

☞ Vahvistus sopimuksesta Joutsenmerkityn tai EU-ympäristömerkityn painotalon kanssa

☞ Painotalon nimi ja lupanumero.

☞ Käytännöt tai muu dokumentointi, jossa vahvistetaan Joutsenmerkittyjen painotuotteiden huomioiminen.

☞ Dokumentaatio, että hankitut pehmopaperit ja kopiopaperit ovat ympäristömerkittyjä.

☞ Tarkistetaan paikan päällä.

P6 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat

Yritys saa pisteitä ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnasta alla olevan taulukon 9 mukaisesti. Pisteiden saamiseksi kaikkien kategorian tuotteiden tulee olla ympäristömerkittyjä, ellei taulukossa toisin mainita. Enimmäispistemäärä on 10 pistettä.

Ympäristömerkillä tarkoitetaan Joutsenmerkkiä, EU-ympäristömerkkiä tai Bra Miljöval.

Tuotteista ja palveluista, jotka ovat pakollisia kriteereiden muissa vaatimuksissa, ei saa pisteitä tässä vaatimuksessa.

Taulukko 9 Tuotteiden ja palveluiden pisteet

Ympäristömerkityt tuotteet ja palvelut	Pisteet
Joutsenmerkitty siivouspalvelut ja/tai ikkunanpesu	3
Joutsenmerkitty pesulapalvelu	3
Joutsenmerkitty ruokapalvelu (vain kongressikeskuksissa)	3
Kemiallinen pesula	1
Joutsenmerkitty kahvipalvelut	3
Käsipyherullapalvelu	1

Saippua	1
Kertakäyttötuotteet	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Lautasliinat	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Mikrokuituliinat ja -mopit	1
Kynttilät	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Huonekalut	2 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Ulkokalusteet	2 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Tekstiilit (lakanat, vuodevaatteet, pöytäliinat ja lautasliinat)	1 per kategoria (enintään 2 kategoriaa)
Työvaatteet, vähintään 1 henkilöstöluokka	1
Joutsenmerkitty polttoaine yrityksen ajoneuvoille	1
Muut Joutsenmerkityt tuotteet. Esim.: TV:t, paristot, värikasetit, fläppitaulut, valkotaulussit jne.	1 per kategoria (enintään 3 pistettä)
Ostettu sähkö on ympäristömerkitty* EKOEnergy, Bra Miljöval tai vastaava	1
Muuta	Pisteet
Huonekalujen, materiaalien, tekstiilien ja muiden tavaroiden uudelleenkäyttö, jos merkittävässä määrin. Pohjoismainen Ympäristömerkintä määrittelee laajuuden.	1 per kategoria (enintään 2 pistettä)

* Sähkön ympäristömerkkien on oltava Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän sertifiointijärjestelmien mukaisia. Bra Miljöval ja EKOEnergy täyttävät ohjeet ja ovat hyväksytyjä.

🏠 Katsaus tuotteiden ja palveluiden hankintoihin, toimittaja, lupanumero ja soveltamisala tarvittaessa. .

🔍 Tarkistetaan paikan päällä.

9 Yhteispistemäärä

038 Pakollinen vaatimus saavutettaville pisteille

Yrityksen on saatava vähintään pisteet alla olevan taulukon pistevaatuksen mukaan. Taulukko osoittaa myös, kuinka monta pistettä on mahdollista saavuttaa eri pistevaatuksissa.

Taulukko 9 Pisteyhteenveto R=ravintolat ja K=kongressikeskukset

Pistevaatimus	Maksimipisteet		
	RK	R	K
P1 Luomuruoka- ja juoma	5	5	
P2 Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat	2	2	
P3 Geenimuunnellun rehun käyttökielto	1	1	
P4 Toimenpiteet ruokahävikin ehkäisemiseksi	3	3	
P5 Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet	4	4	4
P6 Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat	10	10	10
Yhteensä			
Enimmäispistemäärä	25	25	14
Pakollinen, minimipistemäärä	10	10	6

🏠 Yhteispistemäärä

Joutsenmerkin säännöt palveluille

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

Alateksti tuoteryhmälle 110 Ravintolat ja kongressikeskukset on:

Ruokapalvelut/Henkilöstöravintolat/Ravintolat/Kahvilat/Pitopalvelut/Laitoskeittiöt/Kokoustilat

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

Valvonta

Pohjoismainen Ympäristömerkintä voi myös luvan myöntämisen jälkeen tarkistaa, täyttääkö palvelu Joutsenmerkin vaatimukset muun muassa tarkastuskäynnin tai pistokokeen avulla.

Jos toiminta ei täytä vaatimuksia, voidaan Joutsenmerkin käyttöoikeus perua.

Versiohistoria

Pohjoismainen Ympäristömerkintä vahvisti kriteerit ravintoloille ja kongressikeskuksille (ei yöpymisiä) 21.6.2021 ja ne ovat voimassa 30.6.2026 saakka.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä tarkensi vaatimusta 036 Rakeet astianpesussa. Muovirakeiden ja maaperän hajoavuuden testauksen ohjeet on lisätty. Lisäksi kemikaalitoimittajan on dokumentoitava vaatimus O35 Muiden kemikaalien kielletyt aineet. Uusi versio on 1.1.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 13.5.2022 muuttaa kahta vaatimusta. Vaatimusta « Ruokahävikin ehkäiseminen » on päivitetty niin että ruokahävikin mittauksella on kaksi vaihtoehtoa. Vaatimusta « Muiden kemikaalien kielletyt aineet » on muutettu niin että vaatimukset koskevat ainoastaan lattianhoitotuotteita ja pintojen desinfiointiaineita. Uusi versio on 1.2.

Pohjoismainen ympäristömerkintä päätti 10.10.23 selventää kemikaalivaatimuksia ja muun muassa otsonivesi ei ole sallittua. 14.11.2023 kriteerien voimassaoloaika pidennettiin 30.6.2027 saakka. Lisäksi kahta vaatimusta tarkistettiin. Vaatimusta "PVC/PVDC:n kielto muovikalvossa" on muutettu ja kieltoa sovelletaan 1.1.2025 alkaen. Lisäksi vaatimusta O36 Rakeet astianpesussa on muutettu ja kieltoa sovelletaan 1.4.2024 alkaen. Tämän päivämäärän jälkeen käytettävät rakeet on dokumentoitava hajoavaksi maaperässä ISO-standardin 17556:2019 mukaisesti. 5.3.2024 päätettiin muuttaa vuosittaista seuranta-vaatimusta selkeämmäksi ja joustavammaksi. Uusi versio on 1.3.

Liite 1 Vinkkejä toimenpiteisiin, jotka edistävät sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, joiden ympäristövaikutus on vähäinen

Pohjoismainen Ympäristömerkintä kannustaa ravintoloita toimenpiteisiin, joilla edistetään vähäisen ympäristökuormituksen omaavien elintarvikkeiden käyttöä. Ravintolat saavat olla luovia ja keksiä omia toimenpiteitään, joilla vähennetään ympäristökuormitusta. Toimenpiteiden on selvästi osoitettava ympäristökuormituksen vähentyminen ja niistä on tiedotettava vieraille ja henkilökunnalle.

Esimerkkejä:

- Kasvisruokapäivät.
- Resepteissä lihan vähentäminen.
- Pienennä annoksia (esim. pienempi hampurilainen tai pihvi, ja lisää kasvisten määrää).
- Kalat ja äyriäiset, joilla on vähäisempi ympäristövaikutus. Tarjolla on 5 kalalajia, joista 2 on pyydetty luonnonvaraisena.
- Lähellä tuotettu liha, luonnonlaitumella vapaana laiduntava eläin.

Pohjoismainen Ympäristömerkintä on päivittänyt listan.

Liite 2 Vaatimus kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset – Pohjoismaiset kielet

A: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota seuraavia uhanalaisia lajeja:

- Kaikki hailajit hai (fi) alle arter av haj (sv) / haj (dk) / hai (no) / hákarl (is)
- Rauskut (fi) / alle arter av rocka (sv) / rokke (dk) / rokke, skate (no) / skata (is)
- Sampikalat (fi) / vildfångad stör (sv) / stør (dk) / stør (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)
- Eteläntonnikala ja sinievätonnikala (fi)/ tunfiskartene blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) /makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus og Thunnus maccoyii) Syk
- Ankerias(fi) / ål (sv) / ål (dk) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)

Poikkeuksena Islanti, jossa saa tarjota perinteisesti hailajia Somniosus microcephalus ja rauskulajeja Dipturus batis / Raja batis.

B: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota seuraavia lajeja, jos ne kuuluvat ns. Punaiseen listaan uhanalaisista lajeista siinä maassa, missä ne on kalastettu. Äärimmäisen uhanalainen (CR) ja erittäin uhanalainen (EN):

Kalalaji	Maa
Merivahteiset kannat (fi) / havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, sjøørret (no) / sjóbirtingur (is) (Salmo trutta m. trutta)	Suomi (EN)
Taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi)/ öring i insjövattnen söder om latituden 67°00'n (sv) / ørred (dk), ørret (no), urriði (is) (Salmo trutta)	Suomi (EN)
Merialueen vaellussiika (fi) /anadromiskt vandringssik (sv) / sik (dk) / sik (no) / tjarnasild (is) (Coregonus lavaretus)*	Suomi (EN)
Järvilohi (fi) / insjö lax (sv) / (dk) / innsjø laks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (salmo salar m. sebago)*	Suomi (CR)
Nieriä Vuoksen vesistöissä (fi) / röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)*	Suomi (CR)
Harjus Itämeressä (fi) / harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harr (no) / harri í Eystrasalti (is) (thymallus thymallus)*	Suomi (CR)
Merikissa (fi) / havskatt (sv) / havkat (dk) / steinbit (no) / steinbítur (is) (Anarhichas lupus)	Ruotsi (EN)
Ruijanpallas, pallas (fi) /hällefundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	Ruotsi (EN)
Punasimppu, puna-ahven (fi) /kungfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk)/ uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Norja (EN)
Sillikuningas (fi) havsmus (sv) / havmus (dk), havmus, havkatt (no) / há mús (is) (Chimaera monstrosa)	Ruotsi (EN)
Lestikala (fi) / storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)	Ruotsi (CR)

Molva (fi) / långa (sv) / lange (dk) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)	Ruotsi (EN)
Lyratorska (fi) / lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)	Ruotsi (CR)
Tylppäpyrstömolva (fi) / birkelånga (sv) / blålange (dk) / blålange (no) / blålanga (is) (Molva dypterygia)	Norja (EN)
Dyndsmørling (dk) / (Misgurnus fossilis)	Tanska (CR)

C: Joutsenmerkityssä ravintolassa ei saa tarjota jättikatkarapuja eli scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. og Metapenaeus sp. suvussa Penaeidae ja Macrobrachium rosenbergii).

A-, B- ja C-listalla olevia lajeja ei saa tarjoilla, vaikka ne olisivat sivusaaliita. MSC-merkittyjä kaloja ja äyriäisiä saa aina tarjoilla. Myös muita kuin MSC-standardien mukaan merkittyjä kaloja voidaan tarjoilla, jos Pohjoismainen Ympäristömerkintä on hyväksynyt merkinnät. Standardien on täytettävä Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän kalan ja äyriäisten raaka-aineiden kestävyysmerkintävaatimukset. Katso liite 3. ASC-sertifikaatti ei ole hyväksytty.

Jos uutta tietoa tulee, saatetaan tarkistaa tässä esitettyjä listoja.

Liite 3 Suuntaviivat kalojen ja äyriäisten vastuullisuusmerkintöjen arvioimiseksi

Pohjoismainen Ympäristömerkintä asettaa vaatimuksia sertifioidun kalan ja äyriäisten standardeille. Tiivistelmä vaatimuksista löytyy tästä dokumentista, jota päivitetään jatkuvasti. Jokainen yksittäinen standardi ja sertifiointijärjestelmä on tarkastettu Pohjoismaisen Ympäristömerkinnän toimesta, jotta voidaan varmistaa, että vaatimukset täyttyvät.

Yleiset vaatimukset standardeille kalan ja äyriäisten vastuullisuusmerkinnöissä

Seuraavat vaatimukset koskevat niin kasvatettua kuin villinä pyydettyä kalaa:

- Standardin tulee noudattaa kaikkia oleellisia lakeja ja suuntaviivoja, sekä vastata FAO:n ja YK:n sopimuksia ja suosituksia.
 - 1982 UN Convention on the Law of the Sea
 - 1995 UN Fish Stocks Agreement
 - FAO:n suositukset villinä pyydettyjen kalojen ja kalatuotteiden ympäristömerkinnälle.
 - FAO:n tekniset suositukset vedenkäytön sertifiomiselle.
 - FAO:n eettinen ohje vastuulliselle kalastamiselle
- Standardin tulee tasapainottaa ekonomisia ja ekologia intressejä. Standardi tulee kehittää avoimessa prosessissa, jossa ekologiset, ekonomiset ja sosiaaliset sidosryhmät on kutsuttu osallistumaan. Tämä tarkoittaa minimissään sitä, että standardia kehitettäessä tulee pitää kaikille avoin konsultaatio.
- Standardi ja siihen liittyvä dokumentaatio tulee olla kaikille avoimesti luettavissa.
- Standardi tulee arvioida ja tarkastaa säännöllisesti niin että prosessi kehittyy ja ympäristövaikutukset vähenevät menestyksekkäästi.
- Pohjoismainen Ympäristömerkintä pitää tärkeää sitä, että standardissa on pakollisia vaatimuksia, jotka suojelevat laitonta kalastusta ja biologisen moninaisuuden köyhtymistä vastaan.
- Vaatimukset standardeille, koskien villinä pyydettyä kalaa ja äyriäisiä
- Standardissa tulee olla vaatimus, josta käy ilmi, että kalastuskantaa ei liikakalasteta, sekä tavoite, jossa kalastusmäärät pysyvät kestäväällä tasolla pidemmällä aikavälillä.
- Kalakannan tilan arviointi ja trendit sekä kalastuksen vaikutus ekosysteemiin, tulee perustua asianmukaiseen ja tieteelliseen dataan/informaatioon. Standardissa tulee olla vaatimus, jossa otetaan huomioon ekosysteemit, toisin sanoen kalastuksen negatiiviset vaikutukset tulee arvioida.
- Standardin tulee sisältää vaatimus, jossa minimoidaan sivusaalis/hävikki.

Vaatimukset viljellylle kalalle ja äyriäisille

- Standardi sisältää vaatimuksia ympäristönäkökulmasta, joilla varmistetaan kestävä viljely sisältäen rehukat.
- Eläinterveys ja eläintensuojelu
- Elintarviketurvallisuus

Vaatimukset sertifiointijärjestelmälle ja -elimelle

- Sertifiointijärjestelmän tulee olla avoin, olla uskottava kansallisesti tai kansainvälisesti ja pystyä todistamaan, että standardin vaatimukset täyttyvät.
- Sertifiointielimen tulee olla puolueeton ja uskottava, toisin sanoen valtuutetun toimivaltaisen kolmannen osapuolen elimen tulee suorittaa sertifiointi.
- Sertifiointijärjestelmän tulee olla sellainen, että sen avulla voidaan varmistaa, että standardiin liittyvät vaatimukset täyttyvät. Sertifiointissa käytettävien metodien tulee olla sellaisia, että ne ovat toistettavissa ja sopivat kalastukseen ja kalankasvatukseen. Sertifiointiin tulee liittyä tiettyyn standardiin.
- Ennen sertifikaatin myöntämistä tulee kalastus/kalankasvatus tarkastaa standardin mukaisesti.
- Sertifioitu kalastus/kalankasvatus tulee tarkastaa/uusia säännöllisesti.

Alkuperäketjun sertifiointi vaatimukset (CoC, Chain of Custody)

CoC -vaatimuksia voidaan mahdollisesti arvioida, jos viranomaisvaatimuksia on täydennettävä:

- Tuotteesta on oltava jäljitettävissä koko jalostusketju, ainakin pyyntialue, kaupp nimi (tieteellinen nimi) sekä tuotantomenetelmä (viljelty/luonnonvarainen). (Katso: Asetus 104/2000/EY, jota sovelletaan vain jalostumattomiin tuotteisiin).
- Alkuperäketjun sertifiointiin on oltava akkreditoidun toimivaltaisen kolmannen osapuolen suorittama sekä täyttää kalastusta koskevat sertifiointivaatimukset.
- Järjestelmän on asetettava vaatimukset alkuperäketjulle, joka takaa tuotantoketjun jäljitettävyyden, dokumentoinnin ja valvonnan.

Dokumentaatio

- Kopio standardista.
- Standardin ja auditointiraportin laatineen organisaation yhteystiedot (nimi, osoite ja puhelinnumero).
- Viittaukset osapuolia ja eturyhmiä edustaviin henkilöihin, jotka on kutsuttu osallistumaan standardien kehittämiseen.

Huomaa, että Pohjoismainen Ympäristömerkintä voi vaatia lisäasiakirjoja tarkistaakseen, että standardien ja sertifiointijärjestelmien vaatimukset täyttyvät.

Liite 4 Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi

Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä:

”Nudging” tai tuuppaus tarkoittaa sellaisia toimia, joiden tarkoituksena on johtaa ruokahävikin vähenemiseen ilman, että asiakkaat kiinnittävät siihen huomiota (esimerkiksi pienempien lautasten käyttö).

Lautashävikkiä voidaan vähentää esimerkiksi tarjoamalla pienempiä annoksia, valinnaisia lisätuotteita pienempinä annoksina, antamalla asiakkaiden valita, haluavatko he ruoan kanssa leipää, käyttämällä pienempiä lautasia, tarjoamalla ylijääneen ruoan ottamista mukaan ja viestimällä aiheesta asiakkaille.

Buffet-tarjoilun hävikkiä voidaan pienentää esimerkiksi vähentämällä buffetin tarjontaa, pienentämällä tarjoilulautasten kokoa, optimoimalla täyttökäytännöt, käyttämällä painoon tai määrään perustuvaa hinnoittelua, seuraamalla asiakasmäärää ja pitämällä ruoan lämpötilan sopivana. Ylijäänyt ruoka voidaan myydä alennettuun hintaan tai muissa myyntikanavissa. Ruokaa voidaan myös lahjoittaa hyväntekeväisyyteen.

Ruoan valmistuksessa syntyvää hävikkiä voidaan vähentää ruokalistan hyvän suunnittelun ja raaka-aineiden tehokkaan käytön avulla. Ylijääneen ruoan hyödyntämisessä luovuus on myös tärkeä tekijä. Tässä tapauksessa on tärkeä noudattaa elintarviketurvallisuutta.

Varastohävikkiä voidaan estää hyvien hankintakäytäntöjen avulla ja seuraamalla tarkasti, mitä tuotteita varastossa jo on. Tuotteiden optimaalinen säilytys on myös tärkeää pakkausten rikkoutumisen sekä hedelmien ja vihannesten kolhiintumisen estämiseksi.

Esimerkkejä vähentämistoimenpiteitä:

Käytä ylijäämäaineesosia: Ravintola voi käyttää säännöllisesti tai sopimuksella valmistajien tai ruokakauppojen ylijäämäruokia.

Ylijäämäruuan myynti: Ravintola voi myydä ylijäämäruokaa halvemmallalla tai vaihtoehtoisten myyntikanavien kautta.

Lahjoitus: Ravintolalla voi olla sopimus organisaation kanssa ylimääräisen ruuan lahjoittamisesta.

Linkkejä:

Luke: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>

HSY: <https://www.hsy.fi/jatteet-ja-kierratys/vahenna-jatetta/>

Mara: <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/ruokahavikin-vahentaminen.html>

Liite 5 Käytettävät kemikaalit

Tuotteen nimi	Kemikaali-toimittaja	Toiminto/käyttöalue	Käyttö Yleissivous, astianpesu ja oma tekstiilien pesu	Ympäristö-merkitty Kyllä/Ei?	Ympäristömerkki ja lupnumero (jos ympäristömerkitty)	Muu kemikaali? Toimina	Onko tuote poikkeus vaatimuksesta	Annostelu: automaattinen vai manuaalinen