



Joutsenmerkin kriteerit ravintoloille ja kongressikeskuksille

Versio 1.6

Joutsenmerkityt ravintolat ja kongressikeskukset pähkinäkuoressa

- Runsaasti kasvisvaihtoehtoja, uhanalaisia kaloja ja äyriäisiä on vältettävä, ei palmuöljyä paistoöljyssä
- Tarjoiluista suuri osa luomuruokia ja -juomia
- Energiankulutuksen ja hiilidioksidipäästöjen vähentämistoimet
- Tehokas vedenkäyttö
- Tehokas lajittelu materiaalien kierrätyksen varmistamiseksi
- Ruokahävikin ehkäisy
- Tiukat ympäristövaatimukset kertakäyttötutuille pitopalveluissa, pikaruokaloissa ja take awaysa
- Ympäristömerkityt tuotteet siivouksessa, astianpesussa ja pyykinpesussa
- Työntekijöiden koulutus ja sitouttaminen ympäristötyöhön

Kriteerien rakenne

Ravintolat ja kongressikeskukset

- 38 pakollista vaatimusta
- 6 valinnaista pistevaatimusta

Luvan saamiseksi tulee:

- Täyttää kaikki pakolliset vaatimukset
- Saavuttaa vähimmäispistemäärä



Miten Joutsenmerkki näkyy ravintolan ruokalistalla ja tarjoilussa?

- Suositaan luomutuotteita (7 % tai 19 tuotetta)
- Kasvisruokaa aina tarjolla
- Ei palmuöljyä paistoöljyssä
- Ei GMO-elintarvikkeita
- Ei uhanalaisia kalalajeja
- Ei pullotettua hiilihapotonta vettä (pois lukien take away)
- Rajoituksia kertakäyttötuotteille ja yksittäispakkauksille
- Valinnaisia toimenpiteitä ruoan ympäristökuormituksen vähentämiseksi: esim. kasvisruokapäivät, lihan vähentäminen, kestävästi pyydetty luonnonvarainen kala – innovaatioihin kannustetaan!
- Pisteitä saatavilla mm. lähiruoasta

Mitä Joutsenmerkki kattaa ruoan lisäksi?

Joutsenmerkki ravintolan muussa toiminnassa

Energia ja vesi

- Perehdytys energiaa ja vettä säästäviin toimintatapoihin
- Energiatehokkuus ja vedenkulutus huomioidaan laitehankinnoissa
- Pisteitä muista hiilidioksidipäästöjä vähentävistä toimenpiteistä



Jätteet ja kierrätys

- Syntypaikkalajittelu
- Raja-arvot sekajätteelle
- Ruokahävikin järjestelmällinen ehkäisy ja seuranta



Kemikaalit

- Haitallisimmiksi luokitellut aineet kielletty kokonaan
- Tarkka annostelu
- Vastuhenkilö kemikaalien hankinnoille, kaikki aineet luetteloitu



Ympäristömerkityt tuotteet ja palvelut

- 100 % hankittavista paperituotteista, yleispuhdistus-aineista, tiskiaineista ja tekstiilien pesuaineista ympäristömerkittyjä
- Pisteitä muista ympäristömerkityistä tuotteista ja palveluista (esim. tekstiilit, pesulat, kalusteet, saippuat)



Ympäristöjohtaminen

- Työntekijöiden perehdyttäminen
- Kulutustietojen ja jätemäärien vuosiraportointi
- Käytännöt poikkeustilanteiden ja reklamaatioiden käsittelyyn
- Tavoitteiden asettaminen ja seuranta vuosittain



Kokemuksia Joutsenmerkistä

”Xamkilla ymmärretään Joutsenmerkin arvo ja tärkeys. Olemme oppilaitos, minkä vuoksi on tärkeä toimia esimerkkinä ympäristövastuullisuudessa. Joutsenmerkin kautta olemme myös edelläkävijöitä.”

Jaana Luukkanen, ravintolapäällikkö,
Ravintola Kaari



”Joutsenmerkki on hirveän hyvä vetoapu omien ympäristövaikutusten tarkasteluun ja toiminnan kehittämiseen. Se ei ole päälle liimattava leima, vaan ennen kaikkea kumppani, jonka kanssa kuljetaan yhteistä polkua pitkin.”

Karoliina Hannula, kehityspäällikkö



”Vastuullisuus ja kestävät toimintatavat ovat tätä päivää. Mitä avoimemmin vastuullisuudesta puhutaan, sitä enemmän ihmisille annetaan mahdollisuuksia tehdä kulutuspäätöksiä ympäristöasiat huomioiden.”

Ali Suviala, keittiöpäällikkö, Scandic
Grand Central



”Työ Joutsenmerkin eteen tukee myös muuta vastuullisuuden kokonaisuutta, kun esimerkiksi luomuraaka-aineiden osuutta tarkastellaan yhdessä Portaat Luomuun -ohjelman kanssa.”

Juhana Paturi, keittiöpäällikkö





Kiinnostuitko Joutsenmerkistä?

Ota yhteyttä – autamme mielellämme!

Malin Lindfors

asiantuntija

044 373 3707

malin.lindfors@ecolabel.fi