



Joutsenmerkin kriteerit

Ravintolat

Versio 1.3 • 13.joulukuuta 2006 — 30. kesäkuuta 2013



**Pohjoismainen
ympäristömerkki**

Pohjoismaiden ministerineuvosto perusti v. 1989 vapaaehtoisen ja positiivisen pohjoismaisen ympäristömerkin – Joutsenmerkin. Toimintaa valvoo jokaisessa pohjoismaassa kyseisen maan hallitus.

Lisätietoja kotisivuiltamme.

Suomi:

Ympäristömerkintä –
Motiva Services Oy
PL 489
FI-00101 HELSINKI
Tel: 0424 2811
Fax: 0424 281 299
www.ymparistomerkki.fi
joutsen@motiva.fi

Tanska:

Miljømærkesekretariatet
Dansk Standard
Kollegievej 6
DK-2920 CHARLOTTENLUND
Tel: +45 72 300 450
Fax: +45 72 300 451
www.ecolabel.dk
info@ecolabel.dk

Norge:

Stiftelsen Miljømerking i Norge
Tordenskiolds gate 6B
NO-0160 OSLO
Tel: +47 24 14 46 00
Fax: +47 224 14 46 01
www.ecolabel.no
info@ecolabel.no

Island:

Norræn Umhverfismerking á Íslandi
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 REYKJAVÍK
Tel: +354 591 20 00
Fax: +354 591 20 20
www.svanurinn.is
sigrun@ust.is

Sverige:

SIS Miljömärkning AB
SE-118 80 STOCKHOLM
Tel: +46 8 55 55 24 00
Fax: +46 8 55 55 24 01
www.ecolabel.se
svanen@ecolabel.se

Tätä asiakirjaa saa kopioida vain kokonaisuudessaan tekemättä siihen muutoksia. Asiakirjan tekstiä saa lainata vain, jos sen laatija Pohjoismaainen ympäristömerkintä mainitaan.

Käännös ruotsinkielisestä asiakirjasta: ”Svanenmärkning av restauranger”.
Ristiriitatapauksissa pätee alkuperäinen teksti.

Ravintoloiden pohjoismainen ympäristömerkintä

091/1.3. 11. toukokuuta 2011

Mikä on Joutsenmerkitty ravintola	1
Miksi valita Joutsenmerkki?	1
Mitä voidaan joutsenmerkitä?	2
Kuinka merkkiä haetaan?	2
Mitä Joutsenmerkkiin vaaditaan?	3
1 Yleiset vaatimukset.....	4
2 Ruoka ja juomat.....	5
3 Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat	9
4 Energia ja vesi	13
5 Jätteet ja kuljetus	16
6 Ympäristöjohtaminen.....	18
7 Pisteyhteenvedo	22
Markkinointi	23
Joutsenmerkin muoto.....	23
Valvonta	23
Käyttöoikeuden voimassaoloaika	24
Tulevat kriteerit	24
Määritelmät.....	25

Liitteet

1	Joutsenmerkittyjen ravintoloiden markkinointi
2	Kemikaalitoimittajan lomake
3	Yhteenvedo ravintolan luomuelintarvikkeista
4	Yhteenvedo ravintolan alueellisista elintarvikkeista
5	Siivouksen ja astianpesun kemikaalit - Ravintolan todistus
6	Siivouksen ja astianpesun kemikaalit – Puhtaanapitoyrityksen todistus
7	Energian tarkistus
8	Kuljetukset
9	Ympäristöparannusten toimintasuunnitelma
10	Esimerkkejä ympäristötoimintojen parannuksista ja tavoitteista
11	Luettelo energiaa kuluttavista laitteista
12	Huoltopäiväkirja
13	Ravintolan todistus

Mikä on Joutsenmerkitty ravintola

Joutsenmerkityn ravintolan koko toiminta on ympäristömyötäistä. Ravintola noudattaa tiukkoja ympäristövaatimuksia toiminnassaan esim. raaka-aineita ostettaessa ja käytettäessä. Joutsenmerkitty ravintola täyttää vaatimuksia energiankulutukselle ja jätehuollolle sekä kemiallisten tuotteiden käytölle. Joutsenmerkityn ravintolan käyttämistä elintarvikkeista osa on luomua, ja ravintolalla on lisäksi selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä. Ympäristöjohtamisella tarkoitetaan, että ravintolalla on mm. selkeät toimintatavat ja ohjeet mitä tuotteita ostetaan ja mitä ei. Ravintola on asettanut tavoitteita miten entisestään parannetaan ravintoalan ympäristötyötä. Ravintolan henkilöstö on myös sitoutunut ympäristötyöhön.

Joutsenmerkin kriteerien avulla ravintola saa toimintaohjeita, joilla edesautetaan kestäväää kehitystä.

Miksi valita Joutsenmerkki?

- Ravintolat voivat käyttää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan. Joutsenmerkki on erittäin tunnettu ja luotettu pohjoismaissa.
- Joutsenmerkki on kustannustehokas ja yksinkertainen tapa tiedottaa yrityksen ympäristötyöstä ja sitoutumisesta ympäristöasioiden hoitoon asiakkaille ja tavarantoimittajille.
- Ympäristömyötäinen toiminta on usein kustannustehokas, esim. energiaa säästetään sekä pakkauksien ja jätteiden määrää vähennetään.
- Ympäristömyötäisempi toiminta valmistaa ravintolaa kohtaamaan tulevaisuuden ympäristövaatimukset.
- Ympäristökysymykset ovat monimutkaisia ja erityisiin kysymyksiin paneutuminen voi viedä pitkän ajan. Joutsenmerkintä voi opastaa yritystä ympäristötyössä.
- Ympäristövaatimusten lisäksi Joutsenmerkintä asettaa myös vaatimuksia laadulle koska laatu ja ympäristöasiat kulkevat usein käsi kädessä. Joutsenlupaa voidaan näin pitää laadun takeena.

Mitä voidaan joutsenmerkitä?

Kaikenlaiset ravintolat voivat saada Joutsenmerkin. Ravintolakriteerin piiriin kuuluvat kaikenlaiset toimintayksiköt jotka valmistavat annoksia syötäväksi ravintolan tiloissa. Tähän kuuluu ravintolat, suurkeittiöt, lounasravintolat, katukeittiöt, kahvilat sekä koulujen, sairaaloiden ja muiden vastaavien keittiöt. Catering- ja take away- ravintolat voidaan myös joutsenmerkitä. Toiminnan päätarkoitus tulee olla ruuan valmistus ja tarjoilu. Ravintolaketju voi saada Joutsenmerkin, jos kaikki ketjun ravintolat täyttävät Joutsenmerkkivaatimukset.

Kuinka merkkiä haetaan?

Ravintolakriteerit koostuvat pakollisten ja pistevaatimusten yhdistelmästä. Pakolliset vaatimukset merkitään O + numero, näiden vaatimusten on aina täytyttävä.

Pistevaatimukset merkitään P+ numero ja jokainen pistevaatimus antaa tietyn pistemäärän. Pisteet lasketaan yhteen ja saadakse Joutsenmerkin, ravintolan on saavutettava tietty pistemäärä. Pistevaatimusten avulla ravintola voi valita mitkä toimenpiteet ovat sopivimpia omalle ravintolalle. Ravintolan toiminta on sitä parempi ympäristön kannalta, mitä enemmän se saavuttaa pisteitä.




Tekstissä olevat sanat ja käsitteet, jotka saattavat olla hankalia lukijalle on selitetty tekstissä siinä yhteydessä, missä ne esiintyvät ensimmäisen kerran. Sanat ovat myös selitetty asiakirjan lopussa olevassa kappaleessa ”Määritelmät”.

Liitteet

Joissakin vaatimuksissa on viitattu liitteisiin, joita voidaan käyttää osoittamaan vaatimusten täyttymistä. Liitteet on koottu kriteerin loppuosaan. Liitteet ovat myös saatavilla erillisinä Word-tiedostoina, jotka ovat ladattavissa ympäristömerkinnän kotisivuilta.

Tekstin symbolit

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

-  Läheta dokumentaatio hakemuksen mukana
-  Tarkastetaan paikan päällä
-  Läheta mukaan ympäristöjärjestelmän ohje

Hakemus

Hakemus lähetetään sen pohjoismaan ympäristömerkintätoimistoon, jossa toimintaa harjoitetaan. Katso yhteystiedot kansilehden kääntöpuolelta. Hakemukseen kuuluu hakemuslomake ja kirjallinen aineisto, jolla osoitetaan jokaisen vaatimuksen täytyminen (dokumentaatiovaatimus on tarkennettu jokaisen vaatimuksen jälkeen).

Lisätietoja hakemuksen laadintaan löytyy ympäristömerkinnän nettisivuilta www.ymparistomerkki.fi

Tarkastuskäynti

Ennen kuin Joutsenmerkin käyttöluva myönnetään käy Pohjoismainen ympäristömerkintä tarkastuskäynnillä ravintolassa. Käynnin aikana tarkastetaan laskelmien tausta-aineisto, alkuperäiset todistukset, mittauspöytäkirjat, ostotilastot ja muu vastaava aineisto, joilla voidaan varmistaa vaatimusten täyttyminen.

Kustannukset

Hakemusmaksu laskutetaan hakemuksen yhteydessä. Lisäksi peritään vuosimaksua, joka perustuu Joutsenmerkityn ravintolan liikevaihtoon.

Tiedustelut

Ympäristömerkintätoimisto antaa mielellään lisätietoa, yhteystiedot kansilehden kääntöpuolella.

Mitä Joutsenmerkkiin vaaditaan?

Kaikki vaatimukset joissa viitataan ravintolaan, koskevat myös suurkeittiöitä ja cateringravintoloita ja muita toimintayksiköitä. Joutsenmerkkilupa vaaditaan:

- Kaikki pakolliset vaatimukset on täytettävä, katso O1-O25.
- Kappaleissa Ruoka sekä Toiminta (toimintaan kuuluvat Kemialliset tuotteet ja hankinnat, Energia ja vesi, Jätteet ja kuljetus sekä Ympäristöjohtaminen) on saavutettava vähintään minimipisteet.
- Seuraavat minimipisteet on saavutettava:
 - Kappale 2, Ruoka, vähintään 5 pistettä
 - Kappaleet 3-6, Toiminta, vähintään 24 pistettä
 - Mahdollisista kokonaispisteistä on saavutettava vähintään 31 pistettä (runsas 50 % kokonaispistemäärästä). Kappale 7, taulukkoa 1 voi käyttää apuna pisteiden yhteenlaskussa
- Pohjoismainen ympäristömerkintä on tehnyt tarkastuskäynnin ravintolassa

1 Yleiset vaatimukset

Pakolliset vaatimukset

Täyttyykö vaatimus?

Kyllä ____ Ei ____

O1 Ravintolan kuvaus

Ilmoita seuraavat tiedot:

- Ravintolan nimi ja osoite
- Ravintolan liikevaihto sekä kuinka monta % liikevaihdosta tulee ravintolatoiminnasta (esim. jos yritys on hotelli, konferenssilaitos jne.)
- Ilmoita, jos hakemus koskee ketjua tai yksittäistä ravintolaa (jokainen yksikkö on dokumentoitava erikseen)
- Henkilöstön lukumäärä (vakituiset ja määräaikaikaiset), asiakkaiden ja annosten määrä päivässä tai kuukaudessa
- Ravintolan asiakaspaikkojen lukumäärä sekä ravintolan pinta-ala (m²), keittiö ja ruokasali erikseen
- Kuvaile toimintaa: minkä tyyppinen ravintola on kyseessä (esim. hotelliravintola, pikaruokaravintola, lounasravintola, jne.)? Onko ravintolalla pikaruokatarjoilua, catering tai take away -toimintoja? Kuinka monta % liikevaihdosta kuuluu tähän toimintaan? Onko toiminta kausiluonteista, esim. kesäravintola?

Kuvaus yllä olevan mukaan

Liite nro _____

2 Ruoka ja juomat

Täyttykö vaatimus?

Pakolliset vaatimukset ruualle ja juomille

O2 Pääraaka-aineen alkuperä

Ravintolan tulee tietää pääraaka-aineiden alkuperämaa, jotta asiakkaat halutessaan saavat tämän tiedon.

Kyllä ____ Ei ____

Pääraaka-aineita ovat esim. peruna, pasta, liha, kala, papuja. Lisukkeita ja raaka-aineita, joita annoksissa on vain vähän, eivät ole pääraaka-aineita (esim. mausteet, suola, yrtit, sinappi, ketsuppi, kastikkeet ja ruokaöljy).

Selvitys, kuinka asiakkaille tiedotetaan raaka-aineen alkuperä.

Liite nro _____

O3 Kestävästi tuotetut ruoka-aineet

Ruoka-aineilla, joiden tuotannolla voi olla suuri negatiivinen ympäristövaikutus, vaaditaan, että tuotanto tapahtuu kestävien periaatteiden mukaisesti.

Kyllä ____ Ei ____

Vaatimus koskee tällä hetkellä seuraavia ruoka-aineita:

- Jättiläiskatkaravut. Jättiläiskatkarapujen tulee olla viljeltyjä FAO:n kestävien periaatteiden mukaan.

Jättiläiskatkaravut: trooppiset katkaravut, joita usein kaupoissa tai ruokalistoissa kutsutaan jättiläiskatkaravuiksi, tiikerikatkaravuiksi, kuningaskatkaravuiksi tai scampeiksi. Nämä katkaravut ovat huomattavasti suurempia kuin jäämeren katkaravut, ne voivat kasvaa jopa 30 cm pituisiksi.

Selvitys tai täytä liite 13.

Liite nro _____

O4 GMO:ta sisältävä ruoka

Joutsenmerkityn ravintolan on selkeästi ilmoitettava ruokalistalla, jos joku ruuan raaka-aineesta on geenimuunneltua (GMO). Vaatimus koskee kaikkia valmistusaineita, jotka lainsäädännön mukaan pitää merkitä GMO:na.

Kyllä ____ Ei ____

GMO: geneettisesti muunneltu organismi.

Selvitä, miten ravintola selvittää sisältääkö raaka-aineet GMO:ta. Käytä esim. liitettä 13.

Liite nro _____

O5 Minimivaatimukset luomuruuan ja – juoman osuiksille

Suomalaisilla, norjalaisilla ja islantilaisilla ravintoloilla tulee olla vähintään yksi luomuelintarvike/juoma pääraaka-aineena (katso O2), jota säännöllisesti tarjotaan.

Kyllä ____ Ei ____

Ruotsalaisilla ravintoloilla tulee olla vähintään 3 % luomuelintarvikkeita/juomia vuosittaisesta hankintamäärästä.

Tanskalaisilla ravintoloilla tulee olla vähintään 10 %

luomuelintarvikkeita/juomia vuosittaisesta hankintamäärästä.

Luomuruualla – ja juomalla tarkoitetaan tuotteita, jotka on merkitty EU:n asetuksella EEG 2092/9 , jos ei muuta eritelty: esim. Aurinko-merkki (Luomu) - valvottua tuotantoa, KRAV, Debio, Statskotrollerat ekologiskt (Ø-merkki) , Tun-lifränt.

Tässä kohdassa asetetaan erilaiset pisterajat eri Pohjoismaille, koska luomutuotteiden saatavuus vaihtelee suuresti eri maissa. Lisätietoja on ravintolakriteerien taustamuistiossa, jonka saa Ympäristömerkinnästä.

Hankintamäärällä (ostovolyyymillä) tarkoitetaan joko vuosittaista ostosummaa kokonaisuudessaan (€) tai vuosittaista määrää kaikkia ostettuja elintarvikkeita/juomia (kg tai litra).

- Todistus vaatimuksen täyttymisestä. Liitä luettelo luomuelintarvikkeista ja – juomista. Liitettä 3 voi käyttää yhteenvetona.

Liite nro _____

Suomessa ravintolat, joka kuuluvat Portaat luomuun –ohjelmaan, voivat käyttää Portaat luomuun -diplomia dokumentaationa.

Pistevaatimukset ruualle ja juomille

Saavutetut pisteet:

Tuote, joka on sekä luomu että alueellisesti tuotettu, voi saada pisteitä kohdista P1 ja P2.

_____ P

P1 Pisteet luomuelintarvikkeille ja –juomille

Luomuelintarvikkeiden ja juomien osuus vuosittaisesta hankintamäärästä		Luomutuotteiden määrä (eri tuotteet kpl)	Pisteet
Tanska	Ruotsi	Suomi, Norja, Islanti	
yli 50 %	yli 25 %	yli 30 kpl	7
40-50 %	15-25 %	21-30 kpl	6
30-39,9 %	8-14,9 %	16-20 kpl	5
25-29,9 %	6-7,9 %	11-15 kpl	4
20-24,9 %	5-5,9 %	6-10 kpl	3
17-19,9 %	4-4,9 %	4-5 kpl	2
13-16,9 %	3-3,9 %	2-3 kpl	1

Tässä kohdassa asetetaan erilaiset pisterajat eri Pohjoismaille, koska luomutuotteiden saatavuus vaihtelee suuresti eri maissa.

- Liitä luettelo luomuelintarvikkeista ja – juomista. Liitettä 3 voi käyttää yhteenvetona.

Suomen, Norjan ja Islannin ravintoloissa vaatimusta voidaan dokumentoida tarjoiltavien elintarvikkeiden/juomien lukumäärän mukaan. Vaatimus voidaan myös dokumentoida vuosittaisen hankintamäärän perusteella, jolloin pisteitä saa Ruotsin asteikon mukaan.

_____ P

Suomessa annetaan seuraavasti pisteitä ravintoloille, jotka kuuluvat Portaat luomuun – ohjelmaan. ”Porras 1” antaa 1 pisteen, ”Porras 2” antaa 3 pistettä. Portaat luomuun – diplomia voi käyttää dokumentaationa.

P2 Alueelliset elintarvikkeet ja juomat

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

Alueelliset elintarvikkeet: Sekä tuotanto että kulutus tapahtuvat rajatulla alueella ja tuottaja tunnetaan. Myös riista ja pyydetty tai kasvatettu kala voidaan katsoa alueellisiksi elintarvikkeiksi.

Tuotteet hyväksytään alueellisiksi elintarvikkeiksi, jos tuotteen alkuperä (tila) on tunnettu ja jos kaikki viljely, jalostus ja varastointi on suoritettu korkeintaan 500 km:n säteellä ravintolasta. Kaloja toimitettaessa matka mitataan kalasatamasta ravintolaan.

Jos tuote on teollisesti jalostettu (koko- tai puolijaloste) riittää, että pääruoka-aineet dokumentoidaan.

Luettelo ostetuista alueellisista elintarvikkeista ja niiden tuottajista. Liitettä 4 voi käyttää yhteenvetoon. Liite nro _____

Luomuelintarvikkeen sertifikaattia voidaan käyttää dokumentoitaessa elintarvikkeen alkuperä.

P3 Kasvisruoka _____ p

Ravintola tarjoaa aina vähintään yhden kasvisaterian: 1 p

Kasvisateria kuuluu ruokalistaan joka päivä. Ravintoloissa, joissa on noutopöytä, tulee kasvisaterian sisältyä sekä lounas- että illalliskattaukseen.

Kasvisruualla tarkoitetaan valmistettuja lämpimiä tai kylmiä ruoka-annoksia, ei kuitenkaan yksinkertaisia salaatteja tai alkuruokia/lisäkkeitä.

Liite nro _____

Todistus tai täydennä liitteeseen 13.

P4 Reilun kaupan tuotteet (Fairtrade)

Ravintola tarjoaa aina vähintään yhden Reilun kaupan tuotteen: 1 p

_____ p

Fairtrade, eli Reilun kaupan tuote Suomessa, Rättvisemärkt Ruotsissa ja Max Havelaar Tanskassa. Reilun kaupan tuotemerkintä on eettinen ja sosiaalinen merkintä, jossa otetaan huomioon inhimilliset oikeudet. Katso www.reilukauppa.fi



Liitä lista ravintolan Reilun kaupan tuotteista.

Liite nro _____

Yhteenlasketut pisteet Ruoka ja juomat

Enimmäispistemäärä on 12 pistettä

Jokaisen ravintolan on saavutettava vähintään 5 pistettä

Ravintolan pisteet:

_____ p

3 Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat

Pakolliset vaatimukset kemiallisille tuotteille ja käyttötavaroille

06 Kemialliset tuotteet astianpesuun ja siivoukseen

Astianpesu- ja siivouskemikaalien hankintamäärästä (tiskiaine, kuivausaine, yleispuhdistusaine, saniteettitilojen puhdistusaine, laskettuna aktiivipitoisuutena), 70 % tulee olla ympäristömerkittyä. Tuotteiden, jotka eivät ole ympäristömerkittyjä, on toimittajan todistettava, että liitteen 2 vaatimukset täyttyvät.

Viranomaisvaatimusten perusteella voi tehdä poikkeuksia. Pohjoismainen ympäristömerkintä voi myös myöntää poikkeuksen vaatimukseen silloin, kun markkinoilla ei ole ympäristömerkittyjä tuotteita.

Vaatimukset eivät koske uuninpuhdistusaineita ja muita erikoiskemikaaleja.

- Liitä kuvaus siivouksen ja astianpesun kemikaaleista ja mikä ympäristömerkki niillä on. Käytä esim. liitettä 2 sekä liitettä 5 tai 6, jos siivouspalvelut ovat ulkoistettu.

Täyttyykö vaatimus?

Kyllä ____ Ei ____

Liite nro _____

07 Reaktiiviset klooriyhdisteet

Reaktiivisia klooriyhdisteitä (esim. Klorin) ei saa käyttää siivoukseen. Poikkeuksena puhdistusaineet niissä kohdissa, joissa viranomaisuusositusten mukaan tulee käyttää desinfiointiaineita.

- Todistus tai täydennä liite 13.

Kyllä ____ Ei ____

Liite nro _____

08 Keittiö-, kuivaus- ja WC-paperit

Keittiö-, kuivaus- ja WC-papereiden ostoista 90 % tulee olla ympäristömerkittyä. Pohjoismainen ympäristömerkintä voi myöntää poikkeuksen vaatimukseen sillä ehdolla, että markkinoilla ei ole ympäristömerkittyjä tuotteita.

- Liitteeksi luettelo ravintolan ympäristömerkityistä pehmopapereista ja mikä ympäristömerkki niissä on.

Kyllä ____ Ei ____

Liite nro _____

09 Kertakäyttötuotteet

Kertakäyttötuotteita (kuten lautaset, muki ja ruokailuvälineet), annos- tai pienpakkauksia ei saa käyttää ruokasalissa tai muissa tarjoilutiloissa kuten terasseilla.

Kyllä ____ Ei ____

Poikkeukset:

- take away -ravintolat, catering-ravintolat ja pikaruokalat: katso O10.
- lautasliinat, hammastikut, makeutusaineet (ei sokeri) ja teepussit.
- pyyhittävät esim. paperipöytäliinat pidempään käyttöön (kertakäyttöpöytäliinat, joita käytetään vain yhteen kattaukseen, eivät ole sallittuja).
- tuotteet, joita myydään yksittäispakattuina (esim. virvoitusjuomat, jäätelö ja suklaa).

Pohjoismainen ympäristömerkintä voi poiketa erikoistapauksissa yllämainituista esim. jos tiskikone on rikki, hygieniasyistä, tai ravintolassa on tilapäisesti normaalia suurempi määrä vieraita. Kertakäyttöastioiden käyttö on perusteltava.

Todistus tai täydennä liitteeseen 13.

Liite nro _____

O10 Kertakäyttöt tuotteet take away- ja cateringravintoloissa sekä pikaruokaloissa

Kyllä ____ Ei ____

Take away – ravintolat, cateringravintolat ja/tai pikaruokalat voivat käyttää kertakäyttöt tuotteita vain jos vähintään 2/3 kaikkien kertakäyttöt tuotteiden määrästä on tehty uusiutuvasta materialista ja on kompostoitavaa, esim. paperi, kartonki tai puu. Tuotteissa ei saa olla PVC:tä.

Tuotteiden pitää, jos mahdollista olla ympäristömerkittyjä.

Ravintolalla on oltava suunnitelma kertakäyttöt tuotteiden käytön vähentämiseksi. Suunnitelma on päivitettävä vuosittain.

Kuvaus vaatimuksen täyttymisestä. Take away, catering tai pikaruokaravintolan suunnitelma kertakäyttöt tuotteiden vähentämiseksi voidaan dokumentoida liitteellä 9.

Liite nro _____

Pistevaatimukset kemiallisille tuotteille ja käyttötavaroille

P5 Kemiallisten tuotteiden käyttöä säästävät toimenpiteet

Saavutetut pisteet:

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

_____ P

Liitä yhteenveto säästötoimenpiteistä. Liite nro _____

Liitä kuvaus astianpesuaineiden annostelusta ja automaattisen annostelun tarkistuksesta. Liite nro _____

Tiivisteiden vesipitoisuuden dokumentaatio, käytä liitettä 2.

P6 Juomapakkausten palautusjärjestelmä

Ravintolassa tarjoiltavat oluet, virvoitusjuomat ja mineraalivedet ovat palautuspulloissa, -astioissa tai – säiliöissä 90 % hankintamäärästä: 1 p _____ P

Selvitys palautusjärjestelmästä sekä juomien hankintamäärästä. Liite nro _____

P7 Talouspaperit ja käsipyyherullat

Keittiössä on automaatti, joka annostelee pehmopapereita tai vaihtoehtoisesti keittiössä on käsipyyherullia: 1 p _____ P

Selvitys talouspaperiautomaateista tai käsipyyherullista. Liite nro _____

P8 Ympäristömerkityt kulutustuotteet ja palvelut

Ympäristömerkityt kulutustuotteet tai palvelut, joita ostetaan vähintään puolet tarpeesta, antaa kukin 1p tuote/palvelu. Ravintola voi saada korkeintaan 5 p. _____ P

Ympäristömerkillä tarkoitetaan Joutsenmerkkiä, EU-kukkaa tai Bra Miljöval-merkkejä, jollei muuta mainita.

Tuotteita, joita on kuvattu vaatimuksissa O6 ja O8 ei lasketa tässä mukaan. Harvoin ostettavista tavaroista (laitehankinnat) saa pisteitä kohdassa P10.

Seuraavia ympäristömerkittyjä tuotteita ja palveluita on ostettu:

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

- Lasku tai tuotekuvaus, josta näkyy miten suuren osuuden tarpeesta ympäristömerkityt tuotteet kattavat.

Liite nro _____

**P9 Ympäristömerkityt pääomatavarat
(harvoin ostettavat tuotteet)**

_____ P

Tästä vaatimuksesta ravintola voi saada korkeintaan 2 pistettä.
Seuraavista ympäristömerkityistä tuotteista saa pisteitä, jos niitä ostetaan vähintään puolet tarpeesta:

Tuote	Tuotemerkki	Käyttöpaikka	Pisteet
Konttorikone (tietokone, kopiokone, jne.)			1
TV			1
Huonekalut			1
Muut, 1 p per tuote, enintään 2 p			1 -2

- Tarkastetaan paikan päällä.

Yhteenlasketut pisteet Kemialliset tuotteet ja käyttötavarat

Enimmäispistemäärä on 13 pistettä.

- Ravintolan pisteet

_____ P.

4 Energia ja vesi

Pakolliset vaatimukset energialle ja vedelle

Täyttyykö vaatimus?

O11 Sähkön- ja kaasukulutuksen mittaus

Kyllä ____ Ei ____

Ravintolalla tulee olla sähkö- ja kaasumittari, jolla seurata energiankulutusta. Ravintolan on säännöllisesti, vähintään 4 kertaa vuodessa kirjattava energiankulutuksensa ja tutkittava syitä mahdolliseen poikkeavan korkeaan kulutukseen.

Jos ei ole taloudellisesti perusteltavissa asentaa mittaria, Pohjoismainen ympäristömerkintä voi poikkeustapauksissa hyväksyä, että ravintola tekee sisäisen energiakatselmuksen, joka koskee kaikkia ravintolan suurempia koneita, laitteita ja lämmitystä /ilmastointia.

Mahdollisuudet pienentää energiankulutusta tulee selvittää energiakatselmuksen perusteella. Ravintolalla tulee olla selkeä suunnitelma päämäärineen ja toimenpiteineen, jonka avulla pienennetään ravintolan keittiön energiankulutusta. Suunnitelmaa on tarkistettava vuosittain.

- Kuvaus käytössä olevista mittareista, mitä tiloja ja laitteita mittausta kattaa, sekä mittaustulokset. Mittaustulosten seurantaan voi käyttää liitettä 7. Vaihtoehtoisesti liitä energiakatselmuksen ja suunnitelman energiankulutuksen vähentämisestä.

Liite nro _____

O12 Kylmäaineet

CFC – kylmäainetta (kloorifluorihiilivedyt) ei saa käyttää. Kylmäaineita koskevia lakivaatimuksia on noudatettava.

Kyllä ____ Ei ____

- Luettelo kaikista kylmälaitteista, sekä mitä kylmäaineita ravintola käyttää kylmälaitteissaan. Vaihtoehtoisesti liitä mukaan kylmäaineraportti.

Liite nro _____

- Dokumentaatiota CFC – kiellosta ei tarvita, jos on osoitettavissa, että jääkaappi/pakastin on valmistettu v. 2000 jälkeen.

O13 Astianpesukoneet

Hankittaessa uusia astianpesukoneita on otettava selville astianpesukoneen energia- ja vedenkulutustiedot.

Kyllä ____ Ei ____

- Raportoidaan vuosittaisen seurannan yhteydessä, kts O25.

Energian ja veden pistevaatimukset

Saavutetut pisteet:

P10 Vedenkulutuksen mittaus

Ravintolalla on erillinen mittari vedenkulutuksen seurantaan: 1 piste

_____ P

Pisteiden saamiseksi on mittaustulos kirjattava vähintään 4 kertaa vuodessa ja selvitettävä syyt poikkeuksellisen suuriin vedenkulutuksiin



Yhteenvedo mittaustuloksista. Mittaustulosten seurantaan voi käyttää liitettä 7.

Liite nro _____

P11 Energiaa ja vettä säästävät toimenpiteet

_____ P

Energiaa ja vettä säästävät toimenpiteet	Pisteet
Viimeisen 5 vuoden aikana on toteutettu ulkoisen, pätevän tahon, energiakatselmus.	2
Ravintolan ilmastoinnin, kylmlaitteiden tai jätevesien tuottama lämpö hyödynnetään lämmityksessä.	1
Ilmastointi/lämmitys on aika- tai tarveohjattu (sisältäen kierroslukuohjauksen)	1
Ammattitaitoinen huoltomies tarkistaa ja huoltaa astianpesukoneen vähintään kerran vuodessa (ei koske kotitalouskoneita).	1
Keittiössä on liesi induktiolevyillä tai matalasäteilevä hella.	1
Energiansäästölamppuja/loisteputkia (lamppujen/valonlähteiden määrä) on 90 % tarpeesta.	1
Kaikki keittiön astianpesun huuhteluhanat ovat varustettu pitokytkimellä eli sulkeutuvat, kun kädensija päästetään irti, tai ovat varustettuja liiketunnistimilla.	1
Pääastianpesukone ei kuluta enempää loppuhuuhteluvettä kuin, a) huuvakone 4,5 l/pakki, vaihtoehto b) tunnelikone 2,5 l/pakki.	2
WC:t kuluttavat vettä korkeintaan 6 l /huuhtelu ja vesihanat 10 l /min. Pisteet saa kun 2/3 laitteista täyttää vaatimuksen.	1
Muut energiaa säästävät järjestelmät, jotka ovat olennaisesti vähentäneet ravintolan energiankulutusta. Pohjoismainen ympäristömerkintä antaa muista toimenpiteistä pisteitä erillisen hyväksynnän jälkeen, enintään 2 pistettä.	1 -2



Liitä yhteenvedo toimenpiteistä.

Liite nro _____



Liitä mahdollinen kopio energiakatselmuksesta. Suoritettu tarkistus ja huolto tulee kirjata huoltopäiväkirjasta (liite 12).

Liite nro _____



Tekninen tieto astianpesukoneiden vedenkulutuksesta.

Liite nro _____

P12 Uusiutuva energia

Ravintola voi saada pisteitä, jos käytetty sähkö ja lämpö on tuotettu uusiutuvasta energiasta. _____ p

Vähintään 50 % energiankulutuksesta (sähkö ja lämpö) on uusiutuvista energianlähteistä: 2 p

10–49 % energiankulutuksesta on uusiutuvista energianlähteistä: 1 p

Lämmön kulutuksella tarkoitetaan ravintolatilojen lämmitystä.

Ympäristömerkitty sähkö katsotaan olevan 100 %:sesti uusiutuvaa energiaa.

Uusiutuvan sähkön osuus toimittajan yleisestä energialähdejakaumasta voidaan hyväksyä, sillä edellytyksellä että mahdollinen uusiutuvan sähkön osuus, jonka toimittaja on myynyt erikseen, lasketaan tästä pois.

- Laskelma, joka näyttää vuositalolla uusiutuvista energianlähteistä ostetun sähkön tai lämmön osuuden. Käytä esim. eriteltyä laskua tai toimittajan muuta asiakirjaa. Liite nro _____

P13 Kylmäaineet

Yli 50 % jäähdytys/kylmälaitteiden kylmäaineesta on hiilivetyä (metaania, propania, butaania jne.), ammoniakkaa (NH₃) tai hiilidioksidia (CO₂): 2p _____ p

Yli 90 % kylmäaineesta on HFC:tä tai HFC:tä yhdisteenä jonkun muun yllä mainitun kylmäaineen kanssa: 1p

HCFC:stä saa 0 p. CFC:tä ei saa käyttää (katso kohta O12).

- Katso O12.

Yhteenlasketut pisteet Energia ja vesi

Enimmäispistemäärä on 18 pistettä.

- Ravintolan pisteet _____ p

5 Jätteet ja kuljetus

Pakolliset vaatimukset jätteelle ja kuljetukselle

O14 Ongelmajätteet

Ravintolan ongelmajäte tulee lajitella ja ottaa talteen viranomaisvaatimusten mukaisesti.

Paikalliset viranomaiset antavat tietoa ympäristölle haitallisen jätteen lajittelusta.



Tarkastetaan paikan päällä.

Täyttyykö vaatimus?

Kyllä ____ Ei ____

O15 Jätteiden lajittelu

Jätteet tulee lajitella kunnan osoittamalla tavalla. Jätteet on lajiteltava vähintään neljään jakeeseen (ongelmajätteiden lajittelun lisäksi, katso O14): lasi, posliini, paperi, pahvi, nestepakkauskartonki, muovi, metalli, tekstiili, biojäte, rasva/ruokaöljy, energiajäte.

Ravintolan jätepaikassa pitää olla selkeät lajitteluohjeet.

Pikaruokaravintoloiden on järjestettävä asiakkailleen lajittelumahdollisuus, jolla turvataan kertakäyttötuotteiden kierrätys.

Jos ravintolan asiakas itse palauttaa astiansa, pitää lajittelupaikalla olla selkeät lajitteluohjeet jätteille.

Kyllä ____ Ei ____



Luettelo jätejakeista.

Liite nro _____

Pistevaatimukset jätteelle ja kuljetuksille

Saavutetut pisteet:

P14 Muu jätteiden lajittelu

Ravintola voi saada pisteitä lajittelusta, jos jätteet lajitellaan useampaan kuin 4 jakeeseen (katso O15, esimerkki jätejakeista). Ongelmajätteiden lajittelu on pakollinen vaatimus (pisteet saa kohdassa O14).

Ravintola lajittelee jätteensä vähintään kuuteen jakeeseen: 2 p

Ravintola lajittelee jätteensä viiteen jakeeseen: 1 p

_____ p



Luettelo jätejakeista.

Liite nro _____

P15 Jättemäärää vähentävät toimenpiteet

Saavutetut pisteet:

Ravintoloiden toimenpiteet jättemäärän vähentämiseksi antavat pisteitä seuraavasti:

_____ P

Jättemäärää vähentävät toimenpiteet	Pisteet
Ravintola seuraa vuosittaista kaatopaikalle tai poltettavaksi toimitettavien jätteiden kokonaismäärää. Ravintolalla on suunnitelma jätteen vähentämiseksi.	2
Biojäte kompostoidaan tai mädätetään biokaasutuotantoon. Myös kunnan järjestämä kompostointi tai mädätys antaa pisteen.	1
Toimittajista vähintään kolme käyttää kierrätyspakkauksia säännöllisesti vähintään 2 kertaa kuukaudessa.	1
Muut toimenpiteet, jotka olennaisesti vähentävät jätettä. Pohjoismainen ympäristömerkintä antaa pisteen myös muista toimenpiteistä erillisen hyväksynnän jälkeen.	1

- Liitä kuvaus jättemäärää vähentävistä toimenpiteistä. Jättemäärän vuosittainen seuranta tulee dokumentoida mittaustuloksilla tai jätekuljettajan tai jätteen vastaanottajan raportilla. Biojätteen käsittely pitää kuvata.

Liite nro _____

P16 Ympäristömyötäiset kuljetukset

Ravintolalla on kuljetusten seuranta ja suunnitelma kuljetusten vähentämiseksi: 1 p

_____ P

Muut toimenpiteet, jotka olennaisesti vähentävät kuljetusten ympäristökuormitusta ravintolasta ja ravintolaan (esim. kuljettajille Ecodriving -kurssi, uusiutuvaa polttoainetta käyttävät ajoneuvot). Pohjoismainen ympäristömerkintä antaa muista toimenpiteistä pisteitä erillisen hyväksynnän jälkeen: 1 p.

Kuljetusten seuranta: Ravintola pitää kirjaa kuljetuksistaan (kilometrit ja polttoainekulutus). Ravintola selvittää syyt mahdollisiin normaalia korkeampiin polttoainekulutuksiin verrattuna aikaisempiin seurantajaksoihin. Kirjanpitoa tulee tehdä vähintään neljä kertaa vuodessa.

Olennaisesti vähennetyllä ympäristökuormituksella tarkoitetaan, että esim. puolet tavarantoimittajan kuljettajista on käynyt Ecodriving – kurssin tai puolet tavarantoimittajan ajoneuvoista käyttää uusiutuvaa polttoainetta.

- Kuljetusten seuranta, liitä raportti (liitettä 8 voidaan käyttää).
- Muut kuin mainitut toimenpiteet, liitä kuvaus samoin kuin dokumentaatio siitä, että ympäristönkuormitus on olennaisesti vähentynyt.

Liite nro _____

Yhteenlasketut pisteet Kuljetukset ja jätteet

Enimmäispistemäärä 9 pistettä.

- Ravintolan pisteet

_____p

6 Ympäristöjohtaminen

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

Jos ravintolalla on sertifioitu ympäristöjohtamisjärjestelmä ISO 14 001 tai EMAS, joissa seuraavat menettelyohjeet ovat kuvattu, riittää että akkreditoitu tarkastaja todistaa, että vaatimukset O15 – O25 sekä P17 - P18 toteutuvat.

Ympäristöjohtamisen pakolliset vaatimukset

Täyttykö vaatimus?

O16 Organisaatio ja vastuu

Kyllä ____ Ei ____

Ravintolan organisaatio tulee kuvata. Seuraavat vastuuhenkilöt on nimettävä:

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

- Yllä olevaan taulukkoon merkitään vastuuhenkilöt. Markkinoinnista vastaavan henkilön pitää myös allekirjoittaa liite 1.

Liite nro _____

O17 Lait ja viranomaisvaatimukset

Kyllä ____ Ei ____

Ravintolan pitää varmistaa, että voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan, sisältäen työympäristöä, muuta ympäristöä, taloutta, terveydensuojelua ja terveyttä. Jos ravintola on saanut huomautuksen viranomaisten taholta, on korjaavat toimenpiteet suoritettava valvojan viranomaisen antaman määräajan puitteissa. Ravintolalla tulee olla toimiva omavalvontajärjestelmä viranomaisvaatimusten mukaisesti. Jos vaatimus ei täyty, voi Pohjoismainen ympäristömerkintä peruuttaa luvan.

- Allekirjoitettu hakemuslomake.

O18 Joutsenmerkkilupaan liittyvät asiakirjat

Kyllä ____ Ei ____

Joutsenmerkkilupaan liittyviä asiakirjoja on säilytettävä yhdessä paikassa. Mittausraportit, koulutusrekisterit, huoltosopimukset ja muiden vastaavien asiakirjojen tulee olla helposti saatavilla.

- Tarkastetaan paikan päällä.

O19 Kemiallisten tuotteiden käsittely

Kyllä ____ Ei ____

Henkilöstölle on oltava selvät ja helposti ymmärrettävät ohjeet kemiallisten tuotteiden käytöstä ja annostelusta. Kemiallisista tuotteista pitää olla luettelo. Luettelo on päivitettävä vähintään kerran vuodessa.

Ravintolan kaikista kemiallisista aineista on oltava saatavilla käyttöturvallisuustiedotteet. Käyttöturvallisuustiedotteet pitää olla kielellä, jota työntekijät ymmärtävät.



Voimassaoleva lista ravintolassa käytettävistä kemiallisista tuotteista sekä tuotteiden käyttöohjeet. Tarvittaessa voidaan liittää mukaan kopio ravintolan omavalvontajärjestelmästä, jossa on kuvaus miten kemikaaleja käsitellään.

Liite nro _____



Käytä liitteitä 5 ja 6. Tarkastetaan myös paikan päällä.

O20 Ravintolan energiaa kuluttavat laitteet ja huoltopäiväkirja

Kyllä ____ Ei ____

Ravintolalla tulee olla luettelo energiaa kuluttavasta teknisestä laitteistosta ja niiden huollosta (katso liite 11).

Teknisen laitteiston kunnossapidon ja huollon vastuhenkilö vastaa siitä, että suunniteltu huolto tehdään vähintään kerran vuodessa (katso myös O16).

Ravintolalla on oltava huoltopäiväkirja, jossa on tehtyjen huoltojen päivämäärät, allekirjoitukset, ja toimenpiteet tehdyistä huolloista (liite 12). Huoltopäiväkirjaa tulee säilyttää vähintään 2 vuotta.



Luettelo energiaa kuluttavista laitteista liitetään hakemukseen (liitettä 11 voi käyttää).

Liite nro _____

O21 Astianpesukoneen käyttö ja kunnossapito

Kyllä ____ Ei ____

Astianpesukoneen selkeät ja helppotajuiset kunnossapito-ohjeet on oltava astianpesukoneen vieressä.

Astianpesukemikaalien annostelun tarkastus ja huolto on tapahduttava kemikaalitoimittajan ohjeiden mukaan, kuitenkin vähintään kerran vuodessa. Suoritetut tarkastukset ja huollot kirjataan huoltopäiväkirjaan (liite 12).



Tarkastetaan paikan päällä.

O22 Henkilökunnan perehdyttäminen Joutsenmerkkiin

Kyllä ____ Ei ____

Kaikki työntekijät on perehdytettävä Joutsenmerkin vaatimuksiin ja heille on kerrottava ravintolan tekemistä ympäristöparannuksista. Lisäksi on tiedotettava mittausten tuloksista ja Joutsenmerkkiluvan seurantatyöstä. Uudet työntekijät tulee perehdyttää kahden viikon sisällä työsuhteen aloittamisesta.



Lista koulutukseen osallistuneista henkilöistä, koulutuksen ajankohdasta ja kuvaus sisällöstä.

Liite nro _____

O23 Asiakastiedotteet

Ravintolan asiakkaille tulee selkeästi tiedottaa, että ravintola on Joutsenmerkitty ja tämän merkityksestä ravintolan ympäristötyölle.

Kyllä ____ Ei ____

Pikaruoka- ja take away ravintoloiden pitää selkeästi tiedottaa ravintolan ympäristötyöstä. Erityisesti palvelutiskillä tulee kertoa niistä toimenpiteistä, jotka tähtäävät kertakäyttötuotteiden käytön vähentämiseen. Catering ravintolalla, joka käyttää kertakäyttötuotteita, pitää olla vastaava tieto saatavissa esim. ruokalistalla tai kotisivuilla.



Kuvaus asiakastiedotteesta, jossa kerrotaan Joutsenmerkistä ja ravintolan ympäristötyöstä.

Liite nro _____

O24 Savuton ruokasali

Ravintolan ruokasalin tulee olla savuton.

Kyllä ____ Ei ____



Tarkastetaan paikan päällä.

O25 Vuosittainen seuranta

Joutsenmerkin käyttöä seurataan vuosittain. Pohjoismainen ympäristömerkintä lähettää vuosittain kyselylomakkeen. Joutsenmerkin vastuuhenkilön on vastattava kyselyyn ja allekirjoitettava lomake.

Kyllä ____ Ei ____

Ympäristöjohtamisen pistevaatimukset

Saavutetut pisteet:

P17 Toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi

_____ p

Ravintola saa pisteitä, mikäli ravintolalla on toimintasuunnitelma, jossa on oleelliset toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Saadakseen pisteen, on ravintolan saavutettava tavoite annetun aikarajan kuluessa. Vaatimus tarkistetaan jälkikäteen. Pisteitä saa seuraavilta aloilta:

- ruokatarjoilu: 1 piste
- energian- ja vedensäästö: 1 piste
- kemialliset tuotteet: 1 piste
- materiaalihankinnat ja kulutustavarat: 1 piste
- jätehuolto: 1 piste
- kuljetukset: 1 piste

Toimintasuunnitelmassa tulee olla:

- mitattavissa olevat tavoitteet, joilla saavutetaan konkreettisia ympäristöparannuksia
- vastuuhenkilö toimenpiteelle
- toimintaan annetut resurssit

Toimintasuunnitelmaa seurataan ja päivitetään vuosittain jolloin varmistetaan siitä, että pisteet edelleen saavutetaan.

Esimerkki toimintasuunnitelmasta liitteessä 10.



Selvitys tai liite 9 täytettynä.

Liite nro _____

P18 Koulutus

Ravintola antaa koulutusta ympäristöasioissa henkilöstölleen vähintään kerran
vuodessa: 1 p

Ravintola antaa ympäristökoulutusta toimitsijoilleen/urakoitsijoilleen: 1 p

Koulutuksen sisältö voi olla esimerkiksi: yleiset ympäristöasiat sekä luomuruuan valmistusta ja ravintoloihin erityisesti liittyvät terveys- ja ympäristöasiat. Koulutus pitää olla selkeästi kattavampi kuin kohdassa O22 kuvattu henkilöstön perehdyttäminen.



Lista koulutukseen osallistuneista ja koulutuksen ajankohdasta sekä sisällöstä.

Liite nro _____

_____ p

Yhteenlasketut pisteet Ympäristöjohtaminen

Enimmäispistemäärä 8 pistettä.



Ravintolan pisteet

_____ p

7 Pisteyhteenveto

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

Lisää alla olevaan taulukkoon pisteet, jotka ravintola saa kyseisistä kohdista (kohdat viittaavat vastaavaan pistevaatumukseen).

Taulukko 1.

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

	Ravintolan pisteet	Maksimipisteet
Ruoka ja juoma		
siirrä pisteet sivulta 8	_____ p	12 p
Kemialliset tuotteet ja käyttötuotteet		
siirrä pisteet sivulta 12	_____ p	13 p
Energia ja vesi		
siirrä pisteet sivulta 15	_____ p	18 p
Jätteet ja kuljetus		
siirrä pisteet sivulta 17	_____ p	9 p
Ympäristöjohtaminen		
siirrä pisteet sivulta 21	_____ p	8 p
<hr/>		
Yhteispisteet	_____ p	60 p

Täyttyykö vaatimus?

Ruoka, minimipisteet 5 p.

Kyllä ____ **Ei** ____

Toiminta, minimipisteet 25 p.

Kyllä ____ **Ei** ____

Yhteispisteiden minimipisteet 31 p.

Kyllä ____ **Ei** ____

Islannin ravintoloilla ei ole yhtä suuria mahdollisuuksia kerätä pisteitä kohdasta Kemialliset tuotteet ja käyttötavara kuin muilla Pohjoismailla (esim. ympäristömerkityjä tuotteita ei ole paljon saatavilla). **Islannin pisteet:**

Täyttyykö vaatimus?

Minimipisteet ruoka

5 p.

Kyllä ____ **Ei** ____

Minimipisteet toiminta

15 p.

Kyllä ____ **Ei** ____

Yhteispisteiden minimi

25 p.

Kyllä ____ **Ei** ____

Markkinointi

Joutsenmerkki on tavaramerkki, joka on erittäin tunnettu ja luotettu pohjoismaissa. Joutsenmerkitty ravintola voi hyödyntää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan käyttöluvan voimassaoloajan.

Merkki on sijoitettava siten, että merkki osoittaa ravintolan olevan ympäristömerkitty eikä synny epäselvyyttä siitä mitä ympäristömerkintä koskee.

Lisää markkinointisäännöistä on luettavissa asiakirjasta ”Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt ” päivätty 12. joulukuuta 2001 tai uudempi versio.

Joutsenmerkin muoto

Joutsenmerkin ulkoasu on seuraava:



Jos toimipaikka saa luvan käyttöoikeuden ravintolana, korvataan ”X” sanalla ”Ravintolat” tai jos toimipaikka saa luvan suurkeittiönä, korvataan ”X” sanalla ”Suurkeittiö”.

Pohjoismaisen ympäristömerkinnän luvan myöntämisen jälkeen voidaan tapauskohtaisesti sopia vielä yksityiskohtaisemmin, mitä nimeä toimipaikasta luvan yhteydessä käytetään.

Jokainen ravintola saa oman kuusinumeroisen lupanumeronsa, jota on käytettävä yhdessä Joutsenmerkin kanssa.

Lisää tietoa merkistä löytyy asiakirjasta ”Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkkiä koskevat säännöt” päivätty 12. joulukuuta 2001 tai uudempi versio.

Valvonta

Pohjoismainen ympäristömerkintä valvoo, että ravintola täyttää Joutsenmerkin vaatimukset myös käyttöluvan myöntämisen jälkeen. Tämä voidaan tehdä valvontakäynnillä tai pistokokeiden muodossa.

Käyttöluva voidaan perua, jos ilmenee, että ravintola ei täytä vaatimuksia.

Käyttöoikeuden voimassaoloaika

Pohjoismainen ympäristömerkintä vahvisti kriteerit ravintoloille 13. joulukuuta 2006 ja ne ovat voimassa 31. joulukuuta 2009 saakka.

Sihteeristöpäälliköiden kokous jatkoi kriteereiden voimassaoloaikaa kahdella vuodella 31. joulukuuta 2011 saakka. Uusi versio on 1.1

Sihteeristöpäälliköiden kokous jatkoi kriteereiden voimassaoloaikaa vuodella 31. joulukuuta 2012 saakka. Uusi versio on 1.2.

Sihteeristöpäälliköiden kokous jatkoi kriteereiden voimassaoloaikaa kuudella kuukaudella 30. kesäkuuta 2013 saakka. Uusi versio on 1.3.

Joutsenmerkin käyttöoikeus on voimassa niin kauan kuin palvelu täyttää vaatimukset tai kunnes kriteerien voimassaolo päättyy. Pohjoismainen ympäristömerkintälautakunta voi kriteereiden voimassaoloaikana tehdä korjauksia ja/tai pidentää voimassaoloaikaa, näissä tapauksissa lupaa pidennetään automaattisesti ja luvanhaltijaa tiedotetaan asiasta.

Vähintään 1 vuosi ennen kriteereiden voimassaoloajan päättymistä pohjoismainen ympäristömerkintä julkaisee uudet kriteerit. Luvanhaltijalle tarjotaan silloin mahdollisuus uudistaa lupansa.

Tulevat kriteerit

Tulevissa kriteereissä Pohjoismainen ympäristömerkintä arvioi seuraavaa:

- luomuvaatimusten kiristäminen suhteessa luomuelintarvikkeiden tarjonnan kehittymisen suhteen Pohjoismaissa. Kun luomuelintarvikkeiden tarjonta on samanlainen kaikissa maissa, tulee myös vaatimukset olemaan samanlaiset kaikissa maissa
- kestävästi tuotettujen raaka-aineiden listaa päivitetään
- GMO-vaatimusta tarkistetaan, seurataan mm. uutta tietoa ja teknistä kehitystä alalla
- energiankulutuksen vaatimusta kiristetään, mm. astianpesukoneiden energiankulutuksen vaatimuksella ja uusiutuvan energian käytöllä
- kertakäyttömateriaalin käyttövaatimusta kiristetään erityisesti pikaruoka-, take away- ja cateringravintoloissa, ensisijainen tavoite olisi pakkausmateriaalin vähentäminen
- alueellisen ruuan vaatimuksen kytkeminen mahdolliseen kausiluonteisen ruuan vaatimukseen

Määritelmät

Alueellinen elintarvike	Sekä tuotanto että kulutus tapahtuvat rajatulla alueella ja tuottaja tunnetaan. Myös riista ja pyydetty tai kasvatettu kala voidaan katsoa alueellisiksi elintarvikkeiksi. Paikallisiksi elintarvikkeiksi hyväksytään, jos tuotteen alkuperä (tila) tunnetaan ja jos kaikki viljely, jalostus ja varastointi on tehty 500 km säteen sisäpuolella. Kaloja toimitettaessa matka mitataan kalasatamasta. Jos tuote on teollisesti jalostettu (puoli/kokonaan) riittää, että pääraaka-aineet dokumentoidaan.										
Ecodriving	Säästävän ajotavan kurssi, kts http://www.ecodriving.com/fin/index.html .										
Hankintamäärä	Ravintolan hankintamäärällä (ostovolyymillä) tarkoitetaan joko vuosittaista sisäänostomäärää (Kr/€) tai vuosittaista määrää ostettuja tavaroita (kilo tai litra).										
Luomuelintarvike	Luomulla tarkoitetaan ruokaa ja/tai juomaa jotka on merkitty EU:n asetuksen EEG 2092/91 mukaan, jollei muuta nimetty; esim KRAV, Suomessa Aurinkomerkki – kontrolloitu luomutuote, Debio, Statskonrollerat luomumerkintä (Ø-merkki) , tai Tún-liffrænt-merkintä.										
Fair Trade / Reilu kauppa	Reilun kaupan tuote, jota vastaa Ruotsissa "Rättvisemärkt" ja "Max Havelaar" Norjassa ja Tanskassa. Fairtrade on eettinen ja sosiaalinen merkintä, jonka painopiste on ihmisten oikeuksissa. Katso http://www.reilukauppa.fi										
GMO	Geneettisesti muunneltuja organismeja eli GMO ovat kasvit, eläimet ja bakteerit jotka ovat geneettisesti muunneltuja.										
Jättiläiskatkaravut	Trooppiset katkaravut, joita usein kaupoissa tai ruokalistoilla kutsutaan jättiläiskatkaravuiksi, tiikeriravuiksi, kuningaskatkaravuiksi tai scampeiksi. Nämä katkaravut ovat huomattavasti suurempia kuin jäämeren katkaravut, ne voivat kasvaa jopa 30 cm pituisiksi.										
Kylmäaineet	<p>Kylmäaineita käytetään kylmäkoneissa. Vaarallisimmat kylmäaineet ovat CFC-aineita (freoneja), jotka hajottavat maapalloa UV-säteilyltä suojaavaa otsonikerrosta. Vaarallisimmat freonit on korvattu vähemmän vaarallisilla HCFC-aineilla, jotka eivät ole yhtä haitallisia otsonikerrokselle tai HFC-aineella, joka ei vahingoita otsonikerrosta, mutta lisää kasvihuoneilmiötä. Luonnolliset kylmäaineet ovat esimerkiksi metaani, propaani, hiilidioksidi (CO2) sekä ammoniakki (NH3), nämä ovat ympäristön kannalta vähiten haitallisia.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Kylmäaine</th><th>Esimerkki</th></tr></thead><tbody><tr><td>CFC</td><td>R12, R500, R502</td></tr><tr><td>HCFC</td><td>R22, R401, R402</td></tr><tr><td>HFC</td><td>R134, R404, R407</td></tr><tr><td>CO2 hiilidioksidi</td><td>R744</td></tr></tbody></table>	Kylmäaine	Esimerkki	CFC	R12, R500, R502	HCFC	R22, R401, R402	HFC	R134, R404, R407	CO2 hiilidioksidi	R744
Kylmäaine	Esimerkki										
CFC	R12, R500, R502										
HCFC	R22, R401, R402										
HFC	R134, R404, R407										
CO2 hiilidioksidi	R744										

Portaat luomuun	Portaat luomuun –valmennusohjelma tarjoaa ammattikeittiöille luotettavan tavan lisätä luomutarjontaa asteittain, luomuraaka-aineiden saatavuuden mukaisesti. Ohjelma valmentaa keittäjiä muutamien luomuraaka-aineiden käytöstä kohti luomuaterioita ja luomuvalvontaa. Valmennusohjelmassa mukana oleva keittiö voi kertoa asiakkailleen käyttävänsä luomuraaka-aineita. Portaat luomuun –diplomissa on kerrottu, mille portaalle keittiö on edennyt. Finfood Luomu ja Luomukeittiökeskus vastaavat ohjelmasta.
Pääastianpesukone	Pääastianpesukoneella tarkoitetaan astianpesukonetta, jolla tiskataan vähintään 70 % astioista. Kotitalouksiin tarkoitettua astianpesukonetta ei lasketa pääastianpesukoneeksi, vaikka ravintolassa ei olisikaan suurempaa konetta.
Pääraaka-aine	Pääraaka-aineita ovat esim. peruna, pasta, liha, kala, papuja. Pääraaka-aineita ei ole mausteet, suola ja yrtit.
Raaka-aine	Raaka-aineella tarkoitetaan elintarvike, joka toimitettaessa ravintolaan ei ole keittämällä, paistamalla tai muulla tavalla valmistettu.
Reilu kauppa	Kts. Fair Trade
Ruoka-annos	Ruoka-annokseksi katsotaan valmis lämmin tai kylmä ruokalaji.
Siivous	Siivous käsittää säännöllisen pintojen, lattian ja seinien puhdistuksen. Erityissiivousta (esim. uuninpuhdistusta) ja ikkunoiden pesua ei lasketa mukaan.
Take away	Asiakkailla on mahdollisuus ostaa ruokaa ja juomaa mukaan. Monilla varsinaisilla ravintoloilla on oman toimintansa lisäksi take away toimintaa.
Tiiviste	Sisältää enintään 40 % vettä, koskee kemiallisia tuotteita
Uusiutuva energia	Uusiutuva energia on sähkö ja lämpö joka tuotetaan kestävästä energialähteistä: tuulivoima, aurinkovoima, maalämpö, aalto- ja vuorovesivoima, vesivoima, biopolttoaineet, kaatopaikkakaasu, kaasu jätevedenpuhdistamoista ja biokaasu. Biopolttoaine on biologisesti hajoava osa tuotteista, jätteistä ja maatalouden jäämistä (sekä kasvipohjaiset että eläinperäiset), metsäteollisuudesta ja vastaavasta teollisuudesta sekä biologisesti hajoava osuus teollisuusjätteistä ja kotitalousjätteistä. Turvetta ei katsota biopolttoaineeksi. Ydinvoimaa ei katsota uusiutuvaksi energialähteeksi.
Ympäristömerkitty sähkö	”Vihreä sähkö” on ympäristömerkitty puolueettoman ja elinkaariarviointiin perustuvaan järjestelmän mukaan (mm. Suomessa Norppa ja Ruotsissa Bra Miljöval).
Ympäristömerkitty tuote	Jos toisin ei ole ilmoitettu, ympäristömerkinnällä tarkoitetaan tuotteita, joille on myönnetty Joutsenmerkki, EU-Kukka, Bra Miljöval merkintä tai TCO 95 tai sen uudempi versio.

Liite 1 Joutsenmerkittyjen ravintoloiden markkinointi

Olemme tutustuneet pohjoismaisen ympäristömerkin käyttöä koskeviin sääntöihin, jotka on esitetty ”Tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevat säännöt” – asiakirjassa, päivätty 12. joulukuuta 2001. Vakuutamme, että mainittuja sääntöjä noudatetaan markkinoinnissa.

Vakuutamme, että olemme tutustuneet ravintoloiden Joutsenmerkin kriteereihin. Vakuutamme, että ravintoloita markkinoiville työntekijöillemme tiedotetaan ko. tuoteryhmän kriteereistä ja tuotteiden pohjoismaista ympäristömerkintää koskevista säännöistä.

Paikka ja aika

Yritys

Yhteys henkilön allekirjoitus

Puhelin

Nimenselvennys

Sähköposti

Markkinoinnin vastuuhenkilön
allekirjoitus

Puhelin

Nimenselvennys

Sähköposti

Henkilöstövaihdon yhteydessä pitää ympäristömerkinnälle toimittaa uusi ajan tasalla oleva vakuutus.

Liite 2 Kemikaalitoimittajan lomake

Toimitamme seuraavat tuotteet ravintolaan: _____

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

Sisäänostetut kemialliset tuotteet:

Tuotteen täydellinen nimi	Käyttötarkoitus	Toimitettu määrä (kg)	Joutsenmerkitty/EU-Kukka/Bra Miljöval

Jos tuotteet eivät ole ympäristömerkittyjä pitää alla olevat vaatimukset täyttää:

- tuotetta ei ole luokiteltu ympäristölle haitalliseksi (EU:n direktiivin 99/45 mukaan) (katso jäljempänä).
- seuraavat aineet eivät sisälly tuotteeseen (katso jäljempänä):
 - alkyylifenoletoxylaatti (APEO) ja alkyylifenolderivaatti (APD)
 - dialkyldimetylammoniumkloridia (DADMAC)
 - lineaarisia alkylbensensulfonaatteja (LAS)
 - reaktiivisia klooriyhdisteitä (poikkeus, jos viranomaiset hygieniasyistä määräävät käyttöä).
- kaikki pesuaktiiviset tensidit ovat aerobisissa olosuhteissa helposti hajoavia. Liitä lista tuotteeseen sisältyvistä tensideistä ja viittaa jos mahdollista DID-listaan¹ versio 30 kesäkuuta 2004 tai myöhempi. Jos tensidiä ei ole DID-listalla, tulee esittää testitulokset helposta biologisesta hajoavuudesta aerobisissa olosuhteissa OECD guidelines 301 A-F mukaisesti tai muun vastaavan yleisesti käytetyn testin mukaisesti.

Päivämäärä:	Yritys:
Vastuuhenkilön (kemikaalitoimittajan) allekirjoitus:	Puhelin:
Nimenselvennys:	

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

Liite 4 Yhteenveto ravintolan alueellisista elintarvikkeista ja juomista

Alueellinen elintarvike * (dokumentaatio P2)

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

*Alueellista elintarviketta voidaan tuottaa korkeintaan 500 km päässä ravintolasta.

Jos tuote on teollisesti jalostettu (puoli/kokonaan) riittää, että pääraaka-aineet dokumentoidaan.

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

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

Ravintolan nimi:	Päivämäärä:
Vastuuhenkilön allekirjoitus:	Nimenselvennys:

Liite 5 Siivous- ja astianpesun kemikaalit

Käytä liitettä 6 jos siivouspalvelut on ulkoistettu.

Ravintolan **pintojen säännölliseen siivoukseen** käytetään seuraavia kemikaaleja.

Tuotteen nimi	Tavarantoimittaja	Ympäristömerkintä/ ei ympäristömerki- tyistä käyttöturvalli- suustiedote	Hankintamäärä (kg)	Käyttöpaikka

Ravintolan **astianpesussa** käytetään seuraavia kemikaaleja:

Tuotteen nimi	Tavarantoimittaja	Ympäristömerkintä/ ei ympäristömerki- tyistä käyttöturvalli- suustiedote	Hankintamäärä (kg)	Käyttöpaikka

Ravintolassa käytetään seuraavia **erityispuhdistusaineita**.

Tuotteen nimi	Tavarantoimittaja	Ympäristömerkintä/ ei ympäristömerki- tyistä käyttöturvalli- suustiedote	Hankintamäärä (kg)	Käyttöpaikka

Kemikaalimäärät yhteensä:

Ravintolan nimi:	Paikka ja päivämäärä:
Puhelin :	Sähköposti:
Vastuuhenkilön allekirjoitus:	Nimenselvennys:

Liite 6

Siivouksen ja astianpesun kemikaalit – siivousyrityksen todistus

Käytä liitettä 5, jos yritys ei ole ulkoistanut siivouspalvelua.

Siivousyrityksen tiedot:

Yrityksen nimi: _____

Yhteyshenkilö: _____

Osoite: _____

Puhelin/faksi: _____

Sähköposti: _____

Siivouksen kohde:

Ravintolan nimi: _____

Osoite: _____

Päiväys: _____

Ravintolan kaikki tilat siivotaan, myös keittiö: Kyllä Ei

Astianpesu: Kyllä Ei

Seuraavat tilat eivät kuulu sopimukseen: _____

Kaikki siivouskemikaalit ja/tai astianpesukemikaalit ovat ympäristömerkittyjä. Kyllä Ei .

Jos ympäristömerkittyjä tuotteita ei ole saatavilla, voi käyttää tuotteita jotka täyttävät vaatimukset liitteessä 2. Luettele käytetyt tuotteet:

Tuotteen täydellinen nimi	Toimittaja	Ympäristömerkitty tai käyttöturvallisuustiedote	Hankintamäärä	Käyttöpaikka

Reaktiivisia klooriyhdisteitä (kuten Klorin) ei käytetä. Kyllä Ei .

Poikkeuksena viranomais määräysten mukaan desinfiointiaineita vaativat paikat.

Pohjoismainen ympäristömerkintä
Ravintolat 091 /1.3
11. toukokuuta 2011

Vakuutamme, että olemme noudattaneet yllä olevia toimenpiteitä ja ilmoitamme ko. ravintolan mahdollisista muutoksista.

Ravintolan nimi:	Paikka ja päivämäärä:
Puhelin :	Sähköposti:
Vastuuhenkilön allekirjoitus:	Nimenselvennys:

Liite 7 Energiankulutuksen seuranta

Vuosi: _____

Dokumentaatio vaatimukselle O11. Kirjanpito vähintään 4 kertaa vuodessa.

Kuukausi	Päivämäärä	Sähkö KWh		Kaasu m ³		Vesi m ³	
		Mittaustulos	Erotus	Mittaustulos	Erotus	Mittaustulos	Erotus
Tammi			0		0		0
Helmi							
Maalis							
Huhti							
Touko							
Kesä							
Heinä							
Elo							
Syys							
Loka							
Marras							
Joulu							
Vuosi yhteensä							

Selvitys poikkeavan suuresta energiankulutuksesta

Sähkö

Korkea sähkönkulutus seuraavina kuukausina: _____

Todennäköinen syy korkeaan kulutukseen: _____

Korjaavat toimenpiteet: _____

Kaasu

Korkea kaasukulutus seuraavina kuukausina: _____

Todennäköinen syy korkeaan kulutukseen: _____

Korjaavat toimenpiteet: _____

Vesi

Korkea vedenkulutus seuraavina kuukausina: _____

Todennäköinen syy korkeaan kulutukseen: _____

Korjaavat toimenpiteet: _____

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

Liite 8 Kuljetukset

Vuosi: _____

Dokumentaatio vaatimukselle P16. Kirjanpito vähintään 4 kertaa vuodessa.

		Auto 1: Polttoaine: Nimellinen polttoaineenkulutus (litra/100 km)*		Auto 2: Polttoaine: Nimellinen polttoaineenkulutus (litra/100 km)*		Kuljetus- kilometrit yhteensä:
Kuukausi	Päivämäärä	Mittaustulos	Erotus (km)	Mittaustulos	Erotus (km)	
Tammi						
Helmi						
Maalis						
Huhti						
Touko						
Kesä						
Heinä						
Elo						
Syys						
Loka						
Marras						
Joulu						
km yhteensä						
Polttoainekulutus yhteensä vuodessa:		Auto 1: Nimellinen polttoainekulutus X km yhteensä: Ostettu polttoaine**: Ostettu polttoaine X km yht.:		Auto 2: Nimellinen polttoainekulutus X km yhteensä : Ostettu polttoaine**: Ostettu polttoaine X km yht.:		

* nimellinen kulutus autonvalmistajan erittelyn mukaan

** säästä polttoaineiden ostokuitit

Selvitys poikkeavan suuresta kulutuksesta:

Suuri polttoaineen kulutus seuraavina kuukausina: _____

Todennäköinen syy korkeaan kulutukseen (täsmennä jos syy suureen kulutukseen johtuu poikkeuksellisen korkeasta polttoainenkäytöstä tai poikkeuksellisen suuresta ajokilometrimäärästä: _____

Korjaavat toimenpiteet: _____

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

Liite 9 Ympäristöparannusten toimintasuunnitelma

Dokumentaatio vaatimukselle P17, toimintasuunnitelma päivitetään vuosittain.

Esimerkkejä tavoitteista ja toimenpiteistä, katso liite 10.

Vuosi: _____

Alue	Tavoite	Toimenpide	Vastuuhenkilö	Annetut resurssit	Aika	Tulos
ruokatarjoilu						
energian- ja veden säästö						
kemialliset tuotteet						
materiaalihankinnat						
jätteenkäsittely						
kuljetukset						

Kertakäyttöastioiden vähentämisen toimintasuunnitelma

Dokumentaatio O10 take away ravintolat, catering ja/tai pikaruokat.

Toimintasuunnitelma päivitetään vuosittain.

Alue	Tavoite	Toimenpide	Vastuuhenkilö	Annetut resurssit	Aika	Tulos
kertakäyttötavarat						

Tavoitteeseen mitattavissa oleva tavoite, jonka avulla saavutetaan konkreettisia ympäristöparannuksia.

Toimenpide kohdassa kerrotaan kuinka tavoite saavutetaan.

Vastuuhenkilö ilmoitetaan kenellä on päävastuu, jotta toimenpiteet saadaan suoritettua sovitussa ajassa.

Annetut resurssit ilmoitetaan aika ja/tai rahamäärä, joka tarvitaan toimenpiteen suorittamiseksi.

Aika, milloin tavoite on toteutettu.

Tuloksesta ilmenee onko tavoite saavutettu annetussa ajassa.

Selvitys toimintasuunnitelman tuloksesta (kootaan vuoden lopussa)

Seuraavat tavoitteet saavutettiin:

Seuraavia tavoitteita ei saavutettu:

Korjaavat toimenpiteet: _____

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

Liite 10 Esimerkkejä ympäristöparantamisen tavoitteista ja toimenpiteistä

Huom! Nämä ovat ainoastaan esimerkkitoimenpiteitä.

Alue	Tavoite	Toimenpide	Aika	Tulos
ruoka	luomutuotteiden osuutta nostetaan 3 %:sta 5 %:iin	ostetaan luomumaitoa ja -munia	valmis viimeistään (päivämäärä)	osuus 5 %
energian- ja veden säästö	sähkönkulutus laskee 5 % vuodessa	ohjeet valaistuksen sammuttamiseen, energiasäästölamput, selvät ohjeet uunin esilämmittämiseen	valmis viimeistään (päivämäärä)	sähkönkulutus laski 2 %
kemialliset tuotteet	kemikaalien ostomäärä pienenee 50 kg vuodessa	siirrytään tiivisteiden käyttöön	valmis viimeistään (päivämäärä)	kemikaalien määrä pienentynyt 70 kg
materiaalihankinnat	ravintolan sisutuksen uusiminen ympäristöä huomioon ottaen	vain kriteerin vaatimukset täyttäviä pöytiä ja tuoleja	valmis viimeistään (päivämäärä)	kaikki pöydät ja tuolit täyttävät Joutsenmerkinnän kriteerit
jätteenkäsittely	kaatopaikalle lähetettävän jätteen määrä pienenee 1000 kg	kunnon lajitteluohjeet henkilöstölle	valmis viimeistään (päivämäärä)	jätteen määrä pienentynyt 1200 kg
kuljetukset	tavarantoimisuuksissa käytettävien autojen määrä, vähenee 10:stä 5:een autoon viikossa	kuljetusyhtiöiden kanssa tapaamisia, joissa keskustellaan yhteiskuljetusten mahdollisuudesta	valmis viimeistään (päivämäärä)	autojen määrä 4 kpl viikossa
kertakäyttötuotteiden vähentäminen (pikaruoka, catering ja take away-ravintolat)	vähennä kulutusta 20 %	poistetaan kannet, pillit, siirrytään panttimukeihin jos mahdollista	valmis viimeistään (päivämäärä)	kertakäyttötuotteiden osuus on pienentynyt 30 %

Selvitys toimintasuunnitelman tuloksesta (kootaan vuoden lopussa)

Seuraavat tavoitteet saavutettiin:

kaikki paitsi energiansäästö

Seuraavia tavoitteita ei saavutettu:

sähkönkulutus pieneni ainoastaan 2 %

Korjaavat toimenpiteet:

henkilöstölle selkeämmät ohjeet, koulutusta energian ja veden säästämisestä ruuanlaiton ja astianpesun yhteydessä.

Liite 12 Huoltopäiväkirja

Huollon/ korjauksen päivämäärä	Laite	Huoltoyhtiö	Onko dokumentaatiota?	Ravintolan vastuuhenkilö/ tekninen huolto	Huomautukset
			Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Liite nro:		
			Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Liite nro:		
			Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Liite nro:		
			Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Liite nro:		
			Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Liite nro:		
			Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Liite nro:		
			Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Liite nro:		

Tätä huoltopäiväkirjaa on säilytettävä ravintolassa vähintään 2 vuotta siitä kun viimeisin toimenpide on suoritettu. Pohjoismainen ympäristömerkintä tarkastaa huoltopäiväkirjan.

Liite 13 Ravintolan vakuutus

Ravintola vakuuttaa, että se täyttää ravintolakriteerin tietyt vaatimukset.
Vaatuskohdat viittaavat vastaavaan kohtaan kriteerissä, jossa on vaatimuksen yksityiskohtaisempi kuvaus.

O3 Ravintolamme ei tarjoile jättiläiskatkarapuja.

___ Mikäli jättiläiskatkarapuja tarjotaan, onko dokumentaatiota että jättiläiskatkarapujen viljely täyttää FAO:n vaatimukset.

Selvitys, että jättiläiskatkaravut täyttävät FAO:n vaatimukset.

O4 Ravintolamme ruokalistalta näkyy, jos ruoka-annoksen päävalmistusaine on ___ GMO (geneettisesti muunneltu organismi)

Kerro, miten ravintola tietää päävalmistusaineen sisältävän GMO:ta.

P3 Ravintolamme tarjoaa aina vähintään yhden kasvisruuan.

O7 Reaktiivisia klooriyhdisteitä ei käytetä ravintolan puhtaanapitoon

Selvitys siitä, missä kohteissa käytetään desinfiointiaineita.

O9 Ravintolasalissa tai muussa tarjoilutilassa ei käytetä kertakäyttötuotteita.

Ravintolan nimi:	Paikka ja päivämäärä:
Vastuuhenkilön allekirjoitus:	Nimenselvennys:
Puhelin:	Sähköposti: