

# Fiksu vähentää jätettä

## Tarkistuslista suurkeittiöille

Ruoka, joka päättyy syömättömänä keittiöstä tai lautaselta jätteastiaan, on rahan ja luonnonvarojen tuhlausta. Keittiössä syntyvää jätettä voi kuitenkin vähentää pienillä teoilla. Mitä seuraavista toimista työyhteisössäsi jo tehdään? Missä olisi kehitettävää? Mitä uusia ajatuksia syntyy?

Käytä listaa apuna jätteen synnyn ehkäisytoimien suunnitteluun.

**Noudata kuitenkin ensisijaisesti oman toimipaikkasi omavalvontasuunnitelmaa.**

Teen jo	Hyvä idea!		Teen jo	Hyvä idea!	
		<b>EHKÄISE VALMISTUS- JA SÄILYTYSHÄVIKKIÄ</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ruoka voi päiväkotilapsille maistua paremmin, jos sillä on hauska nimi.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Seuraa ja opettele arvioimaan menekkiä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Opeta lapset annostelevaan itse sopiva määrä ruokaa ja syömään lautanen tyhjäksi.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Optimoi tilaukset; etenkin tuoretuotteita ei pidä hankkia liikaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Jopa biojäteastian sijainnilla voi olla vaikutusta ruokajättemäärään.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anna tavarantoimittajille palautetta kuljetus- ja varastovaurioista.			<i>"Oululaisessa koulussa biojäte väheni pysyvästi viidesosaan aiemmasta, kun ruokajätettä siirrettiin astiapalautuksesta keittiön puolelle. Tähteitä tuovilta oppilailta saatiin samalla tärkeää palautetta ruoasta."</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Palauta käyttökelpottomat tuotteet.			<b>VÄHENNÄ PAKKAUSJÄTETTÄ</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Huolehdi varastokierrosta ja säilytystilojen siisteydestä: ensin tulleet tuotteet käytetään ensin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tilaa elintarvikkeet palautettavissa ja uudelleenkäytettävissä kuljetuspakkauksissa.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Säilytä elintarvikkeet kullekin oikeassa säilytyslämpötilassa. Huolehdi erityisesti kylmäketjusta. Huom! Tarpeettoman kylmä tila ei paranna säilyvyyttä, vaan kuluttaa turhaan energiaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Osta suurissa erissä tuote, jonka menekki on suuri ja joka säilyy pitkään.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hanki säilytysastioihin kannet, niin kelmujen käyttö vähenee.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vältä yksittäispakattuja tuotteita. Tarjoa kahviomyynnissä pakkaamattomia tuotteita (esim. sämpylät). Mukana vietävät voi sujauttaa paperipussiin.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Jäähdytä jäljelle jäävä ruoka nopeasti, jotta se säilyy käyttökelpoisena.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Suomessa on maailman paras hanavesi. Tarjoa sitä pullotetun sijaan.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Edellisen päivän ylijääneistä raaka-aineista voi tehdä vielä uuden ruokalajin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uniperuna ei tarvitse alumiinifoliota.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Selvitä, millä edellytyksillä asiakkaille ja henkilökunnalle voi myydä ylijäämäruokaa kotiin vietäväksi tai lahjoittaa sitä ruoka-avun jakajille (huomioi elintarvikelainsäädäntö!).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pohdi, voisiko noutoruokaa myydä asiakkaan omaan astiaan.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hyödynnä ylijääneitä raaka-aineita ja tähteitä: kuivuneen leivän voi jauhaa korppujauhoksi, lihan, kalan ja vihannesten perkaustähteistä voi kiehauttaa keitonliemen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Järjestä kierrätyspiste, josta asiakkaat ja henkilökunta voivat ottaa tyhjiä pakkauksia (kannelliset muoviasiastiat yms.).
		<b>VÄHENNÄ TARJOILU- JA LAUTASHÄVIKKIÄ</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>EI KERTAKÄYTTÖISELLE - KYLLÄ KESTÄVÄLLE</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tuoreet ja laadukkaat raaka-aineet parantavat ruoan makua ja pienentävät hävikkiä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aseta laatu, kestävyys ja pitkäikäisyys kriteereiksi välineitä ja laitteita hankittaessa.
		<i>"Koulutuskeskuksen keittiö vaihtoi laadukkaaseen luomuperunaan: asiakkaat olivat tyytyväisiä ja perunan hävikki väheni."</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käytä kestoastioita.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Huomioi tarjolle laitossa siisteys, houkuttelevuus sekä ruokalajien selkeys ja yksinkertaisuus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Jos käytössä on kertakäyttöisiä take away -astioita, tarjoa rinnalla myös kestoastioita paikan päällä aterioiville.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ilmoita selkeästi ainesosatiedot, jotta ruokailija välttyy vääriltä valinnoilta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Korvaa paperiset pyyhkeet, pöytäliinat ja lautasliinat kankaisilla.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Annosteleva ruoka ruokailijan tarpeen mukaan tai anna ruokailijan annostella itse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>KANNUSTA, KEHITÄ JA VÄHENNÄ - ILMASTO KIITTÄÄ</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pienemmät lautaset ja ottimet vähentävät yliannostelua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Järjestä henkilökunnalle yhteisiä jätteen vähentämisen ideariihä. Motivoi, kannusta ja palkitse!
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ruokailijat eivät annostele kerralla liikaa, jos on mahdollisuus hakea lisää ruokaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tarjoa kasvisvaihtoehtoja: kasvisruoan tuotannon ilmastovaikutukset ovat pienemmät kuin liharuoan.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tarjoa ja hinnoittele erikokoisia annoksia erikokoiseen nälkään.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Suunnittele ja toteuta Ruoka ei kuulu rosikkiin -kampanjapäivä tai -viikko.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pienennä valmisannoksen kokoa, jos ruokaa jää jatkuvasti lautaselle tähteeksi.			<i>"Espoolaiskoulussa opastettiin viikon ajan oppilaita ottamaan lautaselle vain se määrä ruokaa, jonka jaksaa syödä: ruokajättemäärä väheni viidesosaan seurantaviikkoon verrattuna."</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mieti, olisiko mahdollista hinnoitella annoksia niiden painon mukaan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tarjoa ruokailijoille tietoa ruoan tuotannon ja kulutuksen ympäristövaikutuksista ja omista jätteen vähentämistoimista.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alenna tarvittaessa tuotteiden hintoja päivän lopulla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ravintoloille on omat Pohjoismaisen ympäristömerkin (joutsenmerkin) kriteerit. Kriteereihin sisältyy hyviä jätteen vähentämävinkkejä, jotka säästävät myös rahaa. <a href="http://www.joutsenmerkki.fi">www.joutsenmerkki.fi</a>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tarjoile levitteet tarjoiluastioista, mausteet annostelijoista ja juomat automaateista.			

## BIOJÄTE TALTEEN

Sekajäteastiaan laitettu biojäte päättyy kaato-paikalle, jossa se mätänee ja tuottaa ilmaston lämpenemistä kiihdyttävää kasvihuonekaasua metaania. Lajittelusta biojätteestä sen sijaan syntyy mullan raaka-ainetta kompostointilaitokses-sa. Pääkaupunkiseudun jätehuoltomääräysten mukaan biojätteen keräys on järjestettävä kaikil-la yli 50 kg viikossa biojätettä tuottavilla kiinteis-töillä.

Jätetilan biojäteastiat kannattaa vuorata riit-tävän suurella biosäkillä, joka suojaa astioita likaantumiselta ja talvella jäätymiseltä. Jos jätet-tä syntyy paljon, biojätteelle kannattaa hankkia viilennetty keräyskontti tai erillinen kylmä-säilytystila. Vesiletkulla ja viemäröinnillä varus-tettu tila helpottaa astioiden puhtaina pitämistä.

### Lisätietoa:

HSY Helsingin seudun ympäristöpalvelut  
Jätehuollon asiakaspalvelu puh. 09 1561 2110  
Neuvonta: jate.neuvonta@hsy.fi  
[www.hsy.fi](http://www.hsy.fi)



HSY Toukokuu 2010. Kuvat: HSY/Hannu Bask

## LAJITTELU KEITTIÖSSÄ:

- Elintarvikesangot sopivat biojätteen lajitteluun työpisteissä. Lajitteluastiat pysyvät siisteinä, kun ne pestään päivän päätteeksi astianpesukoneessa.
- Valuta määristä jätteistä neste viemäriin. Valutukseen käy rei'itetty muovisanko tai valutusastia. Juomat ja muut nesteet voi kaataa viemäriin sellaisenaan.
- Nestemäisiä rasvoja, kuten friteerausöljyä, ei saa kaataa biojäteastiaan tai viemäriin. Suuret säännöllisesti syntyvät erät kannattaa kierrättää uusiokäyttöön. Pienen määrän voi sulkea tiiviisti muovikanisteriin ja hävittää sekajätteenä. (Huom. ei seka-jätepuristimeen.)
- Munakennot ja paperikäsipyyhkeet käyvät biojätteeseen kuivikkeeksi.

## KELPAA:

- Lihan- ja kalanperkeet, pienet luut
- Vihannesten ja hedelmien kuoret
- Munankuoret
- Kiinteä rasva
- Kahvin- ja teenporot, paperisuodattimet
- Käsipyyhkeet
- Voi- ja leivinpaperit
- Munakennot
- Likaiset muovittomat paperit

## EI KELPAA:

- Nesteet ja liemet
- Keitinrasvat ja ruokaöljyt
- Suuret luut
- Muovit, muovitetut pahvit ja paperit
- Metallit, lasi

## LAJITTELU RUOKALASSA:

- Järjestä astianpalautuksen yhteyteen astia biojätteelle. Varusta keräyspaikka selkeillä lajitteluohjeilla.
- Järjestä juomanlopuille ja liemille tarvittaessa erillinen keräysastia.
- Sekajätteelle tarvitaan keräysastia, jos ruokasalissa käytetään maatumattomia yksittäispakkauksia tai kertakäyttöastioita.

## KELPAA:

- Ruoantähteet
- Munan- ja hedelmänkuoret
- Luut
- Teepussit
- Lautasliinat
- Hammastikut

## EI KELPAA:

- Juomat, liemet, jääpalat
- Purukumi
- Muovi- ja alumiinikääreet
- Maito- ym. tölkit, leviterasiat, jogurttipikarit
- Kertakäyttöastiat



**Biojätteen lajittelu ja vähentäminen suurkeittiössä**  
HSY Helsingin seudun ympäristöpalvelut