

GreenViewer tilannekatsaus työpaikkani vihreydestä

2009



Yhteistyössä



- Sisältö -

1.	Yleistä tutkimuksesta.....	3
1.1.	Yleistä.....	3
2.	Tulokset.....	4



1. Yleistä tutkimuksesta

1.1. Yleistä

Arvoisa ruokapalveluasiantuntija Ammattikeittiöiden ympäristörasitus on merkittävä, kun huomioidaan ostologistiikka, jakelulogiikka, tila- ja laiteinvestoinnit sekä sähkön, veden ja kemikaalien käyttö. Kuluttajat haluavat tietää yhä enemmän ruuan eettisestä profiilista. Ruokapalveluyksikön imagon kannalta ei ole yhdentekevää, miten kestävä kehitys huomioidaan jokapäiväisessä toiminnassa.

Damico Oy haluaa olla edistämässä kokonaisvaltaisen ympäristön huomioinnin kehittämistä ammattikeittiöissä. [Damico Oy](#) ja [Analystica Oy](#) tuottavat kestävästä kehityksestä koskevaan GreenViewer -nettitutkimuksen.

Tutkimuksella pyritään kartoittamaan julkisen ruokapalvelun asiantuntijoiden suhdetta ympäristöasioihin ja mielipiteitä eri toimenpiteiden vaikuttavuudesta ympäristörasituksen vähentämiseen.

Tämä on netissä vapaasti vastattavissa ollut Greenviewer -kysely työpaikkani vihreydestä.

2. Tulokset

Taustamuuttajat:

Tehtävänimike

ruokapalvelujohtaja (osallistuu kunnan johtoryhmätyöskentelyyn)	11	13%
toimialajohtaja (ruokapalvelupäällikön esimies)	3	3%
ruokapalvelupäällikkö	32	36%
aluepäällikkö tms.	6	7%
asiantuntijatehtävä	13	15%
toimipaikan esimies	11	13%
toimipaikan työntekijä (kokki tms.)	12	14%

Ikäryhmä

alle 25	5	6%
25-29	4	5%
30-34	6	7%
35-39	7	8%
40-44	16	18%
45-49	13	15%
50-54	18	20%
55-59	11	13%
60-64	8	9%

Kunnan koko

alle 5.000 asukasta	14	16%
5.000-10.000 asukasta	22	25%
10.000- 25.000 asukasta	22	25%
25.000 - 50.000 asukasta	9	10%
50.000 - 100.000 asukasta	9	10%
100.000 - 200.000 asukasta	5	6%
200.000 - 500.000 asukasta	3	3%
yli 500.000 asukasta	4	5%

Ohje tulosten tarkasteluun: Mitä suurempi ei-vastausten prosentti on, sitä suurempi kehityskohde asia on.**Osa 1**

1. Työpaikallani on selkeä ohjeistus siitä, miten operatiivisessa toiminnassa voidaan huomioida kestävä kehitys

Kyllä 27 40%
Ei 41 60%

2. Työpaikallani arvioidaan uutta valmistuskeittiötä suunniteltaessa pelkän nykyisen toiminnan sijasta sitä, miten ruokapalvelu toimii 10 vuoden kuluttua

Kyllä 52 76%
Ei 16 24%

3. Työpaikallani on laitehankintojen investointisuunnitelma seuraaville kolmelle tai viidelle vuodelle

Kyllä 37 54%
Ei 31 46%

4. Työpaikallani on keittiölaitteiden huoltosopimus

Kyllä 43 63%
Ei 25 37%

5. Työpaikallani säilytetään kylmälaitteissa vain sellaisia tuotteita, jotka vaativat kylmäsäilytyksen

Kyllä 48 71%
Ei 20 29%

6. Työpaikallani pakastetaan vain niitä tuotteita, joiden jatkojyödyttäminen on varmaa

Kyllä 60 88%
Ei 8 12%

7. Työpaikallani keittiölaitteita pidetään päällä vain silloin, kun niitä tarvitaan

Kyllä 50 74%
Ei 18 26%

8. Työpaikallani keittiöiden lattiat pestään koneellisesti tai vaahtopesulaitetta käyttäen

Kyllä 21 31%
Ei 47 69%

9. Työpaikallani astiahuolto-osastolle kerätään tiskiä, jotka tiskataan yhdellä kertaa siten, että koneeseen siirretään vain täysiä astiakoreja

Kyllä 55 81%
Ei 13 19%

Osa 2

10. Hankintasopimuksia tehtäessä tavarantoimittajilta edellytetään kierrätettäviä pakkausmateriaaleja

Kyllä	36	55%	
Ei	30	45%	



11. Työpaikallani on pyritty nostamaan ostotilausten keskipainoa/vähentämään ostarahkertoja

Kyllä	56	85%	
Ei	10	15%	



12. Työpaikallani noudatetaan ostosopimuksia ja niiden pohjalta laadittuja ostovalikoimia

Kyllä	59	89%	
Ei	7	11%	

13. Työpaikallani käytetään reseptejä ruuanvalmistuksessa

Kyllä	53	80%	
Ei	13	20%	



14. Työpaikallani tarkastetaan uuden toimintakauden aluksi tai ruokalistan vaihtuessa eri ruokien annoskoko ja kokonaismenekki kiloina

Kyllä	35	53%	
Ei	31	47%	



15. Työpaikallani raaka-aineet punnitaan tuotantoon reseptin mukaisesti

Kyllä	42	64%	
Ei	24	36%	



16. Työpaikallani resepteihin on kirjattu valmistuslaite, jolla ruoka tehdään ja kypsennysaika

Kyllä	30	45%	
Ei	36	55%	


17. Työpaikallani ruuanvalmistus ajoitetaan siten, että ruokaa ei jouduta suotta lämpösäilyttämään

Kyllä	53	80%	
Ei	13	20%	

18. Työpaikallani punnitaan palvelukeittiöihin lähtevät tilaukset

Kyllä	28	43%	
Ei	37	57%	

19. Työpaikallani on vähennetty folion ja foliovuokien käyttöä ruuan pakkaamisessa

Kyllä	58	88%	
Ei	8	12%	

Osa 3

20. Työpaikallani lajitellaan jätteet tarkasti ja pyritään minimoimaan sekajätteen määrä

Kyllä	50	86%	
Ei	8	14%	

21. Työpaikallani seurataan jätemäärien kehitystä kiloina

Kyllä	19	33%	
Ei	39	67%	



22. Työpaikallani asiakkaiden kanssa tehdään yhteistyötä jätemäärän pienentämiseksi

Kyllä	28	49%	
Ei	29	51%	

23. Työpaikallani on annosteluohjeet ja -mitat pesuaineille

Kyllä	50	86%	
Ei	8	14%	

24. Työpaikallani astiahuollon pesuainekulutusta seurataan säännöllisesti

Kyllä	47	81%	
Ei	11	19%	

25. Työpaikallani pystytään mittaamaan keittiön sähkön- ja vedenkulutusta erillisten mittareiden avulla

Kyllä	12	21%	
Ei	46	79%	

26. Työpaikallani valtaosa kotiaterioista kuljetaan asiakkaille 2-3 kertaa viikossa jäähdytettynä

Kyllä 7 12% 
 Ei 50 88% 

27. Työpaikallani on vähennetty keuhkeittien ja palvelukehittöiden välisiä kuljetuksia siirtymällä kuljettamaan jäähdytettyä ruokaa

Kyllä 6 10% 
 Ei 52 90% 

28. Työpaikallani käytetään kierrätysmateriaalista tehtyjä paperituotteita(kirjekuoria, paperia jne.)

Kyllä 35 61% 
 Ei 22 39% 

29. Työpaikallani suositaan sähköistä asiointia ja pyritään vähentämään tulostusten ja paperikopioiden määrää

Kyllä 50 86% 
 Ei 8 14% 

30. Työpaikallani on ympäristösuunnitelma ja kaikki työntekijät on perehdytetty sen sisältöön. Ympäristösuunnitelman toteutumista seurataan numeraalisten mittareiden avulla.

Kyllä 10 17% 
 Ei 48 83% 