

Mission
Zero
Foodprint

Ilmastoannos osana ravintolan ympäristötyötä

FOOTER HERE

Ilmastoannos-merkki osana ravintolan ympäristötyötä

	Ravintolan ympäristö ja -ilmastotyö	Ilmastoannos
Tarkastelun rajaus	Ravintolan koko toiminnan	Annoksen ilmastovaikutukset
Soveltuvia työkaluja	<ul style="list-style-type: none"> • Hiilijalanjälkilaskenta, mm. Clonetin ravintoloille suunnatun laskurin avulla • Ympäristöjärjestelmät -ja standardit kuten Ekokompassi, Joutsenmerkki ja matkailualan ravintoloille GreenKey 	<ul style="list-style-type: none"> • Reseptiikkaan perustuvat ilmastolaskurit <ul style="list-style-type: none"> ◦ Maksuttomia: Unilever CO2-laskuri ◦ Maksullisia kotimaisia laskureita: Clonet Oy:n Aterian Ilmastolaskuri, Jamix. Kansainvälisiä: Eaternity, Klimato, Carbon Cloud ◦ Muita lähteitä mm. Ilmastoruoka, Martat, WWF Suomi
Vaikutusten kannalta olennaiset asiat	<ul style="list-style-type: none"> • Ravintolan energiankulutus, energianlähde, käytetyt kemikaalit, alihankintaketjun vaikutukset, tavarakuljetukset, hävikki, kierrätys jne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruoka-annosten raaka-aineet ja raaka-aineiden tuotantoketjun vaikutukset • Valmistuksen ilmastovaikutus on mukana silloin kun se on tuotteen päästökertoimessa huomioitu.
Asiakas valitsee	Vastuullisen ravintolan	Ilmastoystävällisen annoksen

Ilmastoaktiivisen ravintolan vinkkilista

Ravintolatoiminnan päästöjen vähentämiseksi:

- Paranna energiatehokkuutta.
- Vaihda uusiutuvaan energiaan.
- Liiku vähäpäästöisesti.
- Minimoi kemikaalien käyttöä.
- Hanki vastuullisesti ja vain tarpeeseen.
- Minimoi kertakäyttötuotteiden käyttöä.
- Minimoi hävikki ja jätteensynty.
- Lajittele jätteet

Ravintola-annoksen päästöjen vähentämiseksi:

- Vähennä lihan ja maitotuotteiden määrää annoksessa.
- Vaihda korkeapäästöiset proteiinit, kuten nauta, lammas, porsas ja katkaravut, vähäpäästöisempiin lihoihin kuten siipikarja, riista, kotimainen kala tai hyönteisproteiini.
- Vaihda liha kasviproteiiniin ja kasviksiin.
- Vaihda maitotuotteita kasvipohjaisiin elintarvikkeisiin.
- Käytä kotimaisia satokausituotteita.
- Pienennä annoskokoa ja tarjoa vain se mitä syödään.

Mission
Zero
Foodprint

www.ilmastoannos.fi