



Green Key -kriteeristö: Kahvilat ja ravintolat

1. YMPÄRISTÖJOHTAMINEN JA -VASTUULLISUUS

	Pakolliset peruskriteerit
1.1.	Kohde noudattaa toiminnassaan Suomen ympäristölakeja ja -asetuksia, ja täyttää kaikki toimintaansa koskevat lakisääteiset velvoitteet. Kohde on tietoinen omaa toimintaansa koskevista lakivelvoitteista ja johto seuraa systemaattisesti lakivelvoitteiden mahdollisia muutoksia. Hakemuksen lisätietokenttään tulee kuvata miten lakivelvoitteita ja niiden mahdollisia muutoksia seurataan.
1.2.	Johto on sitoutunut ympäristötyöhön ja nimittänyt kohteelle ympäristövastaavan. Ympäristövastaava toimii myös Green Key -yhteyshenkilönä.
1.3.	Kohteella on kirjallinen ympäristöpolitiikka. Ympäristöpolitiikka on hakemuksen liitteenä.
1.4.	Kohde tavoittelee ympäristötyössään jatkuvaa parantamista. Kohteella on kirjatut, vähintään vuosittain tarkasteltavat, konkreettiset ympäristötavoitteet, joille on tavoiteaikataulu ja vastuuhenkilöt.
1.5.	Green Key -ympäristöohjelman dokumentaatio on kerätty ympäristökansioksi. Kansio on Green Keyn edustajien saatavilla ja tarkastettavissa.
1.6.	Ympäristövastaava varmistaa, että Green Key -kriteerien mukainen toiminta tarkastetaan vuosittain. Ympäristövastaava raportoi tilanteesta johdolle.
1.7.	Kohde tekee aktiivista ympäristöyhteistyötä yhden tai useamman tärkeäksi määrittelemänsä sidosryhmän kanssa. Green Key toimenpiteitä käsitellään vuorovaikutuksessa sidosryhmän kanssa vähintään kerran vuodessa.

	Pistekriteerit
1.8.	<i>Kohde mittaa oman hiilijalanjälkensä. Mittauksessa käytettävä työkalu tulee yksilöidä lisätietokentässä.</i>
1.9.	<i>Kohde tukee lähiyhteisössään ympäristön hyvinvointia ja luonnon monimuotoisuutta edistävää toimintaa.</i>
1.10.	<i>Kohde toteuttaa toimissaan kulttuurisesti kestävästä matkailusta arvostaa ja suojella paikalliskulttuuria ja paikallista elämäntapaa sekä tukee alueen elinvoimaisuutta.</i>
1.11.	<i>Kohde ei myy eikä esittele tuotteita, jotka vaarantavat paikallisen luonnon tai kulttuurin säilymistä.</i>
1.12.	<i>Kohde kerää ja lahjoittaa tarpeettomat tavarat ja materiaalit hyväntekeväisyyteen. Lahjoitukset tehdään harkitusti ja siten, että lahjoitus hyödyttää vastaanottajaa pitkäkestoisesti.</i>
1.13.	<i>Kohde on tehnyt Sitoumus 2050 – kestävä kehityksen toimenpidesitoumuksen.</i>

2. HENKILÖSTÖN OSALLISTAMINEN

	Pakolliset peruskriteerit
2.1.	Johto pitää henkilökunnan kanssa säännöllisesti kokouksia jossa käydään läpi kohteen nykyinen ympäristötyö ja tulevat toimenpiteet. (liite)
2.2.	Ympäristövastaava osallistuu säännöllisesti, vähintään kahdesti vuodessa, johtoryhmän tapaamisiin ja esittelee ympäristötoimenpiteiden tilanteen ja kehittymisen.
2.3.	Ympäristövastaava ja muut ympäristökysymysten parissa työskentelevät (johtoryhmän jäsenet, kiinteistöhuolto, kassahenkilöstö, tarjoilijat ja keittiö) saavat vuosittain koulutusta omaan työhönsä liittyvissä ympäristöasioissa.
2.4.	Henkilökunnalla on selkeät ohjeet, miten ja missä tilanteissa asiakkaille kerrotaan ympäristötyöstä.
2.5.	Siivouksesta vastaavat henkilöt ovat saaneet koulutusta ja heillä on kirjallinen ohjeistus ympäristöystävällisestä puhtaanapidosta. (liite)
	Pistekriteerit
2.6.	<i>Johto kannustaa henkilökuntaa kehittymiseen ja kehittämiseen ympäristökysymyksissä. Tämä voidaan toteuttaa esimerkiksi työpajoin, keskusteluin tai käytännön kokeiluin.</i>
2.7.	<i>Johto kannustaa henkilökuntaa ympäristöystävälliseen liikkumiseen.</i>

3. ASIAKKAIDEN OSALLISTAMINEN

	Pakolliset peruskriteerit
3.1.	Green Key -sertifikaatti ja -kyltti ovat näkyvästi esillä. (liite)
3.2.	Green Key -materiaalia on asiakkaiden helposti saatavissa näkyvällä paikalla.
3.3.	Kohteen www-sivuilla, sosiaalisen median kanavissa ja muussa sähköisessä viestinnässä on tietoa kohteen Green Key -ympäristötyöstä.
3.4.	Henkilökunta kertoo asiakkaille ympäristötyöstä ja innostaa heitä osallistumaan.
3.5.	Kassa- ja tarjoiluhenkilökunta osaavat kertoa asiakkaille kohteen ympäristötavoitteista, ympäristötyön painopisteistä ja siitä, miksi kohde haluaa tehdä ympäristötyötä. Green Key -kriteerit ja kohteen ympäristötavoitteet ovat asiakkaiden nähtävillä.
3.6.	Kassa- ja tarjoiluhenkilökunta osaavat neuvoa asiakkaita julkisen liikenteen käytössä. Aikataulut ja reittioppaat ovat asiakkaiden helposti saatavilla.
3.7.	Kohde viestii asiakkailleen näkyvästi ja selkeästi esim. kyltein, miten henkilökunta ja asiakkaat voivat säästää energiaa ja vettä (esim. kertakäyttöastiat, servietit). (liite)

	Pistekriteerit
3.8.	<i>Asiakkaille tarjotaan mahdollisuus arvioida kohteen ympäristötyötä. (liite)</i>
3.9.	<i>Kohde viestii ympäristötekojen vaikutuksista (esim. ruokahävikin vähentämisen merkitys, luomu- ja lähiruoka)</i>
3.10.	<i>Kohde on tehnyt näkyvän ympäristökampanjan asiakkaille. (Liitteeksi mallimateriaali ja tieto kohderyhmästä)</i>

3.11.	<i>Ympäristöviestintä on sisällytetty yrityksen viestinnän vuosisuunnitelmaan ja suunnitelmassa on huomioitu eri kohderyhmiä.</i>
3.12.	<i>Kohde palkitsee asiakkaitaan ympäristöteosta.</i>

4. YMPÄRISTÖAKTIVITEETIT

Pakolliset peruskriteerit	
4.1.	Kohteessa on helposti saatavilla tietoa läheisistä puistoista ja luontokohteista.
4.2.	Kohde tarjoaa asiakkaille tietoa pyöräreiteistä ja polkupyörien sekä muiden ekologisten liikkumisvälineiden vuokraus- ja lainausmahdollisuuksista.

Pistekriteerit	
4.3.	<i>Asiakkailla on mahdollisuus lainata tai vuokrata polkupyöriä tai muita ekologisia liikkumisvälineitä suoraan kohteesta.</i>
4.4.	<i>Kohde järjestää ympäristökasvatustoimintaa itse tai kumppanin kanssa eri kohderyhmille esimerkiksi yrityksille ja kokousvieraille, aikuisille, perheille, nuorille ja lapsille.</i>
4.5.	<i>Kohde kannustaa asiakkaita jatkamaan ympäristöystävällisiä käytäntöjä myös kotona tai työpaikalla.</i>
4.6.	<i>Kohde välittää tietoa alueen luontokouluista, -retkistä ja muista luontopalveluista.</i>
4.7.	<i>Kohde tarjoaa asiakkailleen tietoa lähialueen Blue Flag -rannoista (toistaiseksi Suomessa vain Ahvenanmaalla)</i>

5. VEDENSÄÄSTÖ

Pakolliset peruskriteerit	
5.1.	Veden kokonaiskulutus mitataan vähintään kuukausittain. (liite)
5.2.	Uudet wc-istuimet ovat vettä säästäviä (vedenkulutus max. 6 litraa huuhtelukerralla)
5.3.	Henkilökunta tarkastaa säännöllisesti, etteivät vesihanat tai wc-säiliöt vuoda.
5.4.	Vähintään 75 %:ssa vesihanoista virtaama on max. 8 ltr/min. (mittaustulos 5 hanasta hakemukseen)
5.5.	Pisuaarit on varustettu sensoreilla, ne ovat vettä säästäviä tai vedettömiä.
5.6.	Uudet (kupu- ja tunneli-) astianpesukoneet ovat vettä säästäviä laitteita, joissa vedenkulutus on max. 3,5 ltr/kori.
5.7.	Astianpesukoneiden läheisyydessä on ohjeet veden ja energian säästämiseksi. (liite)
5.8.	Kaikki jätevesi puhdistetaan. Jätevesiä koskevia lakivaatimuksia noudatetaan.
5.9.	Hukkarasva kerätään erikseen rasvanerotimella talteen hyötykäyttöä varten. Mikäli kohde toimii vuokratiloissa, eikä rasvanerotinta ole, tulee kohteen pyytää sen asentamista.

	Pistekriteerit
5.10.	<i>Erilliset vesimittarit ovat käytössä alueilla, joissa vedenkulutus on runsasta.</i>
5.11.	<i>Uudet astianpesu- ja pyykinpesukoneet ovat ammattikäyttöön tarkoitettuja laitteita.</i>
5.12.	<i>Uudet wc-istuimet on varustettu kaksoishuuhtelulla: 3/6 litraa.</i>
5.13.	<i>Yleisten tilojen (kuten asiakas-wc:iden) vesihanojen virtaama on alle 6 litraa minuutissa.</i>
5.14.	<i>Yleisten tilojen wc-istuimet kuluttavat vettä max. 6 l/huuhtelukerta.</i>
5.15.	<i>Yleisten tilojen vesihanat on varustettu sensoreilla.</i>
5.16.	<i>Ns. harmaata vettä tai piha-alueiden hulevettä kerätään ja hyödynnetään uudestaan turvallisesti (esimerkiksi piha-alueiden puhdistukseen).</i>
5.17.	<i>Kohteessa on käytössä tunnistimet vesivahinkojen ja vuotojen havaitsemiseksi ja vianetsinnän helpottamiseksi.</i>
5.18.	<i>Kohteessa on erillinen vesipullojen täyttöpiste asiakkaille.</i>

6. PUHTAANAPITO

	Pakolliset peruskriteerit
6.1.	Henkilökunnalla on ohjeet puhdistusaineiden oikeaan annosteluun.
6.2.	Kohteen päivittäisessä siivouskäytössä olevat puhdistus- ja pesuaineet ovat ympäristömerkittyjä (kolmannen osapuolen myöntämä merkki tai vastaavat kriteerit täyttävä tuote) (liite: yksilöi ympäristömerkki/tuote tai liitä mukaan tuotteen valmistajan kirjallinen selvitys kriteerien täyttymisestä)
6.3.	Desinfiioivia puhdistusaineita ei käytetä päivittäisessä perussiivouksessa. Muulloin niitä käytetään harkitusti ja vain tarvittaessa tai vain määräysten edellyttämällä tavalla.
6.4.	WC- ja talouspaperit sekä paperipyyhkeet ovat ympäristömerkittyjä tuotteita. (liite)

	Pistekriteerit
6.5.	<i>Kohteen käyttämät astianpesuaineet ja pyykinpesuaineet ovat ympäristömerkittyjä. Kriteeri koskee myös alihankintana tehtävää pesulapalvelua. (liite)</i>
6.6.	<i>Siivouksessa käytetään mikrokuituliinoja veden, pesuaineiden ja kemikaalien säästämiseksi.</i>
6.7.	<i>Kohde välttää hajusteiden käyttöä puhtaanapidossa ja pyykinpesussa.</i>
6.8.	<i>Kohde käyttää pesulapalvelunaan samalla paikkakunnalla tai lähialueella sijaitsevaa pesulaa minimoidakseen kuljetusmatkan.</i>
6.9.	<i>Kaikki asiakkaiden ja henkilökunnan käyttöön tarjottavat saippuat ovat ympäristömerkittyjä. (liite)</i>

7. JÄTTEEN VÄHENTÄMINEN, LAJITTELU JA KIERRÄTYS

	Pakolliset peruskriteerit
7.1.	Kohde huolehtii jätteiden asianmukaisesta lajittelusta jätelain ja kunnallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti vähintään seuraaviin kategorioihin: metalli, lasi, energiajäte, paperi, biojäte ja pahvi. Mikäli jonkin jakeen kuljetusta ja käsittelyä ei ole paikkakunnalla järjestetty, voidaan se jättää pois.
7.2.	Kohde, heidän palveluntarjoajansa tai kiinteistöhuoltopalvelu huolehtii eri jakeiden jatkukuljetuksesta ja -käsittelystä. Mikäli jätekuljetuksen hankinta on ulkoistettu, kohde vastaa kriteerin toteutumisesta heidän puolestaan ja käy läpi toimintamallin esimerkiksi kiinteistöhuoltoyhtiön kanssa.
7.3.	Kohde huolehtii jätteiden kuljetuksista lakivaatimuksia ja jätehuoltomääräyksiä noudattaen.
7.4.	Kohteen asiakkaille ja henkilökunnalle on selkeät ohjeet jätteiden lajittelusta ja käsittelystä. Tarvittaessa käytetään eri kielisiä versioita tai kuvasymboleja. (liite)
7.5.	Kertakäyttöastioita käytetään vain isoissa ulkoilmatapahtumissa ja take away -annoksissa. Kertakäyttöastiat ovat kierrätettäviä tai biohajoavia. Asiakkaille viestitään kertakäyttöastioiden kierrätettävyydestä/biohajoavuudesta ja kierrätysastiat näille asetetaan helposti saavutettaville ja merkitään selkeästi.
7.6.	Vaaralliseksi luokiteltavat jätteet säilytetään erillisissä astioissa ja kierrätetään asianmukaisesti (esim. paristot, lamput, maalit, kemikaalit ym.)
7.7.	Vaaralliseksi luokiteltavat jätteet kuljetetaan turvamääräyksiä noudattaen asianmukaiseen käsittelylaitokseen ja kuljetuksesta tehdään jätelain edellyttämä siirtoasiakirja.
7.8.	Jokaisessa wc:ssä on roskakori.
7.9.	Kaikki asiakkaiden käyttöön tarjottavat saippuat ovat annostelijoissa yksittäispakkausten sijaan.
7.10.	Yksittäispakattua voita, kermaa, marmeladia tms. ei käytetä.

	Pistekriteerit
7.11.	<i>Kohde mittaa jätemäärät jakeittain kuukausittain. Lisäksi kohteella on toimintasuunnitelma jätemäärän pienentämiseksi. (Liite)</i>
7.12.	<i>SER-jätteen keräys ja kierrätys on huolehdittu.</i>
7.13.	<i>Tekstiilit kierrätetään uusiokäyttöön.</i>
7.14.	<i>Kohteella on sopimus pakkausmateriaalien käytöstä (erityisesti muovi), noudosta ja hävityksestä. Kohde pyrkii käyttämään mahdollisimman paljon kestopakkauksia, jotka palautetaan paluukuljetuksia hyödyntäen.</i>
7.15.	<i>Mikäli kertakäyttöastioita käytetään, ne ovat biologisesti hajoavia.</i>
7.16.	<i>Koko henkilökunta on saanut lajittelukoulutuksen.</i>
7.17.	<i>Orgaaninen jäte kompostoidaan tai toimitetaan eteenpäin asianmukaiseen käsittelylaitokseen edelleen käyttöön (esim. biokaasu).</i>

8. ENERGIANSÄÄSTÖ JA -HANKINTA

	Pakolliset peruskriteerit
8.1.	Energiankulutus mitataan vähintään kerran kuukaudessa. (liite)
8.2.	Kohteella on käytössään kausittaiset muutokset huomioiva toimintamalli lämmityksen, ilmanvaihdon ja ilmastoinnin säätämiseksi mahdollisimman energiatehokkaaksi.
8.3.	Vähintään 75% lamput on energiansäästölamppuja tai LED-valaisimia. Muut lamput vaihdetaan mahdollisimman pian.
8.4.	Keittiön ilmanvaihtolaitteen rasvasuodattimet puhdistetaan vähintään kerran vuodessa.
8.5.	Lämmitys- ja viilennyslaitteiden pinnat puhdistetaan säännöllisesti (väh. 1 krt/v).
8.6.	Ilmanvaihtojärjestelmä mukaan lukien lämmitys- ja viilennyslaitteet tarkastetaan vähintään kerran vuodessa. Tarvittavat korjaustoimenpiteet tehdään energiatehokkaan toiminnan varmistamiseksi.
8.7.	Jääkaappien, pakastimien, uunien ja muiden kuuma- ja kylmäsäilytystilojen tiivisteet ovat kunnossa.
8.8.	Pakastimet sulatetaan säännöllisin väliajoin energiatehokkuuden huolehtiminen.
8.9.	Keittiölaitteiden tarpeetonta päällä pitämistä vältetään. Henkilökunnalla on toimintamalli tähän.
8.10.	Kohde on määritellyt standardilämpötilan tiloihinsa.

	Pistekriteerit
8.11.	<i>Kohde suorittaa energiakatselmuksen ulkopuolisen asiantuntijan avustamana vähintään joka viides vuosi.</i>
8.12.	<i>Kohteen hankkimasta sähköenergiasta vähintään 50% tuotetaan uusiutuvilla energialähteillä.</i>
8.13.	<i>Kohteen hankkimasta sähköenergiasta 100% tuotetaan uusiutuvilla energialähteillä.</i>
8.14.	<i>Kohteen hankkima sähköenergia on 100% uusiutuvaa energiaa ja täyttää kestävyyskriteerit (kestävä tuotanto on ympäristömerkitty tai vastaavat kriteerit täyttävää)</i>
8.15.	<i>Erilliset sähkömittarit ja kaasumittarit on asennettu energiankulutuksen kannalta merkittäviin paikkoihin.</i>
8.16.	<i>Kohteen ympärivuotisesti käytössä olevien tilojen ikkunoissa on tiivistetyt kolmikerroslasit. Tiivisteet ovat kunnossa, ja ne tarkistetaan säännöllisesti.</i>
8.17.	<i>Rakennuksen eristys ylittää uudis- ja korjausrakentamista koskevat kansalliset energiatehokkuuden minimivaatimukset.</i>
8.18.	<i>Kohteessa on lämmöntalteenottojärjestelmä mm. kylmälaitteiden, ilmastointilaitteiden tai jätevesien hukkalämmön hyödyntämiseksi.</i>
8.19.	<i>Kohteen käyttämä lämpöenergia tuotetaan uusiutuvilla polttoaineilla (ei turve).</i>
8.20.	<i>Kohteen käyttämä kaukolämpö ja kaukokylmä (myös koskikylmä) tuotetaan vähintään 75 % uusiutuvilla energialähteillä (ei turve).</i>
8.21.	<i>Kohde tuottaa itse uusiutuvaa energiaa. (maalämpö, aurinko, tuuli, ilma)</i>
8.22.	<i>Kohde on liittynyt elinkeinoelämän energiatehokkuussopimukseen (matkailu- ja ravintola-alan toimenpideohjelman kautta).</i>
8.23.	<i>Kohteen (huoneissa, kokoustiloissa, keittiössä, pesulassa tms. käyttämät) kaikki sähkölaitteet ovat energiatehokkaita.</i>

8.24.	<i>Ilmanvaihtokoneisto on varustettu energiankäytön optimoivalla puhaltimella ja sen moottori on energiaa säästävä.</i>
8.25.	<i>Ilmastointi sammuu automaattisesti, kun ikkuna avataan.</i>
8.26.	<i>Kohteessa on avainkorttijärjestelmä tai muu automaattinen järjestelmä, joka varmistaa sähkölaitteiden ja valojen sammumisen kohteen ollessa suljettuna.</i>
8.27.	<i>WC-tiloissa on käytössä liikkeentunnistus.</i>
8.28.	<i>Kohde käyttää vain led-lamppuja</i>
8.29.	<i>Ulkovalaisimet ovat tarveohjattuja esim. liiketunnistimella, ja ne sammuvat automaattisesti, kun niitä ei tarvita.</i>
8.30.	<i>Keittiön liesituulettimissa on infrapunatunnistin, jonka avulla liesituulettimien käyttö on mahdollisimman energiatehokasta.</i>
8.31.	<i>Juoma-, kahvi-, vesi- ja muut automaattit eivät ole päällä tarpeettomasti.</i>
8.32.	<i>Tietokoneissa, printtereissä ja kopiokoneissa on virran automaattinen aikakatkaisu.</i>
8.33.	<i>Uudet tietokoneet, tulostimet, kopiokoneet ja muut toimistolaitteet ovat ympäristömerkittyjä tai laitteiden toimittajalla on ympäristösertifikaatti.</i>
8.34.	<i>Kohteella on sähkö- tai hybridauton latauspiste tai biokaasuauton tankkauspiste.</i>
8.35.	<i>Kohde tarjoaa sähkö-, biokaasu tai hybridautojen vuokrauspalvelua / välitystä tai sähkö-, biokaasu- tai hybriditaksin käyttöä.</i>
8.36.	<i>Kohteen omassa käytössä olevista autoista vähintään puolet ovat sähkö-, biokaasu- tai hybridautoja.</i>

9. ELINTARVIKKEET

	Pakolliset peruskriteerit
9.1.	Kohteessa käytetään luomu- ja lähituotteita. Käytössä tulee olla vähintään viisi lähi- tai luomutuotetta (kohtien 9.3. ja 9.4. tuotteiden <u>lisäksi</u>). (liite)
9.2.	Lähi- ja luomutuotteiden ja ympäristömerkittyjen tuotteiden osuus säilyy tai kasvaa joka vuosi. Poikkeama tästä raportoidaan Green Keylle.
9.3.	Jos kohteella on alkoholituotteiden anniskelulupa, on tarjolla vähintään yhtä paikallistuottajan tai luomumerkittyä olutta sekä viiniä. Kirjaa tuote ja sen merkki.
9.4.	Kohteessa on tarjolla vähintään yhtä paikallista tai luomumerkittyä virvoitusjuomaa, kahvia, teetä tai maitoa. Kirjaa tuote ja sen merkki.
9.5.	Ravintolan ruokalistalla / valittavissa on aina myös kasvisvaihtoehto.
9.6.	Tarjolla olevat kalat ja äyriäiset ovat peräisin kestävästä kannoista ja pyydystetty ympäristöä vahingoittamattomin menetelmin (esim. MSC-sertifioitu). Kohde tietää ja pystyy kysyttäessä kertomaan kalan ja äyriäisten alkuperän.
9.7.	Kohde vähentää vuosittain tehotuotetun lihan käyttöä korvaten sitä kasvisvaihtoehdoin ja/tai vastuullisesti tuotetulla lihalla. Kohde tietää ja pystyy kysyttäessä kertomaan asiakkaille käyttämänsä lihan alkuperän.
9.8.	Kohteessa tarjoillaan ensisijaisesti vesijohtovettä pullotetun veden sijaan.
9.9.	Kohde mittaa ruokahävikin määrän ja toimii ruokahävikin minimoimiseksi. Keittiö- ja tarjoiluhenkilökunnalla on työohjeet tätä koskien.

	Pistekriteerit
9.10.	<i>Jos kohteella on alkoholituotteiden anniskelupa, on tarjolla vähintään yhtä paikallistuotettua tai luomumerkittyä siideriä, lonkeroa tai muuta alkoholituotetta (pl. oluet ja viinit, kohta 9.3.)</i>
9.11.	<i>Kohde hyödyntää valikoimassaan satokauden kasviksia.</i>
9.12.	<i>Kohteen ravintolan ja aamiaistarjoilun ruokalistoille ja tarjoilupöytiin on merkitty luomutuotteet, lähituotteet ja muut ympäristömerkityt tuotteet.</i>
9.13.	<i>Kohde nostaa esille lähiruokatuotantoa ja tutustuttaa asiakkaat alueen lähiruokatuottajiin.</i>
9.14.	<i>Kohteella on vähintään vuosittain kasvisruokateemapäivä esimerkiksi Maailman kasvisruokapäivänä 1.10.</i>
9.15.	<i>Kohteen ravintolan ruokalistalla on myös täysin vegaaninen ruokalaji ja maitojuoma.</i>
9.16.	<i>Kohde osallistaa asiakkaat työhön ruokahävikin minimoimiseksi esim. tarjoamalla astiaa jäännösruoan mukaan ottamiseksi.</i>
9.17.	<i>Kohteella on keittiöpuutarha.</i>
9.18.	<i>Kohteen keittiöpuutarhassa on kompostori, jonka multa käytetään hyödyksi alueella tai keittiöpuutarhassa.</i>
9.19.	<i>Kaikki EU:n ulkopuolelta tuodut elintarvikkeet ovat ympäristömerkityjä.</i>
9.20.	<i>Vähintään 85 % tarjolla olevista annoksista on valmistettu ravintolassa.</i>
9.21.	<i>Kohde tietää ja pystyy kysyttäessä kertomaan asiakkaille käyttämiensä kala- ja lihajalosteiden alkuperän.</i>

10. SISÄTILAT

	Pakolliset peruskriteerit
10.1.	Sisätiloja remontoitaessa suositaan ympäristöystävällisiä ja terveellistä sisäilmaa edistäviä materiaaleja.

	Pistekriteerit
10.2.	<i>Kohteella on henkilöstöpolitiikka koskien tupakointia työaikana.</i>
10.3.	<i>Kohde on hankkinut käytettyjä kalusteita.</i>
10.4.	<i>Kohde on kunnostanut kalusteita uusien hankkimisen sijaan.</i>

11. ULKOTILAT (vain, jos kohteella ulkotiloja)

	Pakolliset peruskriteerit
11.1.	Kemiallisia lannoitteita tai tuholaismyrkyjä käytetään vain siinä tapauksessa, että vastaavaa luonnonmukaista vaihtoehtoa ei ole saatavilla.
11.2.	Uudet ruohonleikkurit ovat käsikäyttöisiä, sähkökäyttöisiä, käyttävät lyijytöntä bensiiniä, ovat varustettu katalysaattorilla tai ovat ympäristömerkityjä.

11.3.	Kukat ja puutarha kastellaan aikaisin aamulla tai myöhään illalla.
-------	--

	Pistekriteerit
11.4.	<i>Puutarhajäte kompostoidaan.</i>
11.5.	<i>Sadevettä ja/tai ns. harmaata vettä kerätään ja käytetään kukkien ja puutarhan kastelussa.</i>
11.6.	<i>Uusia viheralueita perustettaessa käytetään kotimaisia tai kotoperäisiä lajikkeita.</i>
11.7.	<i>Piha-alueiden puhtaanapidossa käytettävissä koneissa ja laitteissa käytetään biohajoavaa öljyä.</i>
11.8.	<i>Kohde käy vuosittain läpi kuljetus- ja ohjelmalveluyritysten ympäristötyön esim. kuljetuskaluston ja kulkuvälineiden suhteen ja kannustaa näitä ajantasaisen, vähäpäästöisen kaluston hankintaan ja käyttöön.</i>

12. HALLINTO JA HANKINNAT

	Pakolliset peruskriteerit
12.1.	Henkilökunnan tilojen osalta noudatetaan samoja vaatimuksia kuin asiakastilojen suhteen.
12.2.	Toimistossa käytettävät paperit ja painotuotteet ovat ympäristömerkittyjä, ne on valmistettu kierrätyskuidusta tai toimittajalla on ympäristösertifikaatti. (liite)
12.3.	Kohteen tiloissa toimiville palveluntarjoajille (esim. myymälä) kerrotaan kohteen Green Key-ohjelmasta ja ympäristötyöstä, ja heitä kannustetaan ympäristöystävällisyyteen toiminnassaan.

	Pistekriteerit
12.4.	<i>Kohde kannustaa paperinkulutuksen vähentämiseen koko kohteessa mukaan lukien toimisto- ja kokoustilat.</i>
12.5.	<i>Kohde tiedottaa tavarantoimittajilleen ja muille kumppaneilleen Green Key -ympäristötyöstään ja kannustaa heitä ympäristöystävällisyyteen omassa toiminnassaan.</i>
12.6.	<i>Kohteen käyttämistä tavarantoimittajista ja muista kumppaneista vähintään 75 %:lla on ympäristösertifikaatti, ympäristöpolitiikka tai kirjallinen kestävän kehityksen toimintatapa.</i>
12.7.	<i>Kohde ostaa omaan käyttöönsä sekä jälleenmyyntiin paikallisten käsityöläisten ja pienyrittäjien lähituotteita ja -palveluja. 75% hankinnoista täyttää tämän kriteerin.</i> <i>Vaihtoehtoisesti kohde voi tarjota lähialueen tuottajille mahdollisuuden myydä suoraan asiakkaille paikallista luontoa tai alueen historiaa tai kulttuuria ilmentäviä tuotteita.</i>
12.8.	<i>Kohteen viimeisen 12 kuukauden aikana ostamista kestokulutustuotteista vähintään 75 % on ympäristömerkittyjä tai niiden valmistajalla on ympäristösertifikaatti.</i>
12.9.	<i>Kohde mittaa kertakulutustuotteiden ja käyttötavaroiden hankintamäärää, ja etsii aktiivisesti keinoja kulutuksen vähentämiseen.</i>