

Sisällysluettelo

ALKUKARTOITUS

Strategioiden huomioiminen ja ruokapalveluiden yhteiskunnallinen rooli

- Kestävän kehityksen strategiat
- Organisaation johdon sitoutuminen
- Päätäjiin vaikuttaminen
- Yhteiskuntavastuu
- Varautuminen
- Huoltovarmuus
- Määräysten mukainen toiminta
- Tuote- ja palvelutoimittajien arviointi

Hankinnat

- Hankintaprosessi
- Hankintaosaamisen kehittäminen
- Hankintojen kustannukset ja analyysi
- Hankintojen ennakointi
- Jäljitettävyys
- Kiertotalous
- Ihmisoikeudet
- Tuotteen kotimaisuusasteen todentaminen
- Elintarvikkeet
- Keittiön käyttötarvikkeet
- Koneet ja laitteet
- Pesu- ja puhdistusaineet
- Tekstiilit
- Pakkausmateriaalit
- Kertakäyttötarvikkeet
- Palvelut
- Kuljetukset

Ruokalistasuunnittelu

- Joustavuus ja muutokset
- Tuotekehitys- ja testaus
- Raaka-aineiden saatavuus
- Ravitsemussuosittukset
- Hiilijalanjälki
- Luonnon monimuotoisuus
- Kotimaisuus
- Alueellisuus ja paikallisuus
- Sesonkituotteet
- Kasvikunnan tuotteet
- Vastuullinen kala
- Vastuullinen liha
- Kasviproteiinit
- Luomutuotteet
- Luonnontuotteet
- Reilun kaupan tuotteet
- Palmuöljy
- Vegaaniruokailijat
- Teemat ja juhlat



Tuotanto

- Tuotantotavat
- Ilmastovaikutukset
- Energian kulutus
- Veden kulutus
- Ruokahävikki
- Digitaalisuus
- Materiaalitehokkuus
- Tilat
- Koneet ja laitteet
- Laitteiden elinkaari
- Omavalmistusaste ja tuotekehitysyhteistyö
- Vakioidut ruokaohjeet
- Toimiva varastonhallinta
- Tarjoilu
- Astiahuolto
- Puhtaanapidon toteutus
- Pesu- ja puhdistusaineet
- Jätehuolto
- Jätteiden lajittelu ja jätemäärät
- Biojäte
- Vaarallinen jäte
- Erotuskaivojäte

Toimiva vuorovaikutus

- Asiakaspalautteet ja niiden käsittely
- Palautteet henkilöstöltä
- Yhteistyö ruokapalvelutoimijoiden kanssa
- Asiakkaiden ja sidosryhmien osallistaminen
- Ympäristökädenjälki
- Tuotteiden asianmukaiset merkinnät
- Viestintäsuunnitelma
- Sisäinen vastuullisuusviestintä
- Ulkoinen vastuullisuusviestintä

Työelämäkäytännöt

- Henkilöstörakenne ja työpaikan pitovoima
- Henkilöstösuunnittelu
- Palkkaus
- Monimuotoisuuden toteutuminen
- Perehdytys
- Työaikainen kehittyminen
- Vaikutusmahdollisuudet
- Talouden suunnittelu ja seuranta
- Fyysinen työturvallisuus
- Henkinen työturvallisuus
- Työpoissaolot
- Työhyvinvoinnin tukeminen

