

## Elintarvikeala

- Osaan säilyttää elintarvikkeita ja pakkausmateriaaleja siten, että minimoin hävikin niiden varastoinnissa ja käytössä.
- Käsittelen ja jalostan raaka-aineet taloudellisesti hävikkiä välttäen.
- Osaan huomioida raaka-aineiden ympäristövaikutuksia elintarvikkeiden valmistuksessa.
- Osaan käyttää koneita ja laitteita energiatehokkaasti tuotteiden valmistuksessa.
- Säästän sähköä ja käytän vettä tarkoituksenmukaisesti elintarvikkeiden valmistuksessa.
- Käytän tarkoituksenmukaisia pakkauksia elintarvikkeiden pakkaamisessa ja valitsen pakkausmateriaalit oikein. Minimoin hävikin muodostumisen tuotteiden pakkaamisessa ja pakkaan kustannustehokkaasti.
- Osaan lajitella elintarvikehuoneistossa syntyvät jätteet oikein ja kierrätän ne lajitteluohjeiden mukaisesti.
- Huomioin ympäristönäkökohdat pesu- ja puhdistustoiminnoissa. Käytän ohjeiden mukaisesti pesu- ja puhdistusaineita ja toimin oikeaoppisesti puhdistusmenetelmissä.
- Ymmärrän ruoan tuotannon ympäristövaikutukset elintarvikeketjussa.
- Ymmärrän elintarvikealan yritysten ympäristöosaamisen merkityksen osana kestävästä kehityksestä.