



# KIRKON YMPÄRISTÖ- DIPLOMI

Ruoka ja keittiöt

SEINÄJOEN SEURAKUNTA<sup>†</sup>



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## Kestävä kehitys:

Sosiaalinen vastuu  
Taloudellinen vastuu  
Kulttuurinen vastuu  
Ekologinen vastuu

- **Esityksessä:**  
Kirkon ympäristödiplomin käsikirjasta-ruoka- ja keittiöt käsitteiden  
avaaminen  
Vinkit  
Linkit muihin lähteisiin



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## Minimikriteerit- Pisteet-Toimenpide



### Minimikriteerit

- [Ruokahävikin pienentäminen](#)
- [Kertakäyttöastioista luopuminen](#)
- [Reilun kaupan tee ja kahvi](#)
- [Kasvisruoka](#)



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## RUOKAHÄVIKIN PIENENTÄMINEN

### Minimikriteeri

Seurakunta tekee toimenpiteitä ruokahävikin vähentämiseksi.

- **Ruokalistasuunnittelu**
- Suunnitelmallinen **tilaaminen** tarpeeseen
- **Varaston kierto, varaston ylläpito ja koko**
- Hukkaan menevien elintarvikkeiden vähentämiseen tähdätään **ennakkoilmoittautumisilla**, lasten ja aikuisten määrä huomioidaan
- Ylijäämäruoka **punnitaan**, verrataan asiakasmääriin; biojäte/asiakas/päivä.
- Ylijäämäruoka **ruoka-apuun** tai **hävikkiruokailuun**. Käytetään paikallisilta yrityksiltä saatuja elintarvikkeita **lahjoituselintarvikkeita** (esim. Yhteinen pöytä, ylijäämäruuan jakelu)
- **Välillinen vaikuttaminen**
- **Hävikkiruoka tempaukset**, hävikkiruokaviikko, tietoiskut asiakkaille ja henkilökunnalle
- **Ruoan kunnioittaminen**  
**Seuranta missä prosessin vaiheessa hävikkiä syntyy ja siihen vaikuttaminen**

### Vinkit:

- Ruokalistasuunnittelu, kiertävä, raaka-aineiden määrä rajallinen, huomioidaan asiakkaiden mieltymykset
- Vakioidut ruokaohjeet, annoskoot, annosmäärät, ruoan tuotannonohjausjärjestelmät
- Varastointi: kompakti varasto, tilausrytmi
- Ruoan kunnioittaminen, ympäristökasvatus
- Ruoan uudelleen hyödyntäminen: ruoan jäädyttämien ja uudelleen kuumennus, ruoka-apu, hävikkiruoka-tapahtumat
- [Opas ruokahävikin vähentämiseen ammattikeittiössä \(theseus.fi\)](#)
- [Hävikkiruoka - Ruokavirasto](#)



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## KERTAKÄYTTÖASTIOISTA LUOPUMINEN

### Minimikriteeri

Seurakunta ei käytä kertakäyttöt tuotteita kuin poikkeustapauksissa.

Muovisten kertakäyttöt tuotteiden, kuten ruokailuvälineiden, lautasten, pillien ja sekoitustikkujen käyttö on kielletty vuodesta 2021 alkaen.

Tavoitteena on, että seurakunta luopuu myös muista kertakäyttöt tuotteista tai ainakin vähentää niiden käyttöä.

### Vinkit:

- hautausmaakahvit ja ulkoilmatilaisuudet; oma muki mukaan
- nuotiokäyttöön kuksat , kestromukit
- astioiden vuokraaminen tai lainaaminen isoihin tilaisuuksiin
- Kertakäyttöpakkaus- ja säilytysmateriaalit korvataan kestopakkauksin ( folio, muovipussit kelmu)



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## REILUN KAUPAN KAHVI JA TEE

### Minimikriteeri

Seurakunnan tarjoamasta kahvista ja teestä osa on pysyvästi Reilun kaupan tuotteita.

Reilun kaupan visiona on maailma, jossa kehitysmaiden viljelijöillä ja työntekijöillä on turvattu toimeentulo, mahdollisuus kehittyä ja päättää itse omasta tulevaisuudestaan.

Reilun kaupan järjestelmä on luotu parantamaan kehitysmaiden viljelijöiden ja työntekijöiden asemaa kansainvälisessä kaupankäynnissä.

Se asettaa myös viljelylle tiukat ympäristökriteerit. Olennaista on ottaa huomioon sekä ympäristön että viljelyyn osallistuvien ihmisten hyvinvointi.



FINLAND

## REILU KAUPPA

- **Sertifiointi**, jonka avulla vastuullisesti toimivat maataloustuottajat ja muut yritykset pystyvät erottautumaan ja löytämään toisensa. Sertifioidut tilat ja yritykset noudattavat Reilun kaupan laatimia kriteerejä, jotka koskevat sekä ihmisoikeuksia että ympäristövaikutuksia. Kriteerien toteutumista valvotaan perusteellisten auditointien kautta.
- **Tuki ja koulutus** miljoonille kehittyvien maiden pienviljelijöille ja maataloustyöntekijöille.
- Kampanjointi ja globaalikasvatus kuluttajien tietoisuuden ja vastuullisten valintojen lisäämiseksi.
- Vaikuttamistyö kestävämpien kauppatapojen ja -sääntöjen puolesta yritysten ja poliittisten päättäjien suuntaan.
- **Reilun kaupan yhdistys ei tuota tuotteita tai käy kauppaa vaan ylläpitää vastuullisen tuotannon kriteereitä, tukee viljelijöitä, kampanjoi ja tekee vaikuttamistyötä.** Kun yritys on kiinnostunut käyttämään tai myymään vastuullisuuskriteeriemme mukaisesti tuotettuja raaka-aineita tai tuotteita, voimme auttaa yritystä löytämään niitä.
- **Viljelijät** ovat vahvasti mukana Reilun kaupan kehittämässä – heillä on puolet järjestelmän päätösvallassa.



# Ruoka ja keittiöt

## REILUN KAUPAN SEURAKUNTA

[Reilun kaupan seurakunnat \(reilukauppa.fi\)](http://reilukauppa.fi)

### Reilun kaupan seurakunnan kriteerit:

- Seurakunta **käyttää Reilun kaupan kahvia ja teetä kaikissa tapaamisissa ja tilaisuuksissa.**
- Seurakunta **käyttää säännöllisesti myös joitakin muita Reilun kaupan tuotteita** (kaakaota, suklaata, jalkapalloja, ruusuja, tuoremehua jne.). Tuotteet voivat vaihdella saatavuuden ja sesongin mukaan.
- **Seurakunta osallistuu** omalla tempauksellaan tai tapahtumallaan järjestettävälle valtakunnalliselle Reilun kaupan viikolle
- **Seurakunta tiedottaa** seurakuntalaisille Reilusta kaupasta ja ottaa Reilun kaupan huomioon eri työmuodoissa, kuten diakoniassa, lapsi- ja nuorisotyössä ja rippikoulujen oppitunneilla. Seurakuntalaisille viestitään ruokailun tai kahvittelun yhteydessä tarjolla olevista Reilun kaupan tuotteista.
- **Toimintasuunnitelmaan** kirjataan, miten Reilua kauppaa edistetään vuoden aikana seurakunnassa.



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

### Toimenpide:

- Seurakunta osallistuu Reilun kaupan viikkoon ja Reilun kaupan tuotteiden käytöstä kerrotaan tarjoilun yhteydessä.
- Seurakunta / seurakuntayhtymä on Reilun kaupan seurakunta

### Pisteet:

- 1 piste/tempaus/tapahtuma, enintään 3 pistettä.
- Seurakunta/seurakuntayhtymä on Reilun kaupan seurakunta 3 pistettä.
- Yhteensä enintään 6 pistettä.





KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

# Ruoka ja keittiöt

Kansallisiin ravitsemussuosituksiin (2024) pohjautuva ruokapyramidi. Lähde: ©Valtion ravitsemusneuvottelukunta.

\* Uudet kansalliset ravitsemussuositukset **peurustuvat** kesällä 2023 julkaistuihin **pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin**, joita laadittaessa käytiin systemaattisesti läpi usin tutkimusnäyttö.

\* Kaikki määrälliset **suositukset perustuvat** johdonmukaiseen **tutkimusnäyttöön ravinnon ja terveyden välisestä yhteydestä**. Sekä pohjoismaisten että kansallisten ravitsemussuositusten keskeisenä tavoitteena on edistää planetaarista terveyttä.

\* Suosituksissa **huomioidaan entistä kattavammin ruoan terveystaikutusten lisäksi myös ruoantuotannon ja -kulutuksen ympäristövaikutukset**.

[Kestävää terveyttä ruoasta](#)







# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI





# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## KASVISRUOKA Minimikriteeri

### Toimenpide:

- Etukäteen pyydettäessä saa kasvisruokaa, myös vegaaniannos etukäteen pyydettäessä





# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## KAVISRUOAN LISÄÄMINEN

### Toimenpide

- Seurakunta tekee toimenpiteitä kasvien ja kasvisruoan osuuden lisäämiseksi ruokailuissa.

### Pisteet:

- Kasvisruokavaihtoehto aina tarjolla joukkoruokailuissa, 1 piste.
- Kasvispainotteinen kokoustarjoilu aina tarjolla, 1 piste.
- Leirillä kolme kasvisateriaa/viikko, 1 piste.
- Vegaaniruokavaihtoehto tarjolla, 2 pistettä.
- Enintään 5 pistettä.

## Vinkit

- Reseptiikan ja osaamisen kehittäminen.
- Henkilöstöruokailuissa ja kokouksissa on tarjolla kasvisruoka kaikille, tilattavissa ruuissa enemmän kasvisruokavaihtoehtoja.
- Ei korosteta kasvisruokaa erillisenä ruokalajina vaan lisätään sujuvasti listalle esim. kolme kasvisateriaa/viikon leiri.
- Tarjotaan kasvisruoka linjastossa ennen liharuokaa.
- Ulkopuolisille tilaajille tarjotaan myös enemmän kasvisruokia (alempi hinta voi toimia porkkanana).
- Kotimaisista raaka-aineista tehdyt lihankorvikkeet tehdään tutuiksi (esim. härkäpapu- ja kaurapohjaiset tuotteet)
- Tehdään ”helppoja” kasvisruokia, kuten makaronilaatikko härkäpavuista, pinaattiletut jne.
- Kasvien määrää lisätään liha -ja kalaruoissa pienentämään käytettävän lihan tai kalan määrää.
- Kokoustarjoiluissa hyödynnetään enemmän kasviksia; kasvispiirakkaa, vihannespaloja, voileivissä ei lihaleikkeleitä jne.
- Lisätään myös vegaanisen ruuan tarjontaa.





# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## KAUDEN KASVIKSET

### Toimenpide

- Seurakunta käyttää jatkuvasti monipuolisesti kauden kasviksia ruokailuissaan ja tiedottaa siitä.

### Pisteet:

- 2 pistettä.

- Satokauden aikana kasvatettuihin kasviksiin tarvitaan vähemmän tuotettua energiaa kuin kasvihuoneessa kasvatettuihin.
- Satokauden kasvikset ovat usein edullisempia kuin sesongin ulkopuolella kasvatetut.
- Sesongin ulkopuolella hyödynnetään hyvin säilyviä kasviksia, juurekset, kaalit, pakastekasvikset, säilykkeet.
- Kun opettelemme sesonkien mukaiseen kasvisten käyttöön, kauppojen ei tarvitse ylläpitää suuria varastoja jokaisesta kasviksesta ympäri vuoden. Tällöin myös hävikkiä syntyy vähemmän



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## LÄHIRUOKA

Lähiruoalla ja sen kasvavalla kysynnällä on monia myönteisiä vaikutuksia.

- Lähiruoalla tarkoitetaan **paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja jota markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella.**
- **Se luo työtä ja antaa verotuloja** omalla alueella, **lisää kuluttajien vaihtoehtoja**, alkutuotannon **elinvoimaisuutta**, edistää kestävän kehityksen mukaista yritystoimintaa ja mahdollistaa ruuan jäljitettävyyttä. Lähiruoka antaa tuottajille kasvot tuotteen takana.
- Lähiruoan kautta voidaan **edistää** alkuperäisrotujen ja -lajikkeiden säilymistä ja luonnon **monimuotoisuutta**, kehittää suomalaista, alueellisesti rikasta ruokakulttuuria ja vastata nopeastikin kuluttajien tarpeiden muutoksiin.
- **Laatu- ja ympäristökriteerejä** hyödyntämällä voidaan lisätä lähiruoan käyttöä julkisissa hankinnoissa. Pienhankinnoilla voidaan tukea paikallista ruoantuottajaa.



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## LÄHIRUOKA

### Toimenpide

- Listataan seurakunnan käyttämät lähituotteet (vähintään 50 % ruokaryhmän tuotteista lähiruokaa).

### Pisteet:

- Jos tuoteryhmästä vähintään 50 % hankitaan läheltä, saa siitä 1 pisteen.
- Enintään 5 pistettä
- Raaka-aineiden vaihtaminen lähempänä tuotettuihin on ympäristöteko. Esimerkiksi riisin voi vaihtaa kotimaiseen perunaan, kvinoaan tai ohraan ja soijarouheen kotimaiseen härkikseen.

### Tarjouspyynnössä edellytetään, että tarjoaja huomioi raaka-aineissa

- Tuoreuden ja jäljitettävyyden
- Salmonellavapauden
- Sesonginmukaisuuden
- Luomun
- Kasvisruoan

### Tarjouspyynnössä voidaan käyttää kriteereinä esim:

- tuotteiden jäljitettävyyjärjestelmää
- hormoni- ja lääkejäämävapautta

Ruokapalveluita kilpailutettaessa voidaan vaatia, että ruokalistalle on suunniteltava:

- vuodenaikoihin liittyviä ruokia
- paikallisia perinneruokia
- Kausiruokia

### **Yhteistyö lähialueen hankintayksiköiden kanssa tai yhteishankinnat**

[Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas \(valtioneuvosto.fi\)](https://www.valtioneuvosto.fi/vastuullisten-ruokapalveluiden-hankintaopas)





# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## LUOMURUOKA

### Toimenpide

- Listataan seurakunnan käyttämät luomutuotteet (vähintään 50 % ruokaryhmän tuotteista luomuruokaa).

### Pisteet:

- Jos tuoteryhmästä vähintään 50 % on luomua, saa siitä 1 pisteen.
- Enintään 5 pistettä

### Luomumerkillä varustettu ruoka on tuotettu:

- ilman rikkakasvien torjunta-aineita
- ravinteita kierrättäen ja luonnonvaroja säästäen
- eliölajien monimuotoisuutta vaalien
- eläinten luontaisia tarpeita kunnioittaen ja hyvinvointia edistäen
- ilman tarpeettomia lisäaineita, kuten keinotekoisia väri-, makeutus- ja aromiaineita

**\* Riista ei ole lähtökohteisesti luomua**



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## VASTUULLINEN KALA

### Toimenpide

- Seurakunta huomioi hankittavan kalan eettisyyden.

### Pisteet:

- Seurakunta noudattaa WWF:n kalaoppaan suosituksia, 3 pistettä.
- Seurakunta ostaa vain MSC- ja ASC-merkittyä kalaa, 1 piste.
- Seurakunnan tapahtumissa on kalastus- ja kalankäsittelyopastusta, 1 piste.
- Yhteensä enintään 5 pistettä.

Käytettäessä kasvatettua kalaa tulee ottaa huomioon ympäristövaikutukset.

Pyydettävien kalakantojen tulee olla elinvoimaisia eikä niiden pyynti tai kasvatus saa aiheuttaa merkittäviä ympäristöhaittoja.

### Keinoja

- **Hankitaan MSC- ja ASC-merkittyä kalaa.**
- **Hyödynnetään järvikalasta ja vähemmän käytetyistä, mutta kannoiltaan kestävästä kalalajeista jalostettuja tuotteita.**
- **Järjestetään leireillä vesistöjen äärellä kalastusoppia, jotta seurakuntalaisten osaaminen ja tietoisuus lisääntyvät.**
- **Käytetään kotimaista lähellä pyydettyä kalaa (WWF:n kalaoppaan suositusten mukaisesti).**

**MSC sertifioitu kala** keskittyy luonnonvaraisten kala- ja äyriäiskantojen kestävyyden kehittämiseen.

**ASC sertifioitu kala** keskittyy vastuulliseen kalankasvatukseen ja siihen liittyviin vesiviljelyn käytäntöihin

**WWF:n kalaopas** auttaa tekemään vastuullisia kalavalintoja

[Kalaopas – WWF Suomi.](#)



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## KEITTIÖHENKILÖKUNNAN YMPÄRISTÖKOULUTUS

### Toimenpide

- Seurakunta mahdollistaa ympäristökoulutusta keittiöhenkilökunnalle.

### Pisteet:

- 1 piste/kurssi/hlö
- enintään 5 pistettä.

Keittiöhenkilökunnalle on tarjolla runsaasti ympäristökoulutusta. Sitä voi järjestää yhteistyössä muiden tahojen kanssa.

Kirkon koulutuskalenteri, verkkokoulutukset, oma koulutus

### Esimerkkejä koulutuksista:

- ympäristöosaava
- kasvisruokakurssi
- hankintaosaaminen
- ilmastoystävällinen ruokakoulutus
- kierrättäminen ja jätehuolto
- energiatehokas työskentely



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## KEITTIÖIDEN YMPÄRISTÖVIESTINTÄ

### Toimenpide

- Viestitään ruuan ilmastovaikutusten pienentämiseksi tehtävistä toimenpiteistä.

### Pisteet:

- 1 piste/viestintätapa
- enintään 2 pistettä

Suomalaisen hiilijalanjäljestä 20 % tulee ruoasta. Ruoan ilmastovaikutukset kertyvät ruoan koko elinkaaren ajalta.

Ruoan ilmastopäästöihin voimme vaikuttaa kulutusvalinnoillamme. **Ilmastotietoiseksi** kuluttajaksi kehittyy pieninkin askelin.

### Seurakunta voi viestiä ruuan ilmastovaikutuksista monin tavoin:

- Viestitään ruokailijoille **ruuan alkuperästä** (lähiruoka, luomuruoka, kotimainen ruoka) esimerkiksi julisteissa ja pöytäständeissä.
- **Ohjeistetaan** ruokailijoita **jätteiden lajitteluun** selkein ja visuaalisin ohjein.
- **Ohjeistetaan** pitopalvelut ja muut **keittiötiloja käyttävät** esimerkiksi jätteiden lajitteluun

- **Opastetaan ruokailijoita ruuan kunnioittamiseen** ja olemaan jättämättä ruokajätettä.
- **Hyödynnetään tempaukset** ja teemapäivät, kuten Ekopaasto, Lihaton lokakuu ja Meatless Monday.
- **Viestitään kristillisestä perinteestä**, jossa paastonaikana ja perjantaisin on vältetty lihan syömistä



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## ELINTARVIKE- JA RUOKAPALVELUHANKINNAT

### Toimenpide

- Seurakunta tekee vastuullisia elintarvike- ja ruokapalveluhankintoja.

### Pisteet:

- 1 piste/vastuullinen hankinta
- enintään 5 pistettä

**Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä.** Siihen päästään vaatimalla hankinnoissa sellaisten elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden käyttöä, jotka on tuotettu ympäristön kannalta hyvillä viljely- ja tuotantomenetelmillä ja eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävillä tavoilla.

[Vastuullisen elintarvikehankinnan kriteerit | Kriteeripankki](#) ( Motiva, Valtiovarainministeriö, työ- ja elinkeinoministeriö, maa- ja metsätalousministeriö)

Esim. elintarvikkeet, ruokapalvelujen hankinta, pesulapalveluiden hankinta, pesuaineiden hankinta.



# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## MUUT TOIMENPITEET

### Vinkit:

- \***Kierrätysmateriaali keittiöltä:** kahvipussit, kynttilänpätkät, maitotölkit, maitotölkkin korkit, metallitölkit jatkohyödynnettäviksi esim. askartelumateriaaleiksi.
- \***Pesulapalvelujen käytön vähentäminen:** kaitaliinat, pyyhittävät liinat
- \***Led kynttilät**
- \***Saapuvat tuotteet kestopakkauksissa:** pyykki rullakoissa, kangaspusseissa, kierrätettävät laatikot
- \***Käytöstä poistetun irtaimiston kierrättäminen** esim. huutokauppa-alustoilla, lahjoittamalla
- \***Elintarvikepakkausten hyödyntäminen** toiminnassa: dynot, sangot
- \***Sosiaalinen työllistäminen/ tukityöllistäminen**
- \***Alueellisen ruokakulttuurin ja perinteen säilyttäminen**





# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## MUUT KEITTIÖTÄ YMPÄRISTÖDIPLOMIN KÄSIKIRJASSA KOSKETTAVAT KOHDAT

### **Toiminta- ja talous:**

Ympäristömerkityt tuotteet ja ympäristösertifikaatit ( käsi- ja wcpaperi, leivinpaperi, servetit, puhdistusaineet, suodatinpaperit, kopiopaperi jne)

Hankintaohjeet ja –koulutus

Uusio- ja kierrätystuotteet

**Jätehuolto ja kiertotalous:** vaaralliset jätteet, kiertotalous, lajittelu, jätteiden määrän vähentäminen ja kierrätys, kompostointi

[Jätelaki – Ympäristöministeriö](#)

**Ympäristökasvatus:** Reiluus, luomu, sertifioidut tuotteet, lähituotanto, hävikin vähentäminen, lajittelu

**Energia- ja kiinteistöt:** energiankulutuksen vähentäminen ja energiatehokkuus, puhtaanpito, koulutus

**Liikenne:** Matkustus- ja kuljetustarpeen vähentäminen, kestävä työmatkaliikkuminen, Keittiöiden logistiikka





# Ruoka ja keittiöt



KIRKON  
YMPÄRISTÖ-  
DIPLOMI

## Lähteet

- Kirkon ympäristödiplomi, käsikirja
- Opas ruokahävikin vähentämiseen, Vipuvoimaa EUsta, SeAMK
- Hävikkiruoka, Ruokavirasto
- Reilun kaupan seurakunta, reilukauppa.fi
- Kestävää terveyttä ruoasta ©Valtion ravitsemusneuvottelukunta
- Ruuan ilmastovaikutukset, Luke/ Elina Ylittervo
- Vastuullisten ruokapalvelujen hankintaopas, valtioneuvosto.fi
- Hankintojen kriteeripankki
- Jätelaki, ympäristöministeriö



# Hyviä tekoja!

SEINÄJOEN SEURAKUNTA<sup>+</sup>