

תו עירוני ירוק לעסקי מזון בתל-אביב-יפו



עיריית תל אביב-יפו מעניקה תו עירוני ירוק לבתי אוכל כאות להתנהלות עסקית ידידותית לסביבה.

התו מעודד עסקים לנקוט בפעולות אשר תורמות לצמצום הוצאות אנרגיה ומים, ליעול תהליכי רכש וניהול מלאי ולהקטנת כמות הפסולת. לצורך כך, העירייה מעמידה לרשות העסקים מערך ליווי ותמיכה מקצועית, הכולל מדריך אינטרנטי לבתי אוכל ידידותיים לסביבה. מידע נוסף ניתן למצוא באתר העירוני.

בשנת 2015, ייבחרו 30 עסקים ראשונים להשתתפות בתהליך קבלת התו. עסקים אלו יקבלו ליווי של צוות מקצועי מטעם הרשות לאיכות הסביבה בעיריית ת"א-יפו.

קבלת תו עירוני ירוק ב-4 צעדים קלים!

1 הרשמה ומילוי טופס בדיקה עצמית

2 פנישות הכוונה וליווי פרטני של העסק

3 ביצוע ותיעוד התהליך בעסק

4 בדיקה והערכה לקבלת תו עירוני ירוק

ליצירת קשר

הרן בר-און | 050-6934344 | רות שטסל ויינר | 050-2489510
| צוות תו עירוני ירוק הרשות לאיכות הסביבה,
עיריית תל-אביב-יפו
מייל: tavyaroktlv@gmail.com | טלפון: 03-7253818

תו עירוני ירוק לעסקי מזון – טופס בדיקה עצמית

תחום 1: רכש ירוק

בוצע	בתהליך	סעיפי בחירה: יש לבחור לפחות 3 סעיפים
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	שישה מתוך 10 חומרי הגלם, המוצרים או המשקאות המובילים בעסק הם מקומיים (כחול-לבן)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	שלושה מתוך 10 חומרי הגלם, המוצרים או המשקאות המובילים בעסק, הם בעלי תו תקן אורגני של משרד החקלאות והכפר (או כל תו תקן בינ"ל מקביל)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	לפחות 30% מהמנות העיקריות בתפריט הן מנות צמחוניות ולא טבעוניות
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	העסק לא מגיש דגים הנמצאים ברשימת ערכי טבע מוגנים על פי חוק ¹ ובסכנת הכחדה ² (למעט דגים מבריכות דגים או חקלאות ימית)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	לפחות 2 מוצרים או אריזות ל-TA בעלי תו המעיד שהמוצר מועדף סביבתית או עשוי מחומר ממוחזר
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	העסק רוכש לפחות 2 חומרי ניקיון בעלי תו שמעיד שהמוצר ידידותי לסביבה
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	יזמות נוספות של בעל העסק

תחום 2: ניהול מלאי וצמצום פסולת

בוצע	בתהליך	סעיפי בחירה: יש לבחור לפחות 2 סעיפים
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	תדירות אספקה: רוב הספקים של מוצרים יבשים, מוצרים משלימים ³ ומשקאות מגיעים בתדירות של עד פעם בחודש
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	עבור 2 חומרי גלם מובילים בעסק (מזון או משקאות), יתבצע מעקב שוטף אחר מאזן הפחת ⁴
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	לפחות 2 פעולות להפחתת שימוש בכלים חד פעמיים או אריזות חד פעמיות בעסק, כולל מוצרים ל-TA
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50% מהמשקאות הקלים והבירות מוגשים בעסק בכוסות במקום בבקבוקים אישיים
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	הפרדה למחזור של מכלי שתייה בחוק הפיקדון, נייר, קרטונים, ואריזות (רק אם קיים פח ייעודי בסמוך לעסק והסדר לאיסוף הפסולת הממוחזרת)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	יזמות נוספות של בעל העסק
סעיפי חובה: יש לבצע את כל הנהלים		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>נוהל קבלת סחורה</u> : הקצאת מקום זמן קבועים לקבלת סחורה. בדיקה של כמות הסחורה המתקבלת, תאריכי פג תוקף, טמפרטורה של מזון מקורר וקפוא, טריות המוצרים ושלמות האריזות
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<u>נוהל אחסנה נכונה</u> : סידור מוצרים לפי תכיפות שימוש, סימון וסידור מוצרים לפי פג תוקף (FIFO), בדיקת טמפרטורה של חללי האחסון: דגים ובשר 0°C, ירקות ומוצרי חלב 4°C, מוצרים קפואים 18°C

תחום 3: אנרגיה

בוצע	בתהליך	סעיפי בחירה: יש לבחור לפחות 4 סעיפים
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ברוב הכניסות לעסק קיימים מסכי אוויר או ווילונות פלסטיק שמונעים תחלופה של אוויר ממוזג עם אוויר חם מבחוץ או מהמטבח
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	קיימים מאווררי תקרה בחללים בעלי שימוש ראשי בעסק (כגון חלל הסעדה)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	התקנת אמצעים למניעת קרינת שמש ישירה על חלונות בעסק (כגון יריעות אנטיסן, סוככים או צמחייה)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	שיפור הבידוד התרמי של מעטפת המבנה: התקנה של בידוד תרמי בקירות, בחלונות או בגג של העסק

¹ מינים מוגנים: לובסטר/סיגל, כריש אפרורי וגיטרן
² מוסר ים, טונה כחולת סנפיר, דקר הסלעים, דקר חיפאי, דקרנית אדומה ודקר אלכסנדרוני מהים התיכון (למעט דגים מבריכות דגים או חקלאות ימית)
³ מוצרים משלימים: מוצרי נייר, פלסטיק וחומרי ניקיון
⁴ מאזן הפחת מתייחס לכמות שנמכרה ביחס לכמות שנרכשה בניקוי המלאי

כל המזגנים בעסק בעלי דירוג אנרגטי [A\B] או בעלי תו תקן מוכר (כגון ENERGY STAR)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
לפחות צ'יפסר או תנור אחד בעל שימוש עיקרי יעמוד בדרישות צריכת חשמל של ה-ENERGY STAR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
מותקנים חיישני דרישה במנדף	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ברוב הכניסות לחדרי הקירור וההקפאה קיימים מסכי אוויר או ווילונות פלסטיק	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
80% מגופי התאורה בעסק הם גופי תאורה חסכוניים (פלורסנט, CFL או לד)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
קיימים גלאי נוכחות לכיבוי אוטומטי של תאורה או מיזוג בחללים בעלי שימוש משני (כגון חדרי שירות, חדרי קירור והקפאה, שירותים, משרד)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
חימום המים בעסק יתבצע על ידי דוד שמש או באמצעות משאבות חום	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
קיים מייבש ידיים סילוני ברוב חדרי השירותים בעסק	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
יזמות נוספות של בעל העסק	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
סעיפי חובה: יש לבצע את כל הנהלים		
מוגדרות שעות הדלקה וכיבוי תאורה ומזגנים עבור כל אחד מהחללים בעסק	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
מוגדרת טמפרטורה קבועה למזגן. המלצה: 25-26 מעלות בקיץ, 18-20 בחורף	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
מוגדרות שעות פתיחה וסגירה קבועות לעמדת הבישול ולתנורים	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
מתבצע טיפול סוף יום לתנורים, הכולל: ניקוי חללים פנימיים, מאווררים ודלתות	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
קיים נוהל לניקוי פילטרים במזגנים	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
קיים נוהל לטיפול תקופתי במנועים של מקררים, מזגנים, מכונות קרח וכד ⁵	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
קיים נוהל לבדיקה תקופתית לדוד החשמלי ⁶	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
קיים נוהל לתחזוקה והחלפת מסננים במנדף לפי הנחיות הרשות לאיכות הסביבה בעירייה	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

תחום 4: מים

בוצע	בתהליך	סעיפי בחירה: יש לבחור לפחות 2 סעיפים
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	רוב הברזים בעסק מצוידים בחסכמים העומדים בתקן הישראלי (הספק של עד 8 ליטר בדקה)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	רוב ברזי המים לשטיפה מקדימה (שפריצרים) בעסק בעלי הספק של עד 5 ליטר בדקה
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	קיימים ברזים אוטומטיים ולא אלקטרוניים בכיורים (כיורים לשטיפת ידיים), המופעלים על ידי חיישן
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	לפחות מדיח כלים אחד עם צריכת מים לפי דרישות ה-ENERGY STAR
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	לפחות מכונת קרח אחת בעיבוי אוויר עם צריכת מים לפי דרישות ה-ENERGY STAR
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	אסלות חסכוניות, משתנות ללא מים ו/או משתנות יעילות (עד 0.5 ליטר לשימוש)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	יזמות נוספות של בעל העסק
סעיפי חובה: יש לבצע את כל הנהלים		

⁵ טיפול במנועים: ניקוי המכסה של המדחס, המאייד והלהבים של המאוורר, בדיקת הבידוד סביב הצנרת, בדיקת גז הקירור, כיול התרמוסטט
⁶ בדיקת דוד: בדיקת הבידוד סביב הצנרת, ניקוי אבנית מהדוד, כיול תרמוסטט (מומלץ עד 60 מעלות)

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| קיים נוהל להפעלת המדיח רק עם מגשים מלאים | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| קיים נוהל לטיפול סוף יום למדיח, הכולל ניקיון שוטף של מלכודות הלכלוך (פתחי ניקוז המזון) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| קיים נוהל לטיפול תקופתי למדיח בהתאם להוראות היצרן | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| קיים נוהל לטיפול תקופתי במכונת קרח ⁷ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| קיים נוהל לבדיקת אביזרי השקיה ⁸ (אם קיימת גינה בעסק) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

תחום 5: קשרי קהילה

- | בוצע | בתהליך | סעיפי בחירה: יש לבחור לפחות 2 סעיפים |
|--------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | תרומה מתמשכת לעמותה או ארגון שמקדם עשייה חברתית או סביבתית |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | רכש מתמשך מעסק חברתי או קידום מוצרים של עסק חברתי |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | שילוב של עובד אחד לפחות מאוכלוסייה מודרת ⁹ במשך שנה לפחות |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | הצטרפות ליוזמות סביבתיות כגון: Meatless Monday, Vegan-Friendly, קמפיין 'דגים באחריות' |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | יוזמות נוספות של בעל העסק |

תחום 6: מיתוג ירוק

- | פירוט הישג ירוק (לפחות 3) | סעיפי חובה: עבור כל הישג ירוק יש להציג 2 אמצעי שיווק לפחות |
|---------------------------|--|
| הישג ירוק 1 | אמצעי שיווק 1 |
| הישג ירוק 2 | אמצעי שיווק 1 |
| הישג ירוק 3 | אמצעי שיווק 1 |
- אמצעי שיווק לפיתוח מיתוג ירוק: קידום מכירות, פעילות בתוך העסק, יצירת שיח תקשורתי (באזז), מדיה בתשלום וכדומה.

אישורים ומידע נוסף

- | | |
|---|--------------------------|
| יש להציג חשבונות חשמל ומים שנה אחורה | <input type="checkbox"/> |
| יש להציג אישור בטיחות של חומרי הניקיון | <input type="checkbox"/> |
| יש להציג אישור שהמדביר מוכר על ידי המשרד להגנת הסביבה (אם מתבצעות פעולות הדברה) | <input type="checkbox"/> |
| יש להביא רשימה של מוצרי הנייר בעסק | <input type="checkbox"/> |

⁷ טיפול במכונת קרח: ניקוי המעבה, הסרת אבנית וחיטוי המכונה, בדיקת נזילות במערכות המים והקירור, בדיקת מנגנוני הפשרה, החלפת מסננים
⁸ בדיקת אביזרי השקיה: בדיקה של תקינות האביזרים, התאמתם לשטח ההשקיה, כוונן מחשב השקיה בהתאם לשעות השקיה אופטימליות
⁹ אוכלוסייה מודרת: בעלי מוגבלויות פיזיות ונפשיות, בני מיעוטים, חרדים ואסירים משוחררים