



TAMPEREEN  
AMMATTIKORKEAKOULU

# YMPÄRISTÖVASTUULLISUUS RAVINTOLA- TOIMINNASSA

Pikante ravintolat kohti ympäristöohjelmaa

Minna Kujala

Opinnäytetyö  
Huhtikuu 2016

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

KUJALA MINNA:

Ympäristövastuullisuus ravintolatoiminnassa  
Pikante ravintolat kohti ympäristöjärjestelmää

Opinnäytetyö 64 sivua, josta liitteitä 4 sivua  
Huhtikuu 2016

---

Opinnäytetyön toimeksiantajana oli Pirkanmaan Kansanterveys ry eli Pikante. Työn tavoitteena oli löytää Pikante ravintoloille sopiva ympäristöjärjestelmä, kartoittaa ravintolatoiminnan ympäristökriittiset pisteet sekä selvittää sidosryhmien mielipiteet ympäristötyöstä. Työn tavoitteena oli siis aloittaa ympäristötyö Pikantessa.

Työn teoriaosuudessa käsitellään yritystoiminnan vastuullisuutta ja ruokapalveluiden ympäristökuormitusta sekä erilaisia ympäristöjärjestelmiä ja Joutsenmerkkiä. Opinnäytetyön tavoitteiden saavuttamiseksi järjestettiin Pikante ravintoloiden henkilökunnalle ympäristöiltapäivä, jossa käsiteltiin ravintolapalveluiden ympäristövaikutuksia ja keinoja niiden pienentämiseksi. Sidoryhmien mielipiteet tutkittiin kahdella erillisellä kyselytutkimuksella, jotka toteutettiin sähköisenä Pikanten Internetsivuilla. Toinen kyselyistä oli henkilökunnalle ja toinen asiakkaille.

Tutkimuksessa saatiin selville se, että innokkuutta ympäristökuorman pienentämiseksi löytyi molemmilta tutkituilta ryhmiltä. Henkilökunta on valmis sitoutumaan ympäristöohjelmaan. Henkilökunnan ja asiakkaiden arvot ja mielipiteet kohtasivat hyvinkin paljon. Molemmille ryhmille lähiruoka ja suomalaisuus olivat tärkeitä. Tutkimuksen perusteella Pikanten vastuullisuus on hyvällä tasolla, mutta ympäristöviestinnän puuttuessa asiakkaat eivät esimerkiksi tiedosta sitä, että jo nykyisinkin Pikante-ravintolat suosivat suomalaisia ja pirkanmaalaisia tuotteita.

Työllä saatiin selville Pikante-ravintoloiden ympäristöystävällisyyden ja vastuullisuuden nykytila, sidoryhmien mielipiteet ja löydettiin Pikantelle sopiva ympäristöohjelma Ekokompassi. Ympäristöohjelman rakentaminen aloitetaan syksyllä kun Ekokompassi aloittaa toimintansa Tampereella. Yhdeksi kehittämiskohteeksi valittiin ympäristöviestintä.

## **ABSTRACT**

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Hospitality Management

**KUJALA MINNA:**

Environmental responsibility in restaurant operations  
Pikante restaurants towards to the environmental programme

Bachelor's thesis 64 pages, appendices 4 pages

April 2016

---

The client of this thesis was Pirkanmaan Kansanterveys ry, Pikante. The aim of this thesis was to find a suitable environmental management system for Pikante restaurants, to survey the environmentally critical points in the restaurant services, as well as to find out the stakeholders' views on environmental work. The aim was therefore to initiate environmental work in Pikante restaurants.

The theory section covers corporate responsibility in food services, as well as the environmental impact of various environmental management systems and the Nordic Eco-label. To achieve the objectives of the thesis, an environmental afternoon was organised for the staff of Pikante-restaurants dealing with the environmental impact of their catering services and ways to reduce it. To examine the stakeholders' views, two inquiries were conducted. One was for the staff and the other was for customers.

Customers and staff seemed to appreciate the same things. The study revealed that it is the wish of both groups to have more local food and Finnish products available. According to the study, responsibility is at a good level. However, as to the lack of communication and information, there is room for improvement. For example, customers can not know about the availability of local food if they are not informed about it.

The study examined the current state of responsibility and also customers' and the staff's views on the environmental activities. As a result, an appropriate Environmental programme can now be found for the Pikante-restaurants.

---

Key words: environmental, restaurants

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	VASTUULLINEN YRITYSTOIMINTA .....	6
3	RUOKAPALVELUIDEN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET .....	8
	3.1 Energian kulutus .....	9
	3.2 Veden kulutus ruokaketjussa .....	10
	3.3 Kasvihuonepäästöt .....	13
	3.4 Kestävän kehityksen mukaiset hankinnat .....	14
4	YMPÄRISTÖJÄRJESTELMÄ YRITYKSEN TYÖKALUNA .....	18
	4.1 Ympäristöystävälliseksi yritykseksi ympäristöjärjestelmän avulla .....	18
	4.2 Sidosryhmien merkitys ympäristöjärjestelmässä.....	20
	4.3 Ympäristöjärjestelmät .....	23
	4.3.1 ISO-14001, kansainvälinen sertifioitu ympäristöjärjestelmä.....	23
	4.3.2 EMAS, eurooppalainen sertifioitu ympäristöjärjestelmä.....	24
	4.3.3 Ekokompassi, suomalainen sertifioitu ympäristöjärjestelmä.....	26
	4.3.4 Ympäristömerkki ravintolalle, Joutsenmerkki.....	28
	4.4 Ympäristöjärjestelmän rakentaminen .....	30
5	PIKANTE-RAVINTOLAT .....	32
	5.1 Pirkanmaan Kansanterveys ry, Pikante.....	32
	5.2 Pikanten ympäristöpolitiikka .....	32
	5.3 Pikante-ravintoloiden ympäristövastuun nykytila .....	33
	5.4 Ympäristönäkökohtien ja henkilökunnan mielipiteiden kartoitus .....	35
	5.5 Ravinto ja ympäristö – kysely Pikante-ravintoloiden asiakkaille.....	46
	5.6 Tavarantoimittajien ympäristövastuullisuus .....	53
	5.7 Kilpailijat .....	54
6	POHDINTA.....	56
	LÄHTEET.....	59
	LIITTEET .....	61
	Liite 1. Kysymykset henkilökunnalle.....	61
	Liite 2. Kysymykset asiakkaille .....	63

## 1 JOHDANTO

Työn tilaaja, Pirkanmaan Kansanterveys ry, aloitti toimintansa Tampereen yliopistollisen sairaalan alueella jo yli 50 vuotta sitten. Koko toiminnan perustana on ollut hyväntekeväisyys ja vastuullisuus, perustettiinhan yhdistys Sydäntautiyhdistyksen ja Syöpäyhdistyksen toimesta aikana, jolloin syövänhoitokin rahoitettiin vapaaehtoisten voimin, ja sairaalan kanttiini perustettiin tätä työtä ja rahoitusta tukemaan. Vuosien myötä on toiminta laajentunut ja sairaalan kanttiinista on versonut kahdeksan toimipisteen kahvila- ja ravintolaketju Pikante ravintolat.

Tämän työn ajatus lähti Ekocentrian luennolta. Ymmärsin, että minulla olisi työntekijänä mahdollisuus vaikuttaa työpaikkani ympäristötaakkaan. Energian ja veden säästäminen sekä hävikin minimoiminen on osa ammattitaitoisen työntekijän työtä. Ympäristöajatusta ja opinnäytetyön aihetta pohtiessa tuli esille tarve, Pikante-ravintoloissa oli aika aloittaa ympäristötyö. Ympäristöohjelma tai – järjestelmä, mikä se olisi, mitä se tarkoittaa? Ensimmäisenä ajatuksissa siinsi ISO 14001 standardoitu ympäristöjärjestelmä, pian kuitenkin löytyi muitakin vaihtoehtoja.

Tämän työn tarkoituksena on johdattaa Pikante-ravintolat kohti ympäristöohjelmaa, etsiä vaihtoehtoja ympäristöjärjestelmän toteutukseen. Samalla mietin, mitkä ovat ne ympäristönäkökohdat, joihin voimme vaikuttaa omalla, jokapäiväisellä toiminnallamme. Tutkin sidosryhmien mielipiteitä ympäristöohjelmasta ja ympäristöstä yleensä. Ravintolapalveluita ei ole ilman maanviljelyä ja maanviljelyä ei ole ilman ympäristöä ja luontoa. Halusin kartoittaa, onko ympäristöohjelmalla imagollista vaikutusta, lisäisikö se meidän markkina-arvoamme.

Toteutuksena oli ympäristöiltapäivä henkilökunnalle ja kyselytutkimus asiakkaille sekä henkilökunnalle. Ympäristöiltapäivässä kävimme läpi ravitsemuspalveluiden ympäristövaikutuksia ja kartoitin henkilökunnan mielipiteitä. Tunnelma oli hyvin myönteinen ja aika ympäristöohjelmaan sitoutumiselle kypsä. Kyselytutkimukset toteutin sähköisellä lomakkeella ravintolan Internet-sivuilla, onhan se ekologisempi vaihtoehto kuin paperilomake. Vastauksista huokui ajan henki, kyllä lähiruoalle! Talven aikana mediassa käyty keskustelu suomalaisesta ruoasta ja maanviljelijöiden tilanteesta näkyi vastauksissa.

## 2 VASTUULLINEN YRITYSTOIMINTA

Vastuullisuus on osa menestyvän yrityksen liiketoimintaa. Vastuullinen yritys sovittaa yhteen omat ja sidosryhmien intressit, samalla huolehtien kannattavuudesta ja kilpailukyvyistä. Vain taloudellisesti hyvinvoiva yritys voi huolehtia yhteiskunta- ja ympäristövastuusta. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2016.)

Heikkurinen ym. määrittelevät vastuullisuuden toiminnoiksi joilla, ylitetään lainsäädännön vaatimukset. Vastuullisuus tarkoittaa kuitenkin eri asioita eri aikakausina ja eri paikoissa. Vastuullisuus on yhä useammin osa yrityksen strategiaa. Usein tämä johtuu ulkoisista tekijöistä, kuten kansalaisjärjestöjen ja asiakaskysynnän paineen lisääntymisestä sekä kilpailijoista, mutta myös sisäisistä motivaatiotekijöistä, esimerkiksi omistajien, johdon ja työntekijöiden vaikutuksesta. Kilpailijoista erottautuminen vastuullisella toiminnalla edellyttää vastuullisen yritysidentiteetin valitsemista, vastuullisuus tulee omaksua ja viestiä läpi koko toimitusketjun. (Heikkurinen, Jalkanen, Järvelä, Järvinen, Katajajuuri, Koistinen, Kotro, Mäkelä, Pesonen, Riipi, Ulvila & Forsman-Hugg 2012, 3–5.)

Yrityksen perustehtävä on tuottaa omistajilleen voittoa. Voittoa yritykset tavoittelevat tuottamalla tuotteita ja palveluja valitsemillaan markkina-alueilla. Yhteiskunta puolestaan tuottaa koulutettua työvoimaa ja infrastruktuurin, joka mahdollistaa yritystoiminnan. Yritykset tukevat tätä yhteiskunnan toimintaa maksamalla veroja ja luomalla työpaikkoja. Näin yritystoiminta rahoittaa yhteiskuntaa ja yhteiskunta mahdollistaa yritystoiminnan. (Harmaala & Jallinoja 2012.)

Yrityksien roolista yhteiskunnassa, liiketoimintaetiikasta ja kestävä kehityksen ajatuksesta muodostuu käsite yritysvastuu. Liiketoimintaetiikalla tarkoitetaan yksilön ja yhteisön moraalia, miten käsittää oikean ja väärän, arvojen ja eettisten periaatteiden suhdetta. Yhteiskuntavastuulla tarkoitetaan yrityksen ja julkisen vallan suhdetta ympäristön ja kansalaisten hyvinvoinnin rakentamisessa. (Harmaala & Jallinoja, 2012.)

Yritysvastuulla tarkoitetaan vapaaehtoisia toimia, joilla yritys toteuttaa yhteiskuntavastuutaan täyttääkseen myös sidosryhmien odotukset. Yritysvastuuseen luetaan sosiaalinen vastuu, taloudellinen vastuu ja ympäristövastuu. Vastuullinen yritys huomioi kestävä kehityksen periaatteen mukaisesti ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyys toiminnassaan. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2016.)

Kestävä kehitys käsitteenä luotiin 1980-luvulla, jolloin havahduttiin luonnonvarojen suureen kulutukseen. Ymmärrettiin, että nykyinen sukupolvi käyttää tulevaisuudenkin luonnonvarat. Brundtlandin määritelmän mukaan ihmiskunnan kehityksen tulee vastata nykyisten sukupolvien tarpeisiin vaarantamatta tulevien sukupolvien mahdollisuutta vastata omien tarpeidensa tyydyttämiseen. Kestävä kehitys on jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta, tavoitteena on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Päätöksenteossa sekä toiminnassa tulee huomioida ympäristö, ihminen ja talous, tasavertaisesti. (Ympäristöministeriö 2013.)

Ympäristövastuustaan huolehtiva yritys tuntee oman toimintansa ympäristövaikutukset, noudattaa lainsäädäntöä, kehittäen toimintaansa huomioiden muutostarpeensa. Ympäristövastuuta toteutetaan kokonaisvaltaisesti läpi yritysten prosessien. Tähän sisältyy energian, luonnonvarojen ja materiaalien säästeliäs ja tehokas käyttö, kierrätys, jätteiden vähentäminen, vesistöjen, ilman ja maaperän suojeleminen, kasvihuonepäästöjen vähentäminen ja ympäristöä säästävien ratkaisujen tarjoaminen asiakkaille. Taloudellinen ja ekologinen tehokkuus ovat yhä useammin toisiaan tukevia tavoitteita. Kun prosesseja tai -menetelmiä kehitetään tehokkaammiksi, säästyy samanaikaisesti sekä rahaa että ympäristöä. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2013.)

### 3 RUOKAPALVELUIDEN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

#### 3.1 Alkutuotanto ja elintarvikeketju

Ihmiset tarvitsevat ruokaa päivittäin, teemme ruokaa koskevia päätöksiä jatkuvasti. Ruokailu on asumisen ja liikkumisen jälkeen kolmanneksi eniten ympäristöä kuormittava toiminto. Ruokavalinnat vaikuttavat päivittäin vesistöön, ilmastoon ja maaperään. Ruokavalinnoilla on vaikutusta myös terveyteen, eläinten hyvinvointiin ja jopa ihmisten oloihin toisella puolella maapalloa. (Hautala, Katajajuuri, Koski, Kyllönen, Naukkarinen, Neuvonen, Pietikäinen, Portin, Tammilehto, Taskinen & Vinnari 2008, 133.)

Suomalaisissa ravintoloissa valmistetaan 2,2 miljoonaa ateriaa päivittäin, noin 810 miljoonaa ateriaa vuodessa, joten niiden aiheuttamia ympäristövaikutuksia ei voida vähentää. Ruokapalveluiden ympäristövaikutuksista arviolta kaksi kolmasosaa syntyy ruoan raaka-ainetuotannossa ja noin kolmannes ruokapalvelujen ympäristökuormasta syntyvät ruoan valmistuksesta ja siihen liittyvistä toimista. (Rissanen 2014.)

Elintarvikeketjun vaikutukset ympäristöön ovat moninaiset. Maatalouden ravinnekuormitus aiheuttaa vesistöjen rehevöitymistä, tuotantoeläimistä vapautuu ammoniakkia, joka happamoittaa maaperää. Elintarvikeketjun monissa eri vaiheissa syntyy kasvihuonepäästöjä: lannoitteiden, torjunta-aineiden, kalkin ja siementen valmistus ja kuljetus maatalolle, maataloustuotanto, maataloustuotteiden jatkojalostus, rehu- ja elintarviketeollisuus, pakkausten valmistus ja elintarvikkeiden pakkaaminen, tuotteiden ja pakkausten valmistamiseen ja käyttöön liittyvät kuljetukset sekä lopuksi kaatopaikalle/kierrätykseen kuljettaminen, uudelleen käsittely ja loppusijoitus. Tuotantoeläinten ruuansulatuksesta vapautuva metaani on merkittävä yksittäinen kasvihuonekaasupäästö. Lisäksi metaani- ja dippityppioksidipäästöjä vapautuu lannan käsittelystä ja lannoitteista sekä torjunta-ainesta. Maailmanlaajuisesti alkutuotanto vaikuttaa merkittävästi maaperän köyhtymiseen, suolaantumiseen, eroosioon ja veden riittävyyteen sekä laatuun. (Hautala ym. 2008, 134 – 136).

Ympäristövaikutukset raaka-aine tuotannossa syntyvät muun muassa maan muokkauksesta, yksipuolisesta viljelystä, lannoitteista, torjunta-aineista, maatalouskoneiden poltto-

aineen kulutuksesta ja kastelusta. Tämän jälkeen tuotteet kuljetetaan joko jatkojalostukseen tai tukkuliikkeeseen, joissa tuotteiden prosessointi ja pakkaus rasittavat luontoa jonkin verran. Raaka-aineiden saapuessa keittiölle syntyy kuormitusta kuljetuksesta, pakkausjätteestä, kuljetuksesta, kylmäsäilytyksestä, valmistuksesta, tarjoilusta, astiahuollosta ja siivouksesta. (Rissanen 2014.)



KUVA 1. Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset (Elonheimo, 2014.)

Kuvassa 1. on esitetty, miten suuri osa ruokapalveluiden ympäristökuormasta syntyy alkutuotannossa eli ruoan raaka-ainetuotannossa. Ruoan raaka-ainetuotanto rasittaa niin ilmastoa, vesistöä kuin maaperääkin. Se aiheuttaa rehevöitymistä, eroosiota ja happamoitumista. Erityisen tärkeää olisi olla ostamatta tuotteita, jotka on kasvatettu vesiniukoilla alueilla. (Elonheimo 2014.)

### 3.1 Energian kulutus

Ympäristövaikutuksia syntyy ravintolatoiminnassa alkutuotannon lisäksi sähkön- ja vedenkulutuksesta, kestävän kehityksen vastaisista hankinnoista ja jätteestä. Keinoja energian kulutuksen pienentämiseen on tutkittu Mikkelin Ammattikorkeakoulussa ja Työtehoseuralla. Tärkeimmäksi keinoksi nousee kulutuksen mittaaminen, ellei tiedä paljonko kuluttaa, on vaikea vähentää. Suomen ammattikeittiöt kuluttavat sähköä ja lämpöä vuoden aikana arviolta 2,4 terawattituntia, josta sähkön osuus on noin 641 kilowattituntia eli

noin 65 miljoonan euron edestä. Sähköä kuluu kylmäsäilytykseen, jäähdytykseen, ilmastointiin, ruoanvalmistukseen, tarjoiluun, astiahuoltoon (40 % koko kulutuksesta) ja siivoukseen. Palvelusektorilla on keskimäärin 10 prosentin säästöpotentiaali, josta noin kolmannes voidaan toteuttaa toimintamalleja muuttamalla ilman investointeja. (Motiva, 2014.)

Vuonna 2012 on astunut voimaan Euroopan Unionin energiatehokkuusdirektiivi, joka asettaa EU-jäsenmaille 20 % energiansäästötavoitteen. Direktiivin myötä on Työ- ja elinkeinoministeriö (TEM) laatinut yritysten ja yhteisöjen kanssa energiatehokkuussopimuksia. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015.)

TEM tukee elinkeinoelämän, kunta-alan ja öljyalan sopimuksiin liittyneiden yritysten ja yhteisöjen energiakatselmuksia ja -analyyssejä sekä tapauskohtaisen harkinnan perusteella myös energiatehokkuusinvestointeja. Elinkeinoelämän energiatehokkuussopimus on sopimusalueista laajin sisältäen koko teollisuuden, palvelualat, energiantuotannon sekä kaukolämmön ja sähkön siirron, jakelun ja vähittäismyynnin. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015.)

Yritys liittyy sopimusjärjestelmään allekirjoittamalla liittymisasiakirjan, jonka myötä yritys sitoutuu toimenpideohjelmiin kirjattuihin toimenpiteisiin. Toimenpideohjelmat ovat muuten toimialakohtaisia. Yritykset, joilla ei vielä ole oman toimialan toimenpideohjelmaa, voivat liittyä elinkeinoelämän yleiseen toimenpideohjelmaan. Toimialaliitto voi liittyä puitesopimukseen, kun toimialalle on laadittu toimenpideohjelma ja se on hyväksytty puitesopimuksen johtoryhmässä. Energiatehokkuussopimukseen liittyneet yritykset tai toimipaikat voivat tapauskohtaisen harkinnan perusteella saada investointitukea myös tavanomaisten säästöinvestointien toteuttamiseen. Tämä tuki on yleensä enimmillään 20 %. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015.)

### **3.2 Veden kulutus ruokaketjussa**

Suurin osa ruokatuotantoprosessien vedenkulutuksesta syntyy raaka-ainetuotannossa. Ravintolatoiminnassa eniten vettä kuluu astiahuollossa, jopa 80 % keittiön kokonaiskulutuksesta. Ravintolatoiminnassa vettä kuluu luonnollisesti myös ruoanvalmistukseen,

jäähdytykseen ja toimitilojen puhdistukseen. Myös kaikki ruoantuotannon välivaiheet ja prosessit kuluttavat vettä. (Reisbacka, 2009.)

Alkutuotannossa vettä siis kuluu eniten. Vedenkulutuksen mittariksi on luotu vesijalanjälki, sillä halutaan näyttää miten paljon vettä on kulunut tuotteen tai palvelun koko elinkaaren aikana. Vedenkulutuksen lisäksi vesijalanjäljellä, osoitetaan miten paljon tuotteen tai palvelun tuottamisella on ollut vaikutuksia vesistöihin, muihin vedenkäyttäjiin ja veden laatuun. Elintarvikkeiden vesijalanjälki tarkoittaa sitä, kuinka paljon tuotteen tuotantoketju on kuluttanut maailman vesivaroja. Siihen lasketaan tuotteen sisältämän veden lisäksi kaikki vesi (piilovesi), joka on tarvittu esimerkiksi viljelyyn, teollisuuden prosesseissa ja tuotteiden valmistukseen. Vesijalanjälkeä ajatellen on suomalainen jälleen kestävä valinta. Suomessa on runsaasti makeaa vettä ja Suomessa vesivarojen käyttö on tasapainoista ja hallittua. (Rissanen 2014.)

TAULUKKO 1. Esimerkkituotteiden piilovesimääriä.(Mekonnen, Hoekstra 2010, 25–27)

Hampurilainen 150 g	<b>2400 l</b>	Kananmuna, 40 g	<b>135 l</b>
Lasillinen maitoa, 2 dl	<b>200 l</b>	Lasillinen omenamehua, 2 dl	<b>190 l</b>
Lasillinen viiniä, 1,25 dl	<b>120 l</b>	Lasillinen appelsiinimehua, 2 dl	<b>170 l</b>
Kupillinen kahvia, 1,25 dl	<b>140 l</b>	Kupillinen teetä, 2,5 dl	<b>35 l</b>
Olut, 0,33 l	<b>100 l</b>	Pussillinen perunalastuja, 200g	<b>185 l</b>
Tomaatti, 70 g	<b>13 l</b>	Appelsiini, 100 g	<b>50 l</b>
Leivänviipale, 30 g	<b>40 l</b>	Leivänviipale 30 g ja juusto 10 g	<b>90 l</b>
Peruna, 100 g	<b>25 l</b>	Omena, 100 g	<b>70 l</b>
Naudanliha, 1 kg	<b>15 000 l</b>		

Taulukossa yksi on havainnollistettu sitä miten paljon eri tuotteiden kasvatus ja valmistusprosessit kuluttavat vettä. Naudanlihan vesijalanjälki selittyy osin sillä, että Etelä-

Amerikassa on raivattu runsaasti sademetsiä nautojen rehusojan kasvatusmaaksi. Sian- ja broilerinlihan tuotanto kuluttaa vettä vain noin neljänneksen nautaan nähden. Kansainvälisten tutkimusten mukaan naudanlihakilon tuottaminen kuluttaa n. 20000 litraa vettä. Soijapapukilon tuottaminen puolestaan kuluttaa enää puolet sian- ja broilerinlihan tuotantoon nähden. Myös meijerituotteet aiheuttavat ympäristölle suhteellisen suurta haittaa, juusto osoittautuu erityisen suureksi ympäristön kuormittajaksi. Yhden juustokilon tuotantoon tarvitaan 10 litraa maitoa. Olutlasillinen kuormittaa ympäristöä vähemmän kuin lasillinen maitoa. (Hautala ym. 138–139.)

Eläinperäisten tuotteiden vesijalanjälkeen vaikuttavat niin tuotannon tehokkuus, koko kuin maantieteellinen sijaintikin. Rehun laatu ja rehun alkuperä vaikuttavat suuresti, koska rehun osuus lihan vesijalanjäljestä on merkittävä. Esimerkiksi alankomaisen naudan vesijalanjälki on pienempi kuin amerikkalaisen, intialaisella taas suurempi kuin amerikkalaisella. (Mekonnen, Hoekstra 2010, 28.)

#### TAULUKKO 2. Maailmanlaajuisia vesijalanjälkien keskiarvoja

<b>vesijalanjälki</b>	<b>vesijalanjälki</b>
<b>kasvikunnantuotteille, (m<sup>3</sup>/ 1000 kg)</b>	<b>eläinkunnantuotteille (m<sup>3</sup>/1000 kg)</b>
sokerikasvit ~ 200	maito ~ 1000
vihannekset ~ 300	possu ~ 6000
palkokasvit ~ 4000	broilerin liha ~ 4300
pähkinät ~ 9000	kananmuna ~ 3300
	naudanliha ~ 15400

Taulukossa kaksi on esitelty maailmanlaajuisia keskiarvoja vesijalanjäljistä. Kun asiaa tarkkaillaan makean veden näkökulmasta, voidaan tehdä johtopäätös, että kasvikunnantuotteista on tehokkaampaa saada kalorit, proteiini ja rasva kuin eläinkunnantuotteista. (Mekonnen, Hoekstra, 2010, 29.)

Itse ravintolatoiminnassa astiahuolto kuluttaa jopa 80 % ravintoloiden vedestä, selviää Mikkelin Ammattikorkeakoulun tutkimuksesta. Astiahuollon jälkeen eniten vettä kului jälkiruokien jäädytyksessä, jopa 1,5 l yhtä 150 g annosta kohti. Tämä on lähinnä suurten keskuskeittiöiden ongelma, joissa tuotetaan satoja tai tuhansia annoksia päivässä. Sielläkin vedenkulutusta on saatu pienemmäksi tarkentamalla toimintaohjeita. (Mikkelin Ammattikorkeakoulu 2014.)

Näkyvästi vettä kuluu ammattikeittiöissä ruoanvalmistuksessa ja koneiden, astioiden ja keittiön puhdistuksessa. Vedetön siivous eli esivalmisteltu siivous, on kestävä kehityksen käytänte, joka on nyt tulossa myös ammattikeittiöihin. (Rissanen 2014.)

Vedettömällä siivouksella ammattikeittiöissä tarkoitetaan, että pinnat puhdistetaan ennalta kostutetuilla mikrokuituliinoilla ja lattiat puhdistetaan entisen runsaan veden ja harjausmenetelmän sijaan yhdistelmäkoneella. Menetelmän hyödyt ovat kiistattomat. Esivalmisteltu siivous säästää aikaa ja vaivaa, parantaa puhtaustulosta, säästää luontoa, vettä ja energiaa. Tämä toimintamalli myös keventää työskentelyä, vähentää kemikaalien käyttöä ja niiden joutumista vesistöihin, pidentää pintamateriaalien ja rakenteiden elinkaarta, pienentää koneiden ja laitteiden huolto- ja korjauskuluja sekä säästää rahaa. Haasteellista on se, että uuden menetelmän käyttöönotto vaatii koulutusta, perehtymistä ja pyykinpesukoneen sekä yhdistelmäkoneen hankintaa. (Rissanen 2014.)

### **3.3 Kasvihuonepäästöt**

Kasvihuonepäästöistä ruokatuotannon kannalta merkittävimmät ovat hiilidioksidi ja metaani. Hiilidioksidin määrä ilmakehässä lisääntyy kun fossiilisia polttoaineita poltetaan sähkön tuottamiseksi ja sademetsiä hakataan laidunmaiksi. Metaania syntyy alkutuotannon lisäksi kun biojätettä joutuu kaatopaikalle, jossa se mätänee hitaasti sekä erityisesti nautaeläinten kasvatuksesta lihanjalostukseen. Kasvihuonepäästöjä syntyy myös elintarvikkeiden jalostuksesta ja kuljetuksesta. Kasvihuonekaasut ovat merkittävin syy ilmaston lämpenemiseen. (Rissanen 2014.)

Ravintoloissa merkittävimpiä jätteitä ovat biojäte, pakkausjäte, paperi, pahvi, kartonki, uppopaistorasva, leivinpaperi, paistofolio, foliokääreet, lasi, metalli (säilykeastiat), nestekartonki ja kertakäyttöpyyhkeet (Rissanen 2014.)

Jätteiden syntymiseen pystytään kuitenkin tehokkaasti vaikuttamaan, kun jo tilausvaiheessa huomioidaan pakkauskoot ja -materiaalit. Varaston oikeasta kierrosta huolehtiminen on tärkeää, ”first in, first out”, jotta elintarvike päätyisi asiakkaan lautaselle eikä suoraan varastosta jäteastiaan. Oikeiden annoskokojen ja määrien valmistus on suoraan suhteessa biojätteen määrään, oikeiden määrien valmistuksessa on hyvä hyödyntää tuotan-

nonohjauksjärjestelmiä. Biojätettä ravintoloissa syntyy kolmessa vaiheessa, valmistushävikki syntyy esikäsittelevaiheessa jolloin elintarvikkeista poistetaan syötäväksi kelpaamattomat osat kuten kuoret. Jakeluhävikkiä syntyy erityisesti linjastoruokailussa esim. vuokaruuissa ja kolmanneksi lautashävikkiä, eli asiakkaan lautaselta biojätteeseen joutuva osuus. (Rissanen 2014.)

Maatalouden tutkimuskeskuksen teettämän ”Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa” -tutkimuksen mukaan ravitsemuspalveluissa ruokahävikki on n. 75–85 miljoonaa kiloa vuodessa, koska kysymys on pääosin syömäkelpoisesta, ruoaksi valmistetuista elintarvikkeista tulisi ruokahävikkiin suhtautua vakavasti. Suurin osa tästä hävikistä syntyy erityisesti buffet-tyyppisessä linjastoruokailussa, jolloin jakeluhävikki on varsin suurta. Jakeluhävikin suuri määrä selittyy menekin ennakkoinnin vaikeudella. Henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa ruoasta hävikiksi päätyy 25 % ruoasta, eli noin 14–17 miljoonaa kiloa vuodessa. Keittiöhävikin osuus on noin 4 %, jakeluhävikki noin 17 % ja lautashävikki noin 4 %. (Katajajuuri, Koivupuro, Jalkanen, Reinikainen & Silvennoinen, 34–35,42.)

### **3.4 Kestävän kehityksen mukaiset hankinnat**

Kestävän kehityksen mukaiset hankinnat ovat niitä hankintoja, joiden hiili- ja vesijalanjälki ovat mahdollisimman pienet, ne ovat sekä eettisiä että ekologisia koko hankintaketjultaan. Näiden tuotteiden löytäminen vaatii enemmän työtä kuin tavanomaisten tuotteiden, toisinaan tavanomainen voi olla hyvinkin nämä kriteerit täyttävä, esim. suomalainen keräkaali. (Rissanen 2014.)

Kasvikunnantuotteiden ympäristövaikutukset ovat eläinkunnantuotteita pienemmät, mutta niissäkin on eroja. Professori Raija Tahvosen mukaan elintarvikehankinnat jotka halutaan toteuttaa kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, eli huomioidaan tuotteen ekologiset, kulttuurilliset ja taloudelliset vaikutukset, ovat haastavia ja laittaa pohtimaan ruokavaliota. Silloin täytyy huomioida myös maailmanlaajuinen tasa-arvoisuus ja monimuotoisuuden säilyminen. Kasvispainotteinen ruokavalio on kestävän kehityksen mukainen erityisesti silloin, jos siinä suositaan lähellä tuotettuja elintarvikkeita kausivaihtelun mukaisesti. Tällaisia peruselintarvikkeita ovat esimerkiksi kokojyvävilja, palkokasvit, kasvikset, marjat ja hedelmät. (Tahvonen 2010, 20–21.)

Tahvonen huomauttaa että kestävän kehityksen mukaiset elintarvikkeet tuotetaan ja prosessoidaan mahdollisimman pienellä energian ja veden kulutuksella. Sivutuotteena syntyvät jätteet tulisi käyttää joko eläintenrehuksi, energian tuottamiseen tai muuten hyödyksi. Professori Tahvosen mukaan kestävänä kehityksen mukainen ruokavalio on myös ravitsemussuositusten mukainen ja terveellinen. Myös Maailman Syöpäjärjestö suosittelee lihan syönnin vähentämistä alle 300 grammaan viikossa. (Tahvonen 2010, 21.)

Ruoan osuus kulutuksen ilmastovaikutuksista on suunnilleen yhtä suuri kuin liikenteen tai asumisen, joten ilmastomyönteisen ruoan suosiminen on tärkeää ilmastomuutoksen hillinnän kannalta. Ruokavaliota voi muuttaa ilmastomyönteisemmäksi yksinkertaisesti. Ruokailu kannattaa suunnitella lautasmallin mukaisesti monipuoliseksi. Kasvisruokapäivä kerran tai kaksi viikossa ovat hyvä keino keventää ilmastotaakkaa. Kasviksia käytetään sesongin mukaan, talvella juureksia ja marjoja ja kesällä kauden tuotteita kuten salaattia ja muita kotimaisia vihanneksia. (Ilmasto-opas 2016.)

Taulukossa 3 on esitetty joidenkin elintarvikkeiden ilmastovaikutuksia. Kotimaista lihaa voi syödä kohtuudella, sillä maataloustuotannossa tarvitaan myös karjanlantaa. Ilmaston kannalta broilerin liha kuormittaa vähiten, seuraavaksi tulee sianliha. Naudanlihan ilmastovaikutus vastaa noin 15 kilon hiilidioksidipäästöjä lihakiloa kohti CO<sub>2</sub>-ekvivalentteina, kun taas sianlihan ilmastovaikutus on 5 kg CO<sub>2</sub>/lihakilo ja broilerin 4 kg CO<sub>2</sub>/lihakilo. Juuston ilmastovaikutus on lähes yhtä suuri kuin naudanlihan 13 kg CO<sub>2</sub>/kilo. (Ilmasto-opas 2016.)

TAULUKKO 3. Arviot eri ruoka-aineiden ilmastovaikutuksista.

<b>Ruoka-aine</b>	<b>Ilmastovaikutus kg CO<sub>2</sub>-ekv/kg</b>
Naudanliha	15
Juusto	13
Sika	5
Broileri	4
Tomaatti, kurkku (kasvihuone talvella)	5
Riisi	5
Kasviöljy	3
Kananmuna	2,5
Kala	1,5
Ruisleipä	1,3
Sokeri	1,1
Kuiva papu	0,7
Marjat, vihannekset, peruna	0,2

Maailmanlaajuisesti eläintuotanto aiheuttaa kasvihuonekaasupäästöjä ja sen lisäksi vie maa-alaa alkuperäiseltä luonnolta ja ruoan viljelyltä. Liharuohan tuottaminen vaatii enemmän viljelypinta-alaa kuin kasvisruoan tuottaminen. Esimerkiksi yhden lihakilon tuottamiseen tarvitaan noin kymmenen kiloa kasvirehua. Reilu neljäsosa maapallon maapinta-alasta on nykyään joko laitumena tai rehupeltona. (Hautala ym. 2008.)

Suomalainen sekaravinnon syöjä söi 79 kiloa lihaa vuonna 2007, eli noin 200 g päivässä. Jotta päästöt pysyisivät hallinnassa, tulisi liha-annoksen olla maksimissaan noin 33 kiloa vuodessa. Lihaa voi korvata monilla proteiinipitoisilla kasviksilla muun muassa soija- ja härkäpavuilla, linsseillä, herneillä, pähkinöillä, siemenillä ja täysjyväviljoilla. Huomattavia kasvihuonekaasupäästöjä syntyy pohjoisissa oloissa talvikaudella vihannesten kasvihuonekasvatuksesta. Suomalaisen talvella kasvatetun tomaatin hiilijalanjälki on 5–7 kiloa tomaattikiloa kohden, kun taas Espanjasta kuljetetun tomaatin hiilijalanjälki on vain noin puoli kiloa tomaattikiloa kohden. Espanjalainen tomaatti ei kuitenkaan ole hyvä vaihtoehto, sillä sen viljelyssä tarvitaan runsaasti vettä ja torjunta-aineita. (Hautala ym. 2008, 138–139.)

Ruokaketjulla tarkoitetaan yksittäisen elintarvikkeen matkaa alkutuotannosta asiakkaan annokseksi. Ruokaketju muodostuu alkutuotannosta, varastoinnista, jatkojalostuksesta, tukkukaupasta, kuljetuksista joilla tuote päätyy joko ammattikeittiöön tai kotitalouteen. Ruokajärjestelmä on ruokaketjujen muodostama verkosto johon kuuluu elintarviketuotannon lisäksi mm. valvonta, markkinointi ja ohjaus. Pyrkimys on kohti kestäväää ruokajärjestelmää, jonka painopiste on alkutuotannossa. Jo alkutuotannossa tulee ottaa huomioon ympäristön hyvinvointi ja ekologinen monimuotoisuus sekä kuluttaa minimaalisesti uusiutumattomia luonnonvaroja. (Taskinen, 2004.)

Tavoiteltavaa on, että peruselintarvikkeita ei kuljeteta pitkiä matkoja, toisin sanoen lähiruoka on kestävä ruokajärjestelmän perusta. Lähiruokatyöryhmän laatiman määritelmän mukaan lähiruoka on ruoantuotantoa ja kulutusta, jossa käytetään oman tuotantoalueen raaka-aineita sekä tuotantopanoksia edistämään oman alueen taloutta ja työllisyyttä. (Maa- ja Metsätalousministeriö 2015.)

Lähiruoan muita etuja ovat lyhyet toimitusketjut, ruoan tuoreus ja läpinäkyvä elintarviketju. Lähiruokaohjelmassa lähiruulla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, joka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella.

Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta. Lähiruokaohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa. Näitä tuotteita on lähinnä pienempien yritysten valikoimassa. Lähiruokaohjelmassa korostetaan myös lyhyitä jakeluketjuja. Lähiruoka ja ruuan paikallisuus liittyvät erityisesti lyhyisiin jakeluketjuihin, joita määrittää taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen ketjussa, toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet. (Maa- ja Metsätalousministeriö 2015.)

## 4 YMPÄRISTÖJÄRJESTELMÄ YRITYKSEN TYÖKALUNA

### 4.1 Ympäristöystävälliseksi yritykseksi ympäristöjärjestelmän avulla

Ympäristöjärjestelmän avulla organisaatiot pystyvät tehokkaasti hallitsemaan toimintansa ympäristövaikutuksia. Ympäristöjärjestelmässä selvitetään, minkälaisia vaikutuksia organisaation toiminnasta aiheutuu ympäristölle, tässä onkin välttämätöntä koko toimintaketjun läpikotainen tuntemus. Kun vaikutukset on selvitetty, muutetaan ja suunnitellaan toiminta sellaiseksi, että ympäristövaikutukset olisivat mahdollisimman vähäiset. Koska kaikkea toimintaa ja tuotantoa ei voida muuttaa hetkessä, ympäristöjärjestelmään luodaan ympäristöpäämäärät, joiden avulla ympäristövaikutuksia tullaan vähentämään tulevaisuudessa. Jokainen yritys ja organisaatio asettavat omat tavoitteensa, näin ollen järjestelmä itsessään ei takaa hyvää ympäristönsuojelun tasoa, mutta antaa erinomaiset työkalut sen saavuttamiseksi. (Hämäläinen, Pesonen & Teittinen 2005, 11- 12.)

Haitallisten ympäristövaikutusten minimointi parantaa yrityksen ympäristönsuojelun tasoa. Ympäristöjärjestelmä itsessään ei aseta ympäristönsuojelun tasoa vaan sen asettaa jokainen yritys itse omien arvojensa ja intressiensä mukaan. Ympäristöjärjestelmä voidaan ottaa osaksi koko yrityksen toimintaa tai vain osaan tuotantoa. Yleensä järjestelmän käyttöönotto aloitetaan niistä toiminnan osista joilla on merkittävimmät ympäristövaikutukset, tai niistä joihin kohdistuu suoria lakisääteisiä ympäristön suojeluun liittyviä velvoitteita. Ympäristöjärjestelmän avulla saatetaan saada myös suoraa taloudellista hyötyä, jos sen avulla saadaan muokattua tuotantoa ja prosesseja tehokkaammaksi ja raaka-aineiden hävikkiä pienennettyä. Ympäristömyönteisen imagon rakentaminen saattaa toimia myöskin kilpailuetuna. (Hämäläinen ym. 2005, 12.)

Ympäristöjärjestelmää ei voi toteuttaa samanlaisena jokaisessa yrityksessä, vaan rakentaminen riippuu aina toimialasta, yrityksen tavoitteista, lainsäädännöstä ja ympäristöön vaikuttavasta tuotannosta. Ympäristöjärjestelmän laajuus ja yksityiskohtaisuus on sovellettava jokaisen yrityksen omiin tarpeisiin. (Hämäläinen ym. 2005, 12.)

TAULUKKO 4. *Paremmen ympäristönsuojelun tason mahdolliset positiiviset yhteydet yrityksen taloudelliseen tulokseen* (Heiskanen, Kuisma & Lovio 2004, 27).

	<b>Välittömät tekijät: pienenevät kustannukset, suu- remmat kasvumahdollisuudet</b>	<b>Välilliset tekijät: lisääntynyt kysyntä, parantu- nut imago, henkilöstön moti- vaatio</b>
<b>Lyhyt aikaväli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• energia ja materiaali- virran pienentäminen uusin toimintatavoin ja/tai tuottein.</li> <li>• Ympäristönsuojelukus- tannusten ja –maksujen sekä verojen alentami- nen uusin toimintata- voin, teknologioin ja/tai tuottein</li> <li>• Ympäristöönnetto- muuksien välttäminen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asiakkaiden lisäky- syntä ympäristömyön- teisille tuotteille</li> <li>• Ympäristönsuojelu- tuotteiden erityismark- kinat</li> <li>• Sijoittajien kiinnostus hyviin sijoituskohtei- siin ja rahoituslaitosten halu välttää riskialttiin- den liiketoimintojen ra- hoittamista</li> </ul>
<b>Pitkä aikaväli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tulevien kiristyvien määräysten ennakointi (ei huonoja investoin- teja)</li> <li>• Kasvumahdollisuuk- sien varmistaminen (raaka-aineiden ja ener- gian riittävyys, tulevien päästörajojen alittami- nen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yrityksen maineen säi- lyttäminen ja kehittä- minen asiakkaiden ja sijoittajien tulevia pää- töksiä ajatellen.</li> <li>• Nykyisen ja tulevan henkilöstön motivointi ja rekrytointi</li> <li>• Vapaaehtoinen toi- minta uusiin viran- omaismääräyksiin vai- kuttamiseksi</li> </ul>

Taulukossa 4 on esitetty ympäristöjärjestelmän mahdollisia hyötyjä yritykselle. Lyhyellä aikavälillä on mahdollista säästää energian kulutuksessa ja materiaalihankinnoissa. Ympäristöohjelman luominen vaatii tuotannon ja palvelun läpikotaisin tuntemusta. Kun ryhdytään tutkimaan yrityksen tuotantoprosesseja ja niihin kiinnitetään enemmän huomiota,

on mahdollista löytää ne toiminnan heikot lenkit, joissa syntyy turhaa hävikkiä. (Heiskanen ym. 2004, 27.)

Samalla tutustutaan toimintaan niin, että voidaan ennakoida tulevia ympäristölle haitallisia toimintoja ja välttämään ne. Pitkällä aikavälillä säästetään kun pystytään ennakoimaan kiristyviä määräyksiä, esimerkiksi laitehankinnoissa huomioidaan tulevat energiamääräykset. Välilliset tekijät mahdollisessa taloudellisessa kasvussa syntyvät ympäristötoisten asiakkaiden lisääntyneessä mielenkiinnossa tuotetta tai palvelua kohtaan. Tämä taas vaatii oikeanlaista markkinointia, jotta yrityksen ympäristömyönteisyys ja – strategia saadaan näkyville. (Heiskanen ym. 2004, 27.)

Henkilöstön motivaatio lisääntyy, jos yrityksellä on positiivinen imago. Ympäristöohjelmaa luodessa on myös hyvä hetki sitouttaa henkilöstöä yrityksen toimintaan, heillä kun on avaimet kädessään löytää ja kehittää ympäristöystävällisiä toimintatapoja ja – menetelmiä. Ravintolamaailmaa ajatellessa on henkilöstö avainasemassa ympäristöystävällisen reseptiikan luomisessa ja energiatehokkaiden työmenetelmien löytämisessä. (Heiskanen ym. 27.)

## **4.2 Sidosryhmien merkitys ympäristöjärjestelmässä**

Keskeinen osa ympäristöohjelman luomiselle ovat yrityksen sidosryhmät ja niiden intressien tutkiminen. Sillä jo sisäisilläkin sidosryhmillä on erilaiset intressit, omistajien tavoite on tehdä voittoa, henkilöstön motiivi on saada palkkaa ja varmuus työn jatkumisesta. Sidosryhmien mielipiteillä voi olla suurikin merkitys ympäristöohjelman käyttöönotossa, vaatiihan sen onnistuminen ennen kaikkea sisäisten sidosryhmien sitoutumisen asian läpiviemiseksi. Ulkoisia sidosryhmiä ovat asiakkaat, yhteistyökumppanit, kilpailijat ja rahoittajat. Sidosryhmiksi Heiskanen, Kuisman ja Lovion suppean määritelmän mukaan luetaan ne, joilla on taloudellisia transaktioita yrityksen kanssa, kuten omistajat, sijoittajat, työntekijät, asiakkaat ja alihankkijat. (Heiskanen ym. 2004, 58.)

TAULUKKO 5. Laajaan sidosryhmäkäsitteseen perustuva sidosryhmien jaottelu (Heiskanen, Kuisma & Lovio 2004, 58.)

Liiketoimintapohjaiset sidosryhmät			Toimintaympäristösidosryhmät		
<i>Sisäiset sidosryhmät</i>	<i>Tuoteketjusidosryhmät</i>	<i>Muut</i>	<i>Taloudellinen toimintaympäristö</i>	<i>Poliittinen toimintaympäristö</i>	<i>Yhteiskunnallinen toimintaympäristö</i>
Omistajat Johtajat Henkilöstö	Alihankkijat Välittäjät Kuluttajat Kierrätys- ja jätehuolto-organisaatio	Rahoittajat Teknologia-organisaatiot	Kilpailijat Toimialajärjestöt Työmarkkinajärjestöt Kuluttajajärjestöt	Viranomaiset Poliittiset järjestöt	Asukkaat Yhteiskunnalliset järjestöt Muut yhteiskunnalliset toimijat
Tiedotusvälineet					

Sidosryhmillä on erilaisia intressejä, sidosryhmillä on erilaiset suhteet yritykseen ja ne painottavat erilaisia asioita, mikä kenellekin on tärkein. Laajassa sidosryhmäajattelussa sidosryhmät jaetaan seitsemään osaan, niitä kuvataan taulukossa 5. Se millaisista ympäristönäkökohdista kukin sidosryhmä on kiinnostunut ja minkälaisia näkökohtia he painottavat on merkittävää ympäristöpolitiikkaa ja ympäristöraporttia valmisteltassa. Sidosryhmät eivät ole mielipiteiltään yhteneväisiä, mutta voidaan olettaa, että sidosryhmäroolinsa mukaisesti ne painottavat asioita, jotka ovat niiden näkökannalta tärkeitä. Näitä pyrkimyksiä kutsutaan sidosryhmäintresseiksi. (Heiskanen ym. 2004, 58.)

Omistajien ja johtajien tiedonintressit keskittyvät lähinnä yrityksen kasvuun ja talouteen, yrityksen imagoon muodostamiseen, lakien ja määräysten noudattamiseen, ympäristöjohtamisen vaikutukset kilpailukykyyn ja kilpailijoihin. Henkilöstön intressit koskevat työllisyyttä, palkkausta ja yritysimagea, ympäristöjohtamisen vaikutusta työtehtäviin, koulutukseen ja palkkaukseen, työn terveysvaikutuksia ja ympäristöriskejä. (Heiskanen ym. 2004, 59.)

Ympäristöohjelmalla voidaan olettaa olevan paljon positiivisia vaikutuksia työhön, mutta se voi myös lisätä työmäärää. Asiakkaiden sidosryhmäintressit poikkeavat näistä merkittävästi, heille merkittävää on tuotteen tai palvelun ympäristöominaisuudet verrattuna

tuotteen muihin ominaisuuksiin, tuotteen ja yrityksen ympäristöimago sekä tuotteen käytön vaikutus ympäristöön. Taulukossa 6. havainnollistetaan sidosryhmien tiedonintressejä. (Heiskanen ym. 2004, 60.)

TAULUKKO 6. Eri sidosryhmien keskeisiä ympäristöintressejä (Lovio, 2004)

Omistajat	Ympäristöasioiden vaikutus yrityksen kasvuun ja kannattavuuteen, yritysimagoon, mahdolliset ympäristöriskit, ympäristölupien noudattaminen ja ympäristöpolitiikka
Johtajat	Ympäristöasioiden vaikutus yrityksen kasvuun ja kannattavuuteen, yritysimagoon, mahdolliset ympäristöriskit, ympäristölupien noudattaminen ja ympäristöpolitiikka ja -strategia, ympäristöjohtamisen organisointi, yrityksen ympäristökilpailukyky suhteessa kilpailijoihin. Tulevaisuuden vaatimukset ja mahdollisuudet, sidosryhmien mielipiteet yrityksen ympäristöasioiden hoidosta.
Henkilöstö	Ympäristöasioiden vaikutus työllisyyteen ja palkkaukseen sekä yritysimagoon. Ympäristöjohtamisen organisoinnin vaikutus työtehtäviin, koulutukseen ja palkkaukseen. Tuotannon ympäristövaikutukset ja niiden terveystaikutukset.
Alihankkijat	Ympäristöpolitiikka ja -strategia, ympäristösertifikaatit, ympäristöasioiden rooli alihankkijan valinnassa, nykyiset ja tulevat vaatimukset alihankkijoille, ympäristövaatimusten suhde muihin vaatimuksiin.
Jakelu, kauppa	Ympäristöpolitiikka ja -strategia, ympäristösertifikaatit, jakelun ympäristövaikutukset, tuotteiden ympäristömerkinnät, tuotteen ympäristöominaisuuksien suhde tuotteen muihin ominaisuuksiin. Tuotteen ympäristötaso suhteessa kilpaileviin tuotteisiin.
Asiakas	Tuotteiden ympäristömerkinnät, tuotteen ympäristöominaisuuksien suhde tuotteen muihin ominaisuuksiin. Tuotteen käytön ympäristövaikutukset, yrityksen/tuotteen ympäristöimago.
Kierrätys- ja jätehuolto-organisaatiot	Tuotteen kierrätettävyys ja hävitettävyys.
Rahoittajat, sijoittajat, vakuutuslaitokset	Ympäristöasioiden vaikutus yrityksen kannattavuuteen ja kasvuun, mahdolliset piilevät ympäristöriskit.
Teknologiaorganisaatiot	Käytetyt ja potentiaaliset teknologiset ratkaisut ympäristövaikutusten vähentämiseksi
Kilpailijat	Ympäristöstrategia eli ympäristöasioiden käyttö kilpailustrategiana, ympäristöasioiden hoidon taso.
Toimialajärjestöt	Ympäristöstrategia eli ympäristöasioiden käyttö kilpailustrategiana, ympäristöasioiden hoidon taso. Yrityksen kannattamat ja vastustamat ympäristöpoliittiset toimet.
Työmarkkinajärjestöt	Ympäristöasioiden mahdolliset vaikutukset työehtosopimukseen
Viranomaiset, poliittiset järjestöt	Lupaehtojen noudattaminen. Yrityksen kannattamat ja vastustamat ympäristöpoliittiset toimet. Uusien politiikkatoimien vaikutukset yrityksen toimintaan.
Paikalliset asukkaat	Alueen asukkaisiin ja heidän elinoloihinsa vaikuttavat ympäristötoimet
Ympäristöjärjestöt	Kokonaisvaltainen ympäristövaikutusten kehitys yleensä ja suhteessa kilpailijoihin, mahdolliset piilevät lyhyen ja pitkän aikavälin ympäristöriskit, ympäristövaikutusten suhde kriittisen kuormituksen arvoihin, yrityksen tuotteiden ja tuotannon kasvun tarpeellisuus, globaalit vaikutukset
Ympäristötutkijat	Kokonaisvaltainen ympäristövaikutusten kehitys yleensä ja suhteessa kilpailijoihin, mahdolliset piilevät lyhyen ja pitkän aikavälin ympäristöriskit, ympäristövaikutusten suhde kriittiseen kuormitukseen
Tiedotusvälineet	Uutiskynnyksen ylittävät hyvät tai huonot ympäristötapahtumat, -toimet ja -kannanotot, ympäristöraportoinnin ja viestinnän laatu ja uskottavuus.

### 4.3 Ympäristöjärjestelmät

Rakentamalla ympäristöjärjestelmän yritys haluaa ottaa ympäristöasiat hallintaansa, samalla ympäristöohjelman käyttöönotto viestii yrityksen vastuullisuudesta. Ympäristöjärjestelmä ei itsessään takaa minkäänlaisia tuloksia vaan ympäristöjärjestelmä on ympäristöjohtamisen apuväline. Ympäristöjärjestelmässä organisaatio on asettanut tavoitteet ja luonut ohjelman tavoitteiden saavuttamiseksi. Ympäristöjärjestelmässä myös seurataan tavoitteiden saavuttamista ja asetetaan uusia tavoitteita. (Ympäristöministeriö 2013.)

Ympäristöjärjestelmän tuottamaa tietoa voidaan välittää sidosryhmille ja viranomaisille laadittavissa ympäristöraporteissa. Ympäristöjärjestelmän voi myös sertifioida. Sertifioidun ympäristöohjelman tulee täyttää standardoidut vaatimukset. Sertifikaatin myöntää ulkopuolinen auditoija. ISO 14001 ja EMAS ovat yrityksille myönnettäviä, maksullisia sertifikaatteja. EMAS on eurooppalainen ja ISO puolestaan kansainvälinen sertifikaatti. (Ympäristöministeriö 2013.)

Ekokompassi on pääkaupunkiseudun hankkeesta syntynyt suomalainen ympäristöjärjestelmä, Ekokompassi on vuoden 2015 lopulla aloittanut toimintansa myös Tampereella, sen tavoitteena on laajentaa toimintaansa nyt myös Pirkanmaalla. Ekokompassi on erityisesti pk-yrityksille ja tapahtumille suunnattu ympäristöjärjestelmä. (Ekokompassi 2016.)

#### 4.3.1 ISO-14001, kansainvälinen sertifioitu ympäristöjärjestelmä

ISO 14001 on maailman tunnetuin ympäristöjärjestelmämalli, ISO:n virallinen logo kuvassa 2. Ympäristöjärjestelmä auttaa organisaatioita sekä parantamaan ympäristönsuojelunsa tasoa, että osoittamaan ympäristöasioidensa hyvää hoitoa. Ympäristöjärjestelmässä organisaatio sitoutuu ympäristönsuojelun tasonsa jatkuvaan parantamiseen, tunnistaa tuotteidensa, toimintojensa ja palveluidensa ympäristövaikutukset. (Suomen standardisoimisliitto 2015.)

Yritys selvittää lakisäätteiset velvoitteensa ja huolehtii niiden täyttämisestä. Tämä standardi sisältää vain sellaisia vaatimuksia, joita voidaan auditoida objektiivisesti. Yritys asettaa ympäristötavoitteet ja seuraa niiden toteutumista, ylläpitää henkilöstön osaamista, ohjaa prosesseja ja toimintoja, varautuu ympäristöriskeihin ja onnettomuustilanteisiin, tarkkailee ja seuraa ympäristövaikutuksia, ennaltaehkäisee ympäristövahinkoja ja estää

niiden toistumisen, ylläpitää hyviä ympäristökäytäntöjä ja arvioi toimintansa tuloksia ja parantaa toimintaansa. (Suomen standardisoimisliitto 2015.)



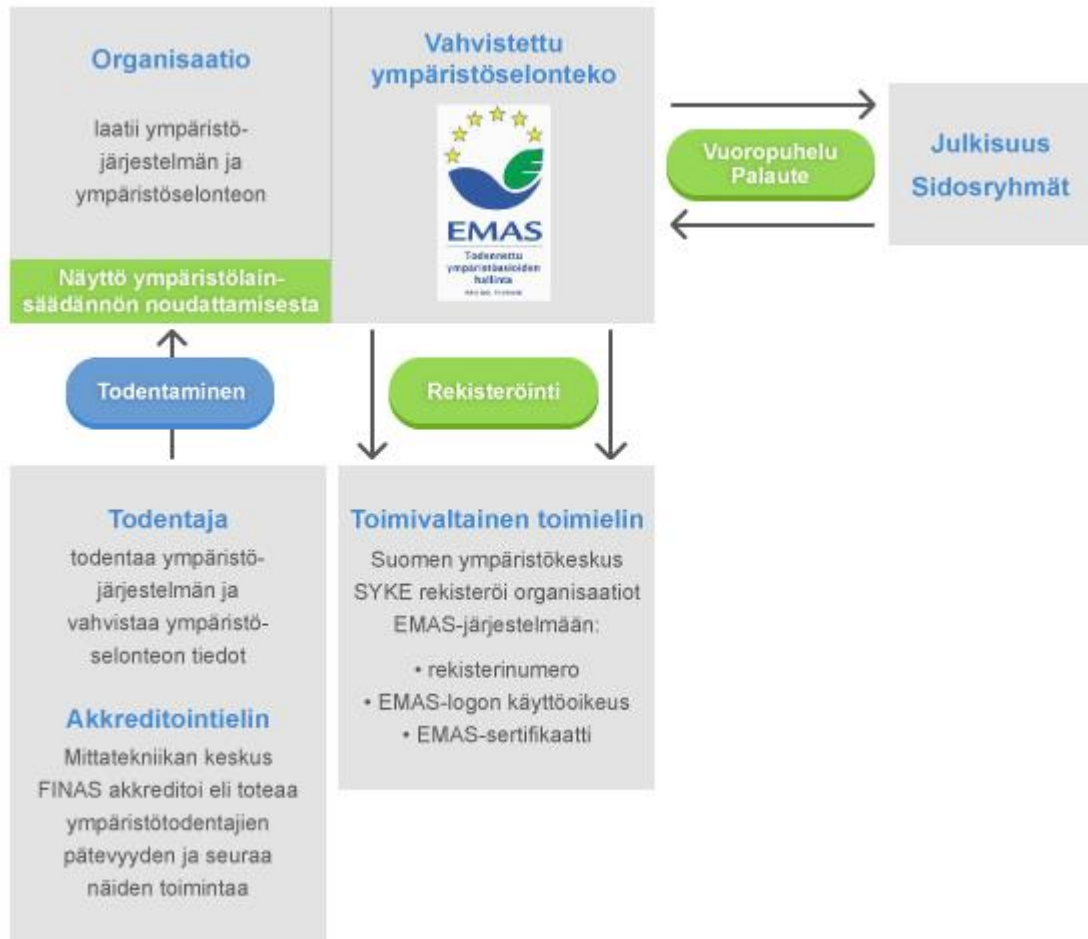
KUVA 2. ISO-logo (International Organization for Standardization, 2016).

#### **4.3.2 EMAS, eurooppalainen sertifioitu ympäristöjärjestelmä**

Euroopan Unionin ympäristöasioiden hallinta- ja auditointijärjestelmän (EMAS) mukainen sertifiointi. Organisaation ympäristöjärjestelmä toteutetaan EU:n EMAS-asetuksen (EY N:o 1221/2009) mukaan. (Euroopan Unioni 2015.)

EMAS-sertifiointi auttaa yrityksiä tehostamaan luonnonvarojen käyttöä ja vähentämään jätehuoltoon liittyviä kustannuksia, minimoimaan riskejä sekä usein myös säästämään rahaa. EMAS saattaa tuoda yritykselle kilpailuetua ja parantaa yhteyksiä sisäisiin ja ulkoihin sidosryhmiin. (Euroopan Unioni 2015.)

EMAS-sertifiointimenettely on avoin, riippumaton ja luotettava. EMAS-logoa saavat käyttää vain järjestelmään rekisteröidyt organisaatiot. EMAS sertifioinnin hakeminen edellyttää aina ympäristökatselmuksen suorittamista, ympäristöstrategian laatimista, ympäristöasioiden hallintajärjestelmän luomista, henkilökunnan ja ulkopuolisten sidosryhmien kannustamista osallistumaan ympäristötoimiin ja julkisen ympäristöselonteon laatimista sekä rekisteröitymistä. (Euroopan Unioni 2015.)



KUVA 3. EMAS-rakennekaavio (Ympäristöhallinto 2015).

EMAS-järjestelmän rakentamisprosessia kuvataan kuvassa 3. EMAS perustuu Euroopan Unionin asetukseen joka on rakennettu ISO 14001 standardin pohjalta, järjestelmän tulee olla siis ISO-standardin mukainen. (Ympäristöhallinto 2015.)

EMAS edellyttää organisaatiolta julkisen ympäristöselonteon, jossa se kertoo ympäristöasioistaan sidosryhmille. Yritys tai organisaatio pyytää ulkopuolisen todentajan varmistamaan, että ympäristöjärjestelmä ja -selonteko täyttävät EMAS-asetuksen vaatimukset, tämän jälkeen yritys hakee rekisteröintiä EMAS-järjestelmään toimivaltaiselta toimielimeltä saadakseen EMAS-sertifikaatin. Rekisteröinnin jälkeen yritys saa käyttöönsä kuvassa 4. esitetyn EMAS-logon. Ympäristöjärjestelmän sertifiointin jälkeen yritys tai organisaatio toteuttaa ympäristöohjelmaansa ja todennuttaa ympäristöraporttinsa tai sen vuosittaiset päivitykset sovitun aikataulun mukaisesti. (Ympäristöhallinto 2015.)



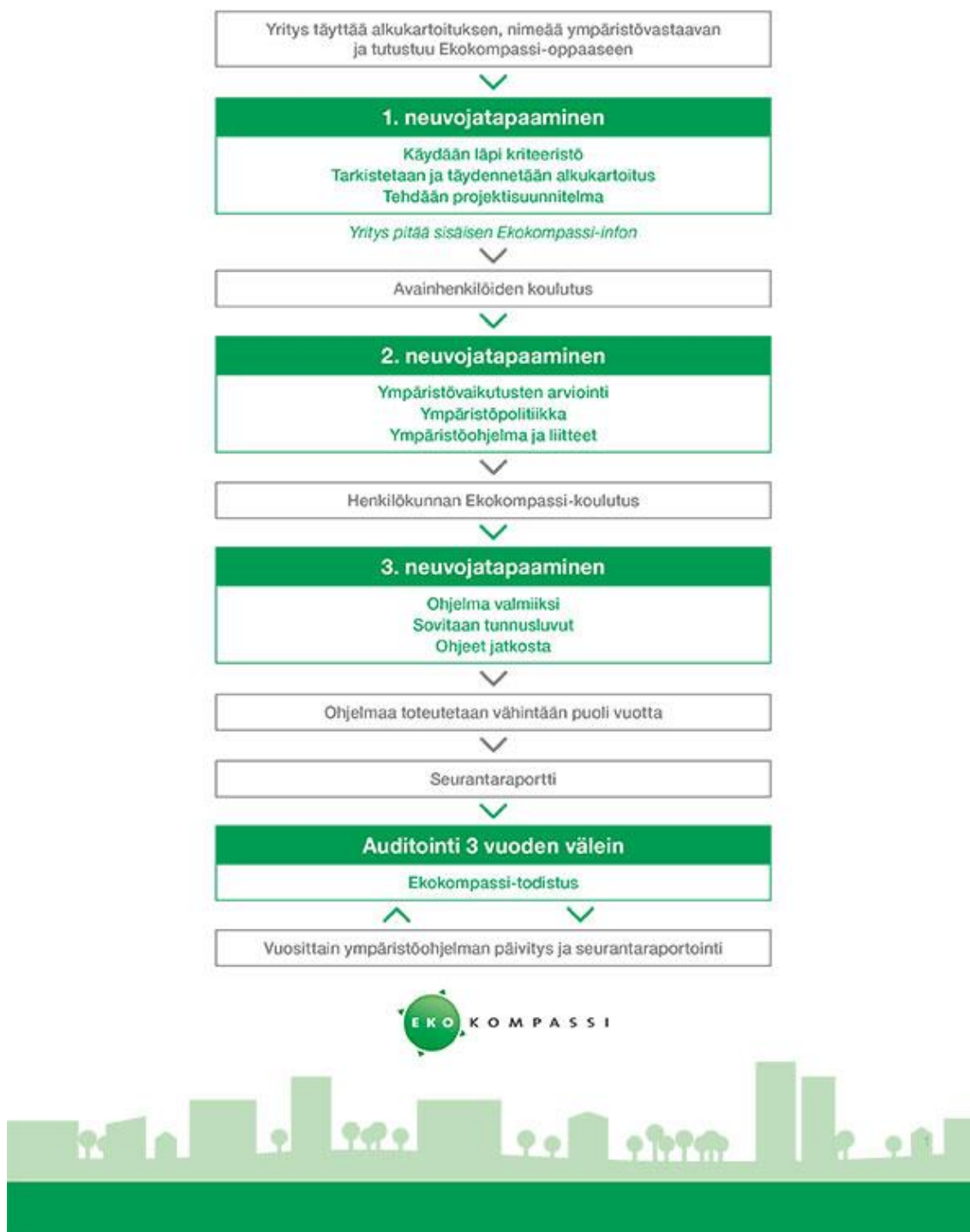
KUVA 4. EMAS-logo (Euroopan Unioni 2015.)

#### **4.3.3 Ekokompassi, suomalainen sertifioitu ympäristöjärjestelmä**

Ekokompassi on suomalainen, pääkaupunkiseudun kuntien aloittama yhteishanke, PK-yrityksille ja tapahtumille luotu ympäristösertifikaatti. Ekokompassi on laajentunut Tampereelle syksyllä 2015, varsinaisessa laajuudessaan, myös pk-yrityksille, sen pitäisi olla toiminnassa syksyllä 2016. (Huikuri 2016.)

Ekokompassi pohjautuu sekä vastaaviin pohjoismaisiin ympäristöjärjestelmiin että kansainvälisiin ympäristöjohtamisen standardeihin. Ohjelman rakentaminen aloitetaan alkukartoituksella, jonka tarkoitus on antaa kuva yrityksen nykytilanteesta. Yrityksen koosta riippuen valitaan vähintään yksi avainhenkilö joka osallistuu ympäristökoulutukseen, jonka myötä hänellä on valmiudet kouluttaa ja opastaa muita työntekijöitä työpaikallaan Ekokompassilta saatavan materiaalin avulla. (Huikuri 2016.)

## Ekokompassi-järjestelmän rakentaminen ja ylläpito yrityksessä



KUVA 5. Ekokompassi järjestelmän rakentaminen ja ylläpito (Ekokompassi, 2016)

Kuvassa 5. esitetään, miten Ekokompassi järjestelmä rakennetaan. Koko järjestelmä yrityksessä käynnistetään tapaamisella ympäristöneuvojan kanssa ja yrityksen ympäristötyön alkukartoituksella. Ympäristövaikutusten arviointilomakkeen täytöllä pyritään löytämään ne osa-alueet, joihin ympäristötyössä kannattaa keskittyä. Ympäristöohjelmaan kirjataan konkreettiset tavoitteet ja toimenpiteet ympäristötavoitteiden saavuttamiseksi.

Ympäristöohjelmaan kuuluu myös yritysjohton laatima ympäristöpolitiikka, joka on julkilausuma sitoutumisesta ympäristöarvoihin. Seuraavaksi yritys valitsee seurattavat tunnusluvut, jotka liittyvät kiinteästi yrityksen toimintaan. Tunnusluvut voivat olla yrityksen toiminnasta riippuen, esimerkiksi raaka-aineiden tai kemikaalien käyttö, hankinnat, sähkön, lämmön ja veden kulutus tai jätemäärät. Yritys toteuttaa valmista ympäristöohjelmaansa puolesta vuodesta vuoteen ennen auditointia. Auditointiin valmistautuessaan yritys raportoin ensimmäisen kerran työn etenemisestä sekä tunnusluvut. Kun auditointi on läpäisty hyväksytysti, yritykselle myönnetään, kuvassa 6 esitetyn Ekokompassi-merkin käyttöoikeus. (Ekokompassi 2016.)



KUVA 6. Ekokompassi-logo (Ekokompassi 2016).

#### 4.3.4 Ympäristömerkki ravintolalle, Joutsenmerkki

Pohjoismainen ympäristömerkki – Joutsenmerkki, on kuvassa 7. nähtävä merkki, jonka käytölle on tiukat rajoitukset. Joutsenmerkityn ravintolan koko toiminta on ympäristömyötäistä. Ravintola noudattaa tiukkoja ympäristövaatimuksia toiminnassaan esimerkiksi raaka-aineita ostaessa ja käyttäessä. Joutsenmerkitty ravintola täyttää vaatimuksia energiankulutukselle ja jätehuollolle sekä kemiallisten tuotteiden käytölle. (Joutsenmerkki 2016.)

Joutsenmerkityn ravintolan käyttämistä elintarvikkeista osa on luomua, ja ravintolalla on lisäksi selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä. Ympäristöjohtamisella tarkoitetaan, että ravintolalla on mm. selkeät toimintatavat ja ohjeet mitä tuotteita ostetaan ja mitä ei. Ravintola on asettanut tavoitteita, miten entisestään parannetaan ravintoalan ympäristötyötä. Ravintolan henkilöstö on myös sitoutunut ympäristötyöhön. Joutsenmerkin kriteerien avulla ravintola saa toimintaohjeita, joilla edesautetaan kestävästä kehitystä. (Joutsenmerkki 2016.)

Joutsenmerkin avulla etsitään ratkaisua erityisesti energian käytön vähentämisen myötä pienempiin kasvihuonepäästöihin ja näin ollen ilmaston lämpenemisen hidastumiseen. Kemikaalien käytön vähentämisessä Joutsenmerkki menee vaatimuksissaan pidemmälle kuin lainsäädäntö ja pyrkii vähentämään haitallisten kemikaalien määrää tuotteissa ja niiden valmistuksessa niin paljon kuin mahdollista tuotteen toimivuuden kärsimättä. Luonnonvarojen käyttö on vakava uhka elinympäristön monimuotoisuudelle ja eri kasvi- ja eläinlajeille. (Joutsenmerkki 2016.)

Joutsenmerkki pyrkii vaikuttamaan kestävään raaka-ainetuotantoon, joka edistää luonnonvarojen saatavuutta tulevaisuudessa. Tuotannon tehostuessa säästyy luonnonvaroja ja energiaa. Joutsenmerkin kriteeristöissä ravintolapalveluille on kirjattu, että ravintolan pitää pyrkiä aktiivisesti vähentämään mm. veden ja energian kulutusta. Kulutuksen kasvu syö luonnonvaroja ja tuottaa samalla yhä enemmän jätettä. Joutsenmerkin kriteereissä asetetaan vaatimuksia myös tuotteiden toimivuudelle ja kestävyydelle, mikä puolestaan vähentää jättemääriä. Kriteerien täyttyminen osoitetaan kirjallisella hakemuksella sekä tarkastuskäynnillä. Joutsenmerkki myönnetään määräajaksi, sillä kriteereitä uudistetaan keskimäärin 3-5 vuoden välein. Joutsenmerkityn ravintolan elintarvikkeista merkittävä osa on luomua. (Joutsenmerkki 2016.)

Joutsenmerkki on myös hyvin tunnettu ja tiedetty kuluttajien keskuudessa. Lähes yhdeksän kymmenestä kuluttajasta tunnistaa Joutsenmerkin. Joutsenmerkki oli ylivoimainen, kun suomalaisilta kuluttajilta kysyttiin mitä ympäristömerkkejä he tietävät. Haastatelluista 49 % mainitsi Joutsenmerkin ensimmäisenä mieleen tulevana ympäristömerkkinä. Jonkun muun merkin mainitsi 23 % haastatelluista ja 28 % ei osannut mainita mitään ympäristömerkkiä. Vielä suurempi osa tunnisti Joutsenmerkkilogon, kun heille näytettiin logoa ilman tekstiä – yhteensä 86 % haastatelluista. Tutuin merkki oli 15–22 -vuotiaille. Heistä Joutsenmerkin tunnisti 96 %. Merkin ydinviestikin on sisäistetty hyvin, sillä joutsenmerkittyjä tuotteita pitää ympäristön kannalta hyvänä valintana 81 % suomalaisista. (Joutsenmerkki 2016.)



KUVA 7. Joutsenmerkki - Pohjoismainen ympäristömerkki

#### 4.4 Ympäristöjärjestelmän rakentaminen

Yrityksen ympäristöjärjestelmän rakentaminen aloitetaan organisaation toimintojen yksityiskohtaisella läpikäynnillä, ympäristökatsauksella. Järjestelmän rakentaminen vaatii toimintaprosessien tuntemusta jotta, voidaan määritellä mahdolliset ympäristövaikutuksia aiheuttavat prosessit, joita tarkkaillaan ja mitataan säännöllisesti. Yrityksen ylin johto määrittelee yrityksen ympäristöpolitiikan, joka sisältää sitoumuksen jatkuvaan parantamiseen ja ympäristön pilaantumisen ehkäisemiseen. Tämän jälkeen yritys asettaa itselleen ympäristöpäämäärät ja tavoitteet, jotka perustuvat merkittäviin ympäristönäkökohtiin ja –politiikkaan. Tavoitteita asetettaessa on mietittävä niiden mittausmenetelmät. (Hämäläinen ym. 2005, 19.)

Ympäristöpolitiikan luominen on yksi keskeinen osa ympäristöjärjestelmää. Ympäristöpolitiikan tulee olla julkista. Ympäristöpolitiikan tulee olla tarkoituksenmukaista organisaation toimintojen, palvelujen ja toimintojen luonteeseen sekä ympäristövaikutuksiin nähden. Ympäristöpolitiikassa tulee sitoutua jatkuvaan parantamiseen ja ympäristöhaittojen ennalta ehkäisemiseen sekä lainsäädäntöön ja organisaation muihin sitoumuksiin. (European Committee for Standardization 2015, 17.)

Ympäristöohjelmaan sitoutuminen vaatii yritykseltä organisointia. Kannattaa valita vastuhenkilö vastaamaan ympäristöasioista ja niiden toteutuksesta. Yrityksen tulee huolehtia kaikkien henkilöiden, joiden on mahdollista aiheuttaa ympäristövaikutuksia, riittävästä koulutuksesta. Sisäisestä viestinnästä tulee myös huolehtia niin, että sillä on motivoiva ja sitouttava vaikutus ympäristönäkökohtien huomioon ottamiseen. Ympäristöjärjestelmä dokumentoidaan kirjallisesti, ja se on tärkeää tavoitteiden saavuttamiseksi. Dokumentoitu aineisto toimii yrityksen ympäristökäsikirjana. Se sisältää ympäristöpolitiikan, -päämäärät, -tavoitteet ja toimintaohjeet. Siinä kuvataan ympäristöjärjestelmän laajuus ja kaikki tallenteet joilla voidaan mitata asetettujen tavoitteiden saavuttamista. (Hämäläinen ym. 2005, 53–54.)

## 5 PIKANTE-RAVINTOLAT

### 5.1 Pirkanmaan Kansanterveys ry, Pikante

Pikante-ravintoloiden taustalla on Pirkanmaan kansanterveys ry, joka tukee lahjoituksiltaan pirkanmaalaisia sydän- ja syöpäjärjestöjä sekä Tays:n koulutussäätiötä. Pirkanmaan kansanterveys ry on perustettu vuonna 1962 ja se toimii yleishyödyllisin periaattein ja ohjaa kaiken ylijäämänsä kansanterveystyöhön ja keskussairaalan henkilöstön koulutukseen.

Vuonna 2011 otettiin käyttöön markkinointinimi Pikante. Pikante-ravintolat palvelevat yhteensä kahdeksassa toimipisteessä Tays:n ja Hatanpään sairaalan alueilla. Pikante-ravintoloilla on neljä lounas-kahvilaa: Finn-Medi 1, ravintola Ellipsi, café Olive ja Misteli. Kahviloita on kolme: Kahvikeidas Tays:n pääaulassa, café Sirius ja Hatanpään sairaalan kahvila sekä Kioski Tays:n pääaulassa. Pikante-ravintoloiden liikevaihto on yli neljä miljoonaa euroa (Seppälä, 2012.)

Työssäni aion keskittyä näistä lounas-kahviloihin, joissa on valmistuskeittiö. Rajaus muodostui tällaiseksi siksi, että valmistuskeittiöissä ympäristönäkökohdat ovat merkittävämmät kuin kahviloissa.

Pikanten lounasravintoloissa valmistetaan ruokaa Tays:n alueella työskenteleville sekä opiskeleville henkilöille. Päivittäin tarjoamme useita eri lounasvaihtoehtoja, keittoja ja salaattibuffet. Salaattibuffet löytyy tällä hetkellä neljästä toimipaikasta, yksi uusi salaattibuffet avautuu vielä vuonna 2016.

### 5.2 Pikanten ympäristöpolitiikka

Ympäristöohjelman yhteydessä sitoudumme laajempaan ympäristöviestintään niin sisäisesti kuin ulkoisestikin ja pyrimme tiedottamaan ympäristönäkökohdista entistä avoimemmin. Ympäristöohjelman myötä sitoutamme myös henkilökunnan arvojemme mukaiseen ympäristöajatteluun. Ympäristöohjelma on Pikante-ravintoloiden vuoden 2016 tavoitteessa.

Ruokahävikin pienentäminen on taloudellisesti ja ekologisesta järkevää, tähän pyrimme osaruonanvalmistuksella ja henkilökunnan sekä asiakkaiden sitouttamisella. Suosimme kotimaisuutta ja tuoreutta, laadukkuudesta tinkimättä.

Vuoden 2016 tavoitteena on, että kaikki perusruokalistan lihat olisivat vain suomalaista alkuperää. Pikante-ravintolat käyttävät supistettua määrää tavarantoimittajia, joilla osin yhteiskuljetukset, näin tavarantoimituksista koituu mahdollisimman vähän ympäristövaiikutuksia.

### **5.3 Pikante-ravintoloiden ympäristövastuun nykytila**

Pikante-ravintoloiden nykytilan selvittämiseksi haastattelin ravintolanjohtaja Liisa Siuvoa. Huhtikuussa 2016 tilanne oli se, että Pikante-ravintolat on alkanut systemaattisesti kulkea kohti vihreämpää jalanjälkeä. ”Viimeisen kahden vuoden aikana olemme tuoneet biohajoavia pakkausvaihtoehtoja muun muassa ruoan take away astioihin” sanoo ravintolanjohtaja Liisa Siuvo. Siuvon mukaan Pikante-ravintolat tulevat siirtymään kokonaisuudessaan biohajoaviin kertakäyttöastioihin uusien hankintojen myötä. Tällä hetkellä käytössä ovat biohajoavat smoothie- ja kahvikupit. (Siuvo 2016.)

Siuvon mukaan Pikante-ravintoloissa jätteet lajitellaan jo tällä hetkellä hyvin: pahvi, sekajäte, energiajäte, biojäte, lasi, metalli. Muovia tulee verrattain vähän sillä elintarvikeämpärit ja dynot menevät jatkokäyttöön. Jätteiden osalta tavoitteena on siis jättemäärän vähentäminen, sitä voidaan tavoitella pakkauskokoja ja ruoanvalmistusmääriä miettimällä. Ruokahävikin kutistamiseksi otetaan käyttöön Jamix-tuotannonohjausjärjestelmä ja siellä reseptiikan hiominen loppuun saakka. (Siuvo, 2016.)

Raaka-ainetilauksissa tuoretuotteet ovat jo nyt lähiruokaa Pälkäneeltä, ruokaleivät ovat pääasiassa lähileipomoista Tampereelta tai itse leivottuja. Lihat ovat pääasiassa suomalaista, mutta vähintään EU-alueelta. Maitotuotteet tulevat Valiolta. Kala suurimmaksi osaksi suomalaista, osittain norjalaista. Energialisäkkeenä käytetään suomalaista perunaa ja lisäksi riisiä ja pastaa. Tällä hetkellä Pikanten yhdestä toimipaikasta saa reilun kaupan Mundo kahvia, tätä on tarkoitus laajentaa myös useampaan toimipaikkaan. Pikante-ravintoloissa raaka-aine hankinnat ovat jo hyvin kestäväällä pohjalla. (Siuvo 2016.)

Ekologiseen toimintaan ravintolassa on kaikkien sitouduttava, ylimmästä johdosta asiakkaaseen. Ensimmäinen askel ekologiseen toimintaan on ympäristötietoisuuden lisääminen, herätellään ajatuksia ja muutetaan asenteita. Ympäristöjohtamisella luodaan perusta ja sitoutetaan käytännön toteutuksesta vastaavat työntekijät. Ekologisuus on kuitenkin myös tahdon asia, etenkin, jos siihen sitoutuu ympäristöjärjestelmän kautta. (Siuvo 2016.)

Mahdollisimman pieni hävikki on sekä ympäristöystävällistä että kustannustehokasta. Hävikin määrää seurataan punnitsemalla kaikki ravintolan biojäte jaksoittain ja vertailulla edelliseen jaksoon. Iso osa hävikkiä on ravintolan linjastosta biojätteeseen päätyvät ruoat. Tätä hävikkiä on pienennetty Pikantessa seuraavilla keinoilla: ruoka valmistetaan päivittäin osaruonanvalmistuksella, aamupäivällä valmistetaan ruokalajeja oletettu määrä ja iltapäivällä menekin mukaan. Iltapäivällä, kysynnän oleellisesti pienennettyä, tarjontaa supistetaan; toinen linjasto suljetaan ja auki olevalle ruokaa tuodaan esille pienemmissä astioissa. Toimitaan kuitenkin siten, että viimeisetkin asiakkaat saavat vastaavan valikoiman kuin ensimmäisetkin asiakkaat. Linjastoruoan mukaan myynti edullisesti lounasajan päätyttyä on myös tulossa testiin kevään 2016 aikana. (Siuvo 2016.)

Pikante ravintolat käyttävät pientä määrää tavarantoimittajia, ja olemassa olevat toimittajat käyttävät osittain yhteistä logistiikkaa, joten tavarankuljetuksiin liittyvät ympäristöhaitat on minimoitu. Pakkausjätteen määrää pienennetään kierrättämällä pakkauslaatikot mahdollisimman paljon takaisin tavarantoimittajalle uusiokäyttöön. Päättökuliikkeen lämpö on ISO14001 ympäristösertifikaatti ja se edellyttää myös omilta kumppaneiltaan samaa sertifikaattia. Myös liha- ja kalatoimittaja ovat sertifioineet toimintansa ISO14001 ympäristösertifikaatilla. (Siuvo 2016.)

Pikante-ravintoloiden omavalmistusaste on korkea, noin 95%, kun mukaan lasketaan omassa valmistuskeittiössä tehdyt lämpimät ateriat. Pikante-ravintolat haluavat panostaa tuoreisiin laadukkaisiin raaka-aineisiin ja itse tekemiseen. Omassa keittiössä valmistetaan mm. kasvispihvit, pinaattiohukaiset, perunasoseen raasta perunasta. Pyrkimys on mahdollisimman herkulliseen ja kotoisaan lopputulokseen, teollisuuden keitto- ja kastikepohjia ei juurikaan käytetä. Puolivalmisteina käytetään esimerkiksi kaalikääryleitä, leikkeitä, raakapakastelihapullia ja kasvispyöryköitä. Perunat tulevat kuorittuna raakana ja vihannokset tulevat pääosin pilkottuina. Ammattitaitoisen henkilökunnan lisäksi laatua on varmistamassa vakioitu reseptiikka ja tuotannonohjausjärjestelmä. (Siuvo 2016.)

Laadunvalvonta on osa vastuullista ruokaketjua, siksi meillä suoritetaan laadunvalvontaa seuraavasti: Elintarvikeviranomaisten toimesta OIVA-tarkastukset kerran kahdessa vuodessa, Diversey Oy:n hygienia-auditoinnit kaksi kertaa vuodessa, Pikante-laatustandardi, sisäiset auditoinnit kerran vuodessa, jatkuva asiakaspalautteen seuranta sekä vuosittainen, laajempi asiakastytyväisyyden mittaaminen. (Siuvo, 2016.)

Sosiaalinen vastuu Pikante-ravintoloissa. Pikante ravintoloiden periaatteiden mukaan uudelta henkilökunnalta vaaditaan alan ammattitutkinto ja esimiehiltä vaaditaan esimiestutkinto. Henkilökunnan koulutus on osa sosiaalista vastuuta. Vuonna 2014 oli laaja esimieskoulutus ja vuodelle 2016 on toteutumassa koko henkilökuntaa koskeva asiakaspalvelukoulutus. Myös ammattitaidollisia koulutuksia järjestetään vuosittain useampia, tuotekoulutusta, turvallisuuskoulutusta, laitekoulutusta. Vuodelle 2016 on toteutumassa myös erikoisruokavalio ja allergiakoulutus. Henkilökunnan työmotivaatiota nostaa myös avoin ja keskusteleva organisaatio, työhyvinvoinnista pidetään huolta yhteistyössä työterveyshuollon ja työsuojelutoimikunnan kanssa. Henkilöstötuna Pikante-ravintoloissa on liikuntasetelit. (Siuvo, 2016.)

#### **5.4 Ympäristönäkökohtien ja henkilökunnan mielipiteiden kartoitus**

Ympäristönäkökohtien kartoitus aloitettiin 15.12.2015 kokoontumalla yhdessä Pikanten ympäristöiltapäivään. Tilaisuudessa oli lounas-kahviloiden ravintolapäälliköt Nina Mikola, Sirpa Raami ja Päivi Laiho, ravintolatyöntekijöitä ja ravintolanjohtaja Liisa Siuvo. Tilaisuudessa käytiin läpi ravintolapalveluiden suurimpia ympäristörasitteita. Ruokapalveluissa merkittävin rasite ympäristön kannalta on alkutuotannon kuormittavuus ympäristölle. Alkutuotanto kuormittaa eniten, sillä ilmastonmuutosta aiheuttavista kasvihuonekaasupäästöistä pääosa syntyy ruoan alkutuotannossa, noin kolmasosa keittiön energiankulutuksesta ja jonkin verran kuljetuksista.

Alkutuotannon vesistökuorma on myös varsin suuri. Tavanomaisesti tuotettujen elintarvikkeiden viljelystä aiheutuu lannoitepäästöjä, luontoon pääsee kasvinsuojeluaineita ja kuivilla alueilla maanviljely aiheuttaa maaperän happamoitumista ja rapautumista. Alkutuotannossa käytetään usein merkittäviä määriä haitallisia kemikaaleja. Ympäristön kannalta olisi tärkeää valita luomu- ja lähituotteita, joiden ympäristökuorma on tavanomaisesti tuotettuja elintarvikkeita pienempi. Asiakkaiden toiveet ja kulutustottumukset eivät kuitenkaan kohtaa näiden seikkojen kanssa. Tiedossa on jo kokemuksen perusteella, että

kohderyhmälle ei esimerkiksi suomalainen järvikala ole houkuttelevaa mutta, vesistöjen rehevöitymistä aiheuttava lohi on aina myyntimenestys. Tässä täytyy tosiasioiden valossa valita se pienempi paha. Haukipullia ei ole järkevää tarjota, koska hävikki on silloin suurta, lohesta voimme valita esimerkiksi Chipstersin kasvattaman kalan. Chipstersin kalalla vesistökuorma pitäisi olla pienempi, kalankasvattamolla käytetty vesi puhdistetaan vedenpuhdistamolla ennen kuin se joutuu takaisin mereen. Muuten kala- ja äyriäistuotteissa käytämme vain MSC-sertifioituja tuotteita.

Myös keittiön jätevesistä aiheutuu vesiä rehevöittävää kuormitusta. Astiahuollosta ja siivouksesta pääsee puhdistusaineita vesistöön. Jätteitä syntyy keittiön toiminnan lisäksi raaka-aineketjun kaikissa muissakin vaiheissa. Jätteiden lajittelu ja kierrätys on hoidettu yhdessä Pirkanmaan Jätehuollon kanssa. Henkilökunta lajittelee sekajätteen, energiajätteen, biojätteen, paperin, pahvin, lasin ja metallin. Asiakkailla on mahdollisuus lajitella bio- ja sekajäte. Pesuaineista on mietinnässä Diverseyn täysin biohajoavat tuotteet joiden puhdistusteho ei kuitenkaan eroa nykyisestä.

Tilaisuudessa puhuimme myös elintarvikkeiden hiili- ja vesijalanjäljistä sekä kestävä kehityksen tuotteista. Hämmennystä herätti naudan valtava ilmastokuormitus sekä iso vesijalanjälki. Pyritään vähentämään naudanlihan käyttöä minimiin ja käytetään suomalaista lihaa. Riisin käyttö on epäeettistä suuren vesijalanjälkensä vuoksi. Riisi pyritään korvaamaan ohralla, kauralla, pastalla ja perunalla. Kestävä kehityksen mukainen ruokalista siintää toiveissa. Siitä ei kuitenkaan tehdä yhteistä linjausta, vaan jokainen ravintola toteuttaa sitä omien resurssiensa mukaan.

Keskustelussa kävi ilmi, että ympäristöasiat olivat ajatuksissa, muttei teoissa. Halukkuutta ekologiseen toimintaan löytyi kaikilta, joten päätettiin, että vuoden 2016 aikana hankitaan laitekohtaisia sähkönkulutusmittareita sekä selvitetään isännöitsijältä vedenkulutusta, joka sisältyy vuokraan. Biojätteen määrää ryhdytään tarkkailemaan ja seuranta-jakson jälkeen asetetaan tavoite biojätteen määrälle asiakasta kohden.

Sekä sisäinen että ulkoinen ympäristöviestintä on puutteellista. Ympäristömyönteiset valinnat ja päätökset eivät ole selviä kaikille työntekijöille saati asiakkaille.

Huhtikuussa 2016 toteutettiin kyselytutkimus Pikante-ravintoloiden henkilökunnalle (liite 1.). Kyselyn teemoina olivat ympäristö, ravintola ja vastuullisuus. Kysymyksillä pyrittiin selvittämään henkilökunnan suhtautumista ympäristöohjelmaan, ravintolatoiminnan ympäristövaikutuksiin ja Pikante-ravintoloiden vastuullisuuteen. Kyselytutkimus toteutettiin sähköisesti. Kyselyyn vastattiin anonyymisti. Vastauksia sain 14 kappaletta, Pikanten lounasravintoloissa on yhteensä kolmekymmentä työntekijää. Kysymykset perustuvat osittain Vastuullisuus ruokaketjussa- oppaan vastuullisuus mittariston kysymyksiin. Vastuullisuus ruokaketjussa, eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään, oppaan taustalla on tutkimushanke Elintarvikeketjun vastuullisuuden konseptointi liiketoimintamahdollisuudeksi.



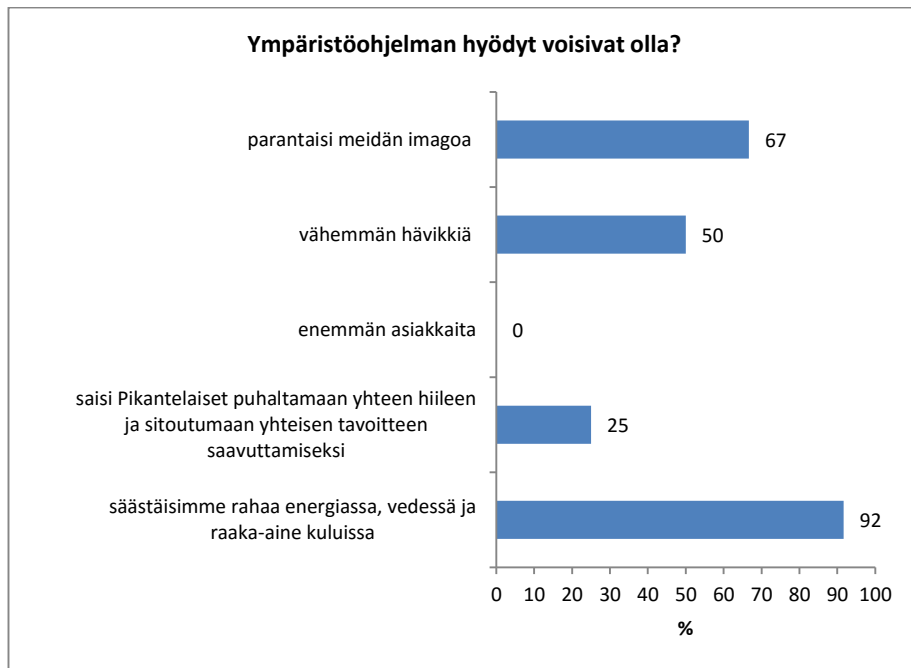
KUVIO 1. Ympäristöohjelman merkitys henkilökunnalle (n=14)

Kuviosta 1 nähdään, että 77 % vastaajista piti ympäristöohjelmaa tärkeänä ja loput 23 % uskoi sen olevan hyödyllinen tulevaisuudessa. Kukaan vastaajista ei ajatellut että ympäristöohjelmaan ei tulisi lainkaan ryhtyä tai että ympäristöohjelma olisi turha.



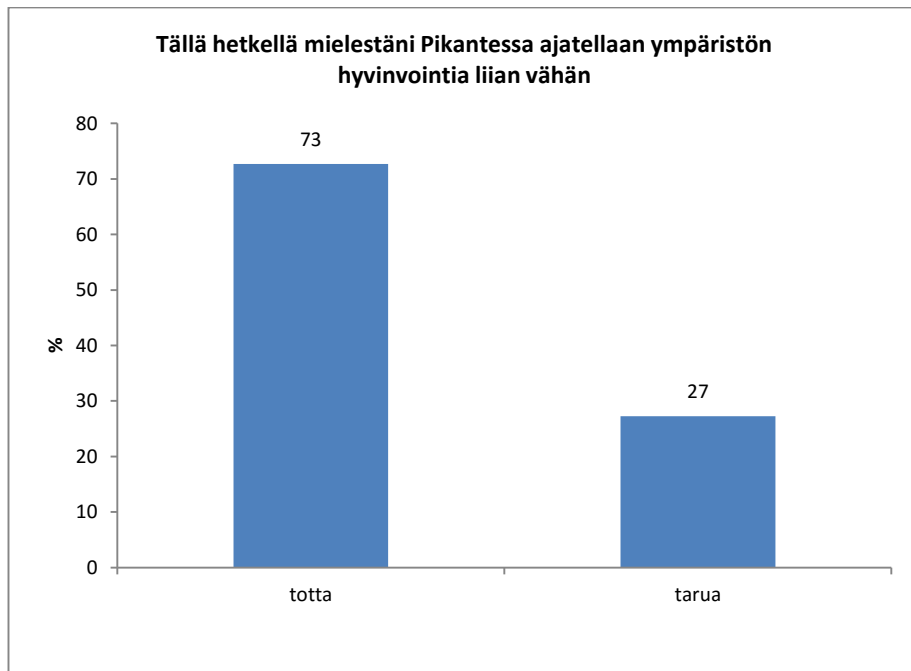
KUVIO 2. Sitoutuminen ympäristöohjelmaan (n=14)

Kyselyssä kysyttiin sitoutumishalukkuutta ympäristöohjelmaan. 50 % vastaajista vastasi ehdottomasti kyllä ja loput 50 % jaksaisi ehkä sitoutua ympäristöohjelmaan. Kaikki vastanneet olisivat valmiita sitoutumaan ympäristöohjelmaan jossain määrin (kuvio 2).



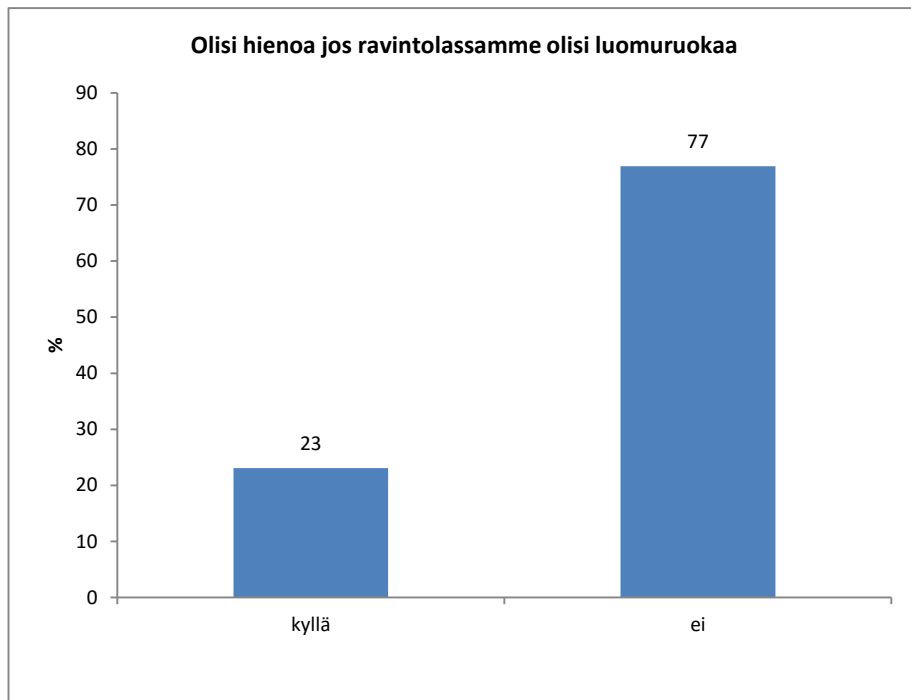
KUVIO 3. Ympäristöohjelman hyödyt voisivat olla? (n=14)

Kuviosta kolme käy ilmi se, että 92 % vastaajista uskoo, että ympäristöohjelman avulla pystyisi tarttumaan säästöhaasteeseen. Sillä heidän mielestään ravintola voisi ympäristöohjelmaan sitoutumalla säästää energia kuluissa, vedessä ja raaka-aineissa. 67 % uskoi, että ympäristöohjelmalla voisi kohottaa yrityksen imagoa. Kukaan ei ajatellut ympäristöohjelman tuovan ravintoloille lisää asiakkaita.



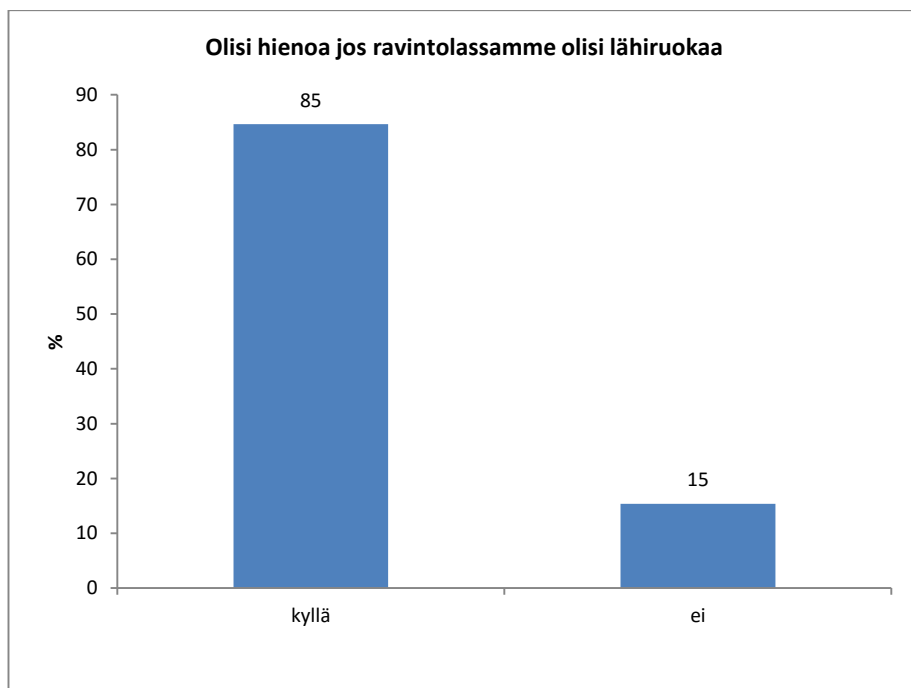
KUVIO 4. Ympäristön hyvinvointia ajatellaan liian vähän (n=13)

Kuviossa neljä on esitetty vastaukset väittämiin, että Pikante-ravintoloissa ympäristönhyvinvointia ajatellaan liian vähän. Vastaajista 73 % oli sitä mieltä, että väittämä on totta. Henkilökunnan mielestä ympäristöasioihin tulisi siis kiinnittää enemmän huomiota.



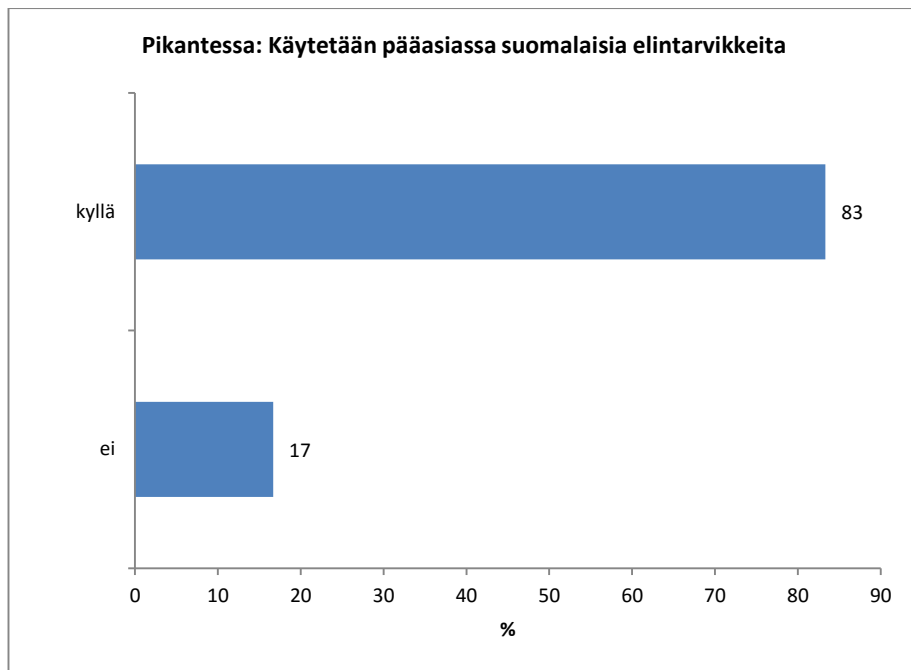
KUVIO 5. Kiinnostus luomuruokaan (n=13)

23 % henkilökunnasta haluaisi työpaikallaan valmistaa ja tarjota asiakkaille luomuruokaa (kuvio 5).



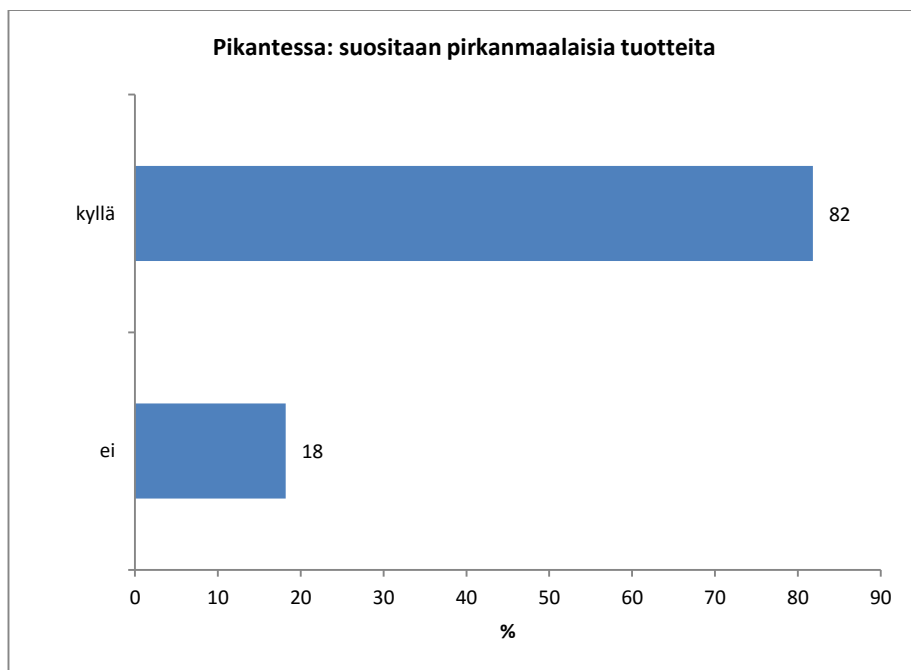
KUVIO 6. Kiinnostus lähiruokaan (n=14)

85 % henkilökunnasta haluaisi valmistaa ja tarjota asiakkaille lähiruokaa (kuvio 6).



KUVIO 7. Raaka-aineiden kotimaisuus (n=14)

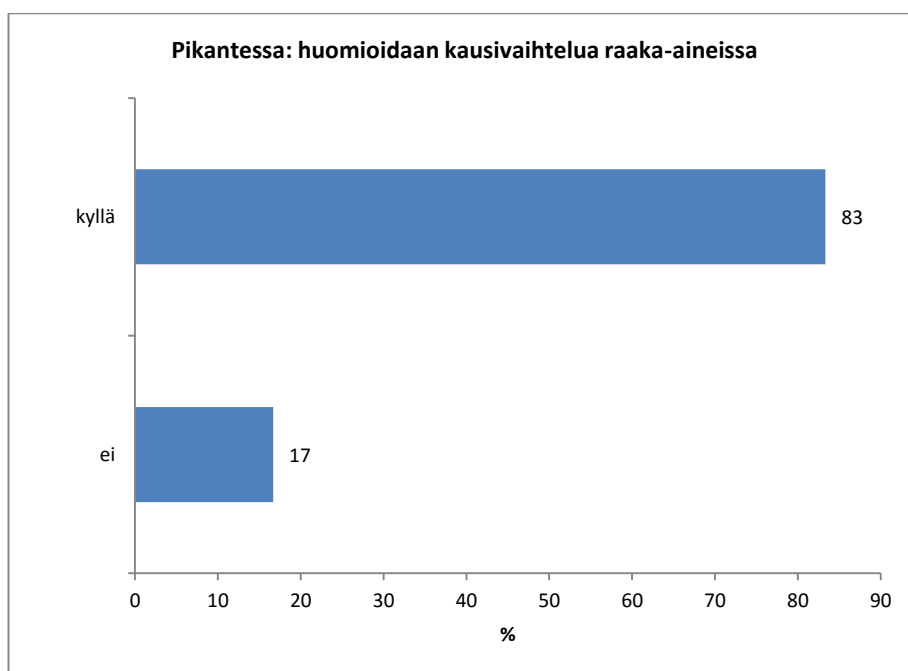
83 % vastanneista uskoi, että Pikante ravintoloissa käytetään pääasiassa suomalaisia elintarvikkeita (kuvio 7).



KUVIO 8. Lähituotteiden käyttö (n=14)

82 % vastaajista oli sitä mieltä, että Pikante ravintolat suosivat lähituottajia (kuvio 8).

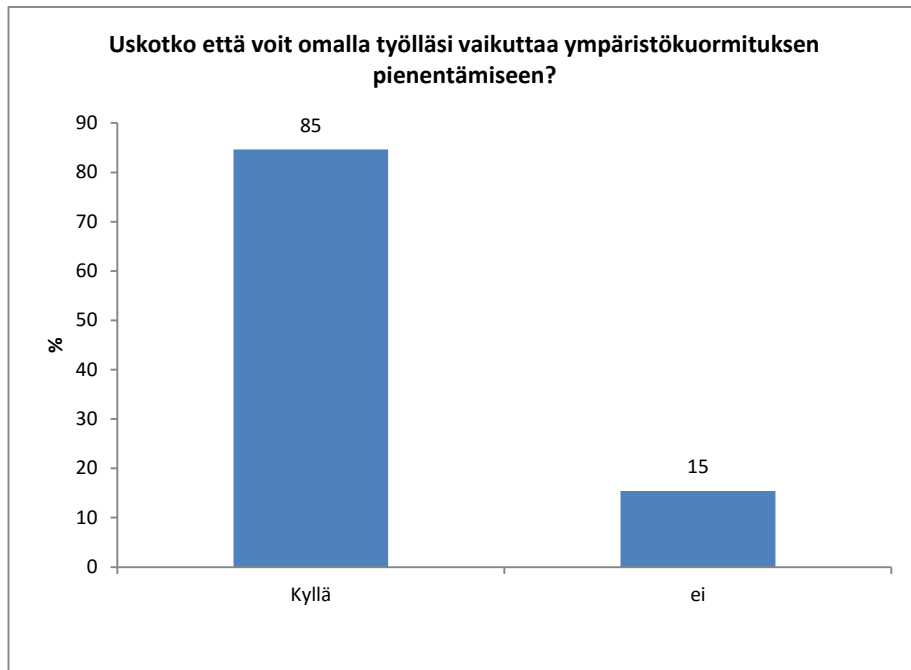
Lähtuottajien suosiminen on sosiaalisesti ja ekologisesti vastuullista toimintaa. Paikallisten tuotteiden ostaminen tukee paikallista taloutta ja työllisyyttä. Suomalaisten maataloustuotteiden hankkiminen on myös vesijalanjälkemme kannalta hyväksi. Paikallinen hyvinvointi lujittaa yhteisöjä ja sidoksia ihmisten välillä. Paikallinen hyvinvointi on yksi vastuullisuuden ulottuvuus. Paikallisen vastuun toteuttamisella pidetään yllä ruokaperinteitä, ruokakulttuuria ja luonnon monimuotoisuutta. Paikallinen vastuu onkin hyvin lähellä muun vastuullisuuden ulottuvuuksia, etenkin taloudellista vastuuta. (Heikkurinen, Jalkanen, Järvelä, Järvinen, Katajajuuri, Koistinen, Kotro, Mäkelä, Pesonen, Riipi, Ulvila & Forsman-Hugg 2012, 18–19.)



KUVIO 9. Kausivaihteluiden huomioiminen (n=14)

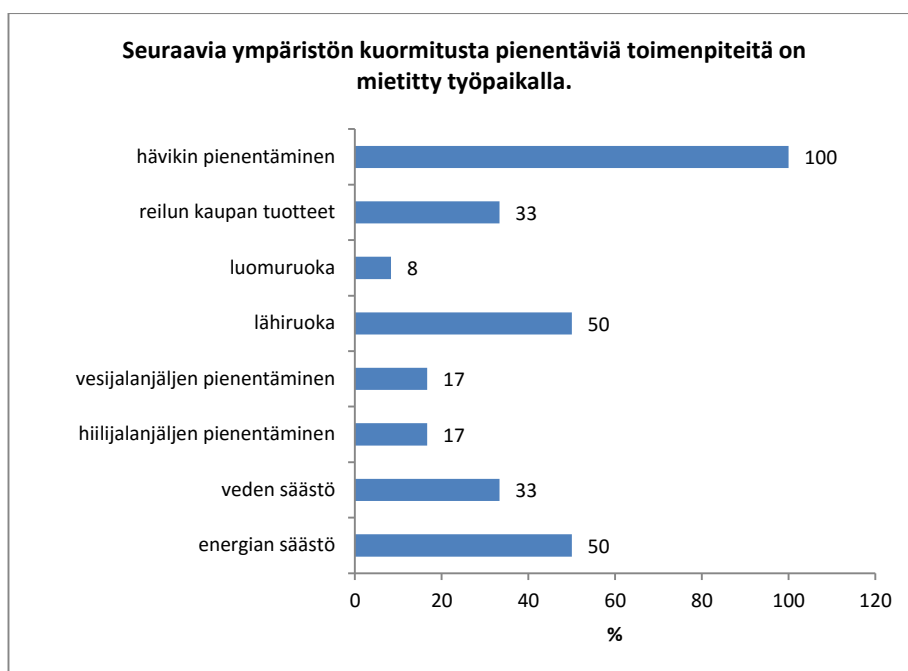
Kausivaihtelut huomioidaan Pikantessa suurimman osan vastaajien mielestä hyvin (kuvio 9). Kausivaihtelulla voidaan vaikuttaa ruoan kestävän kehityksen taseeseen. Esimerkiksi jos talvella käyttää tuoreita mansikoita, on ne suurella todennäköisyydellä kasvatettu vesiniukalla alueella, jolloin tuotteen vesi- ja hiilijalanjälki saattaa kasvaa suureksi. Vastuullisuus ruokaketjussa-oppaan mukaan kausivaihteluiden huomioiminen on yksi vastuullisuuden mittari. Ravintoloissa vastuullinen kausivaihtelu merkitsee kesällä herkullisia avomaan vihanneksia ja talvella paljon juureksia sekä sesongin mukaisia tuontituotteita. (Heikkurinen ym. 2012. 18–19.)

Ympäristötyö alkaa asenteista ja tietämyksestä. Ilmastonmuutoksesta tietää varmasti jo jokainen suomalainen. Ongelma on suuri ja globaali. Siksi kyselyssä kysyttiin, uskovatko pikantelaiset omiin vaikutusmahdollisuuksiinsa.



KUVIO 10. Oman työn vaikutus ympäristöön (n=14)

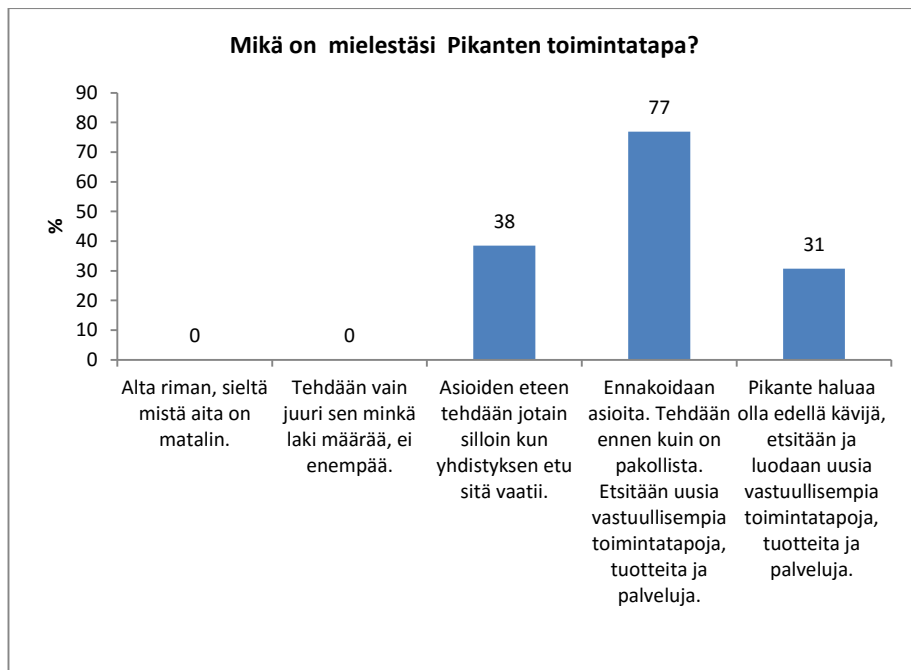
Lähes kaikki vastaajat uskoivat omiin vaikutusmahdollisuuksiinsa (kuvio 10). Ympäristöohjelman onnistumisen kannalta tämä on positiivinen asia, sillä jos lähes jokainen uskoo siihen, että pystyy vaikuttamaan ja omalla työllä on merkitystä, on uudistus helpompi viedä läpi henkilökunnalle.



KUVIO 11. Ympäristön kuormituksen pienentäminen (n=14)

Kaikkien vastaajien työpaikoilla oli jo mietitty, millä tavalla ympäristökuormaa voisi pienentää. Hävikin pienentäminen oli ollut esillä kaikkien vastaajien työpaikoilla (kuvio 11). Se onkin järkevää, sillä hävikin pienemisellä on suora yhteys talouteen. Seuraaviksi ympäristöpisteiksi nousivat energian säästö ja lähiruoka.

Ruokaketjussa ympäristövastuu on hyvin laaja-alainen ja monisyinen, kaiken toiminnan suorien ja epäsuorien ympäristövaikutusten ymmärtäminen vaati opiskelua. Yritysten tulisi toiminnassaan huomioida, ilmastonmuutoksen ja rehevöitymisen lisäksi, otsonikerroksen oheneminen, vedenkäyttö ja vesijalanjälki, hiukkaspäästöt, kaatopaikkajätteen määrä sekä luonnonvarojen käyttö. Työryhmä Vastuullisuus ruokaketjussa – oppaassa suosittelee että ympäristövastuullisessa yrityksessä ainakin vähennettäisiin energian ja veden käyttöä, torjuu ilmastonmuutosta (raaka-aine hankinnat), välttää hankintoja vesi niukoilta alueilta ja osoittaa tuotteiden ympäristöystävällisyyden ympäristömerkein. (Heikkurinen ym. 2012, 8–9.)



KUVIO 12. Pikanten toimintatapa (n=14)

Kyselyssä kysyttiin millainen mielikuva työntekijöillä on Pikanten toimintavoista (kuvio 12). Suurin osa, 77 % ajattelee, että Pikantessa ennakoidaan asioita, tehdään enemmän kuin laki vaatii ja etsitään uusia vastuullisempia toimintatapoja, tuotteita ja palveluja.

Kyselyn ”Meillä Pikantessa” osiossa 85 % vastaajista olivat myös sitä mieltä, että Pikantessa huolehditaan taloudellisesta vastuusta ja kasvukyvystä, henkilökunnasta ja ylläpidetään työkykyä. 92 % vastaajista koki, että Pikante-ravintoloissa huolehditaan työturvallisuudesta. 77 % vastaajista oli sitä mieltä, että esimiehet olivat ammattitaitoisia, 85 % koki, että henkilökunta oli ammattitaitoista. 85 % tunsi saaneensa riittävästi perehdytystä ja 92 % vastaajista oli sitä mieltä että, työ on fyysisesti ja psyykkisesti sopivan rasittavaa. Kaikki olivat tyytyväisiä työterveyshuoltoon. Lähes kaikki vastaajat uskoivat omiin vaikuttamisen mahdollisuuksiin työpaikalla. He kokivat, että työajoissa joustetaan puolin ja toisin, 85 % on saanut palautetta työstään, 62 % kokee voivansa antaa palautetta ja 77 % mielestä heidän ideoitaan ja ehdotuksiaan kuunneltiin työpaikalla.

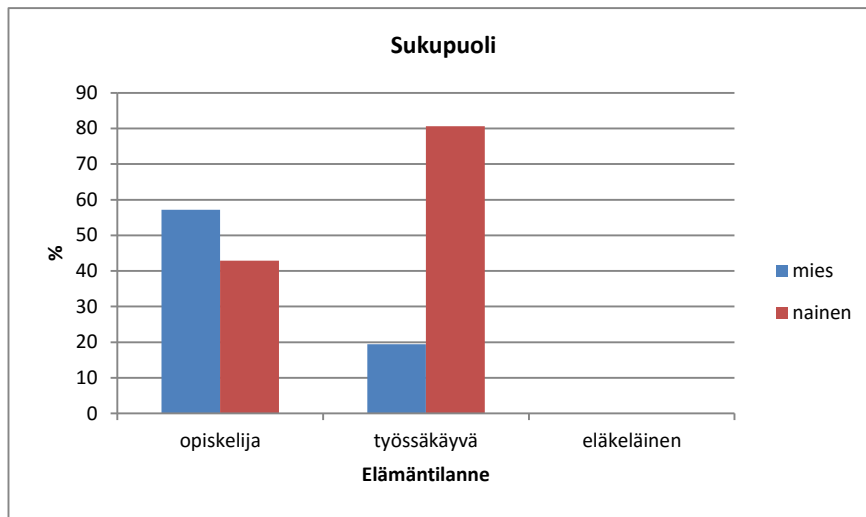
Työhyvinvointi osana vastuullista ruokaketjua on myös monivaikutteinen. Työ ravintolalalla sisältää usein paljon nostoja ja toistoja, fyysistä rasitusta. Tuki- ja liikuntaelinten sairaudet ovat yleisiä. Vastuullisen työhyvinvoinnin aakkoset lähtevät esimiestyöstä, omasta osaamisesta ja ammattitaidosta, työkyvyn ylläpidosta, sopivasta kuormituksesta, vuorovaikutuksesta ja joustamisesta. Vuorovaikutus ja ammattitaito edistävät viihty-

vyyttä työssä ja työn sujuvuutta, ongelmat näissä osa-alueissa saattavat olla jopa työturvallisuus riski. Pienetkin puutteet saattavat heikentää työhyvinvointia huomattavasti. Katkokset tiedonkulussa sekä tunne siitä, että palautetta on vaikea antaa tai saada, turhauttavat työntekijää ja laskevat työtehoa. Työntekijän voi olla vaikeaa tuoda esille oman osaamisen kehittämistarvetta tai sitä, että työ tuntuu raskaalta. Työhyvinvointi ei ole olosuhdevaan työntekijän henkilökohtainen kokemus. Vastuullisen yrityksen tulisi ainakin panostaa esimiestyöhön ja työntekijöiden osaamiseen, mahdollisuus joustoihin työssä ja työhön vaikuttamiseen. Vastuullinen yritys tukee työyhteisön vuorovaikutusta ja huolehtii henkilöstön jaksamisesta ja työkyvystä. (Heikkurinen ym. 2012, 14–15.)

### **5.5 Ravinto ja ympäristö – kysely Pikante-ravintoloiden asiakkaille**

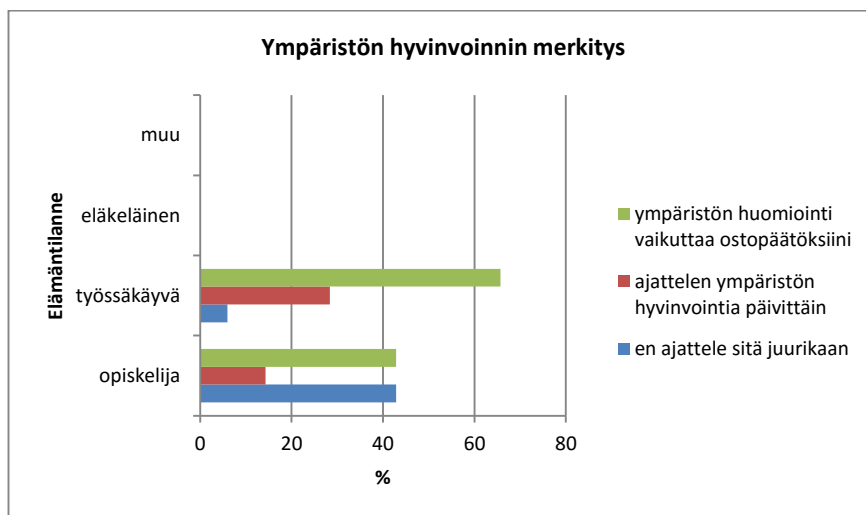
Maaliskuussa 2016 toteutettiin kysely Pikante-ravintoloiden asiakkaille (liite 2.). Asiakkaat ovat yksi merkittävimmistä sidosryhmistä. Heidän toiveitaan ja tarpeitaan yritys pyrkii toteuttamaan ja täyttämään. Yrityksen arvot tulisi kohdata heidän arvojensa kanssa.

Kyselytutkimuksella kartoitettiin Pikante-ravintoloiden asiakkaiden näkökantoja ympäristö teemasta, onko asiakaskunta sellaista, joka arvostaisi ympäristösertifikaattia. Kyselyllä haluttiin selvittää myös mitä asiakkaat toivoisivat ravintolan ympäristötoimien olevan ja millaisiin arvoihin pystymme vastaamaan. Kyselytutkimus toteutettiin sähköisenä ravintolan internetsivuilla ja vastauksia saatiin yhteensä 75 kappaletta. Pikante-ravintolat palvelevat sekä henkilöstöä, että opiskelijoita. Yhteensä päivittäin noin 1300 lounasasiakasta.



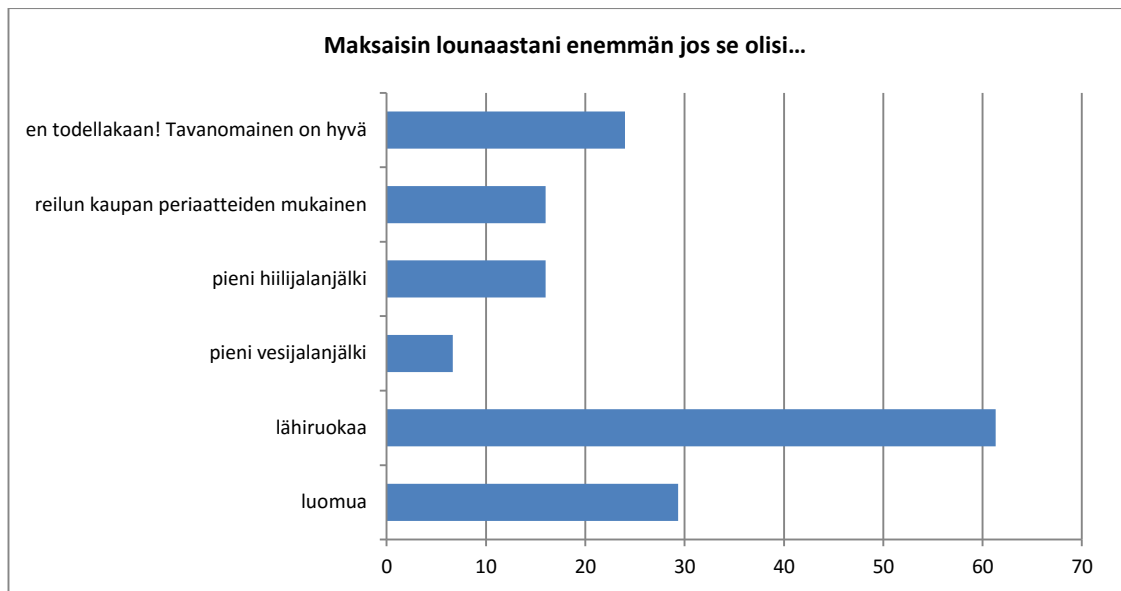
KUVIO 13. Vastaajien sukupuoli ja elämäntilanne (n=75)

Kuviosta 13 käy selville se, että 57 % opiskelevista vastaajista oli miehiä ja 80 % työssäkäyvistä vastaajista oli naisia.



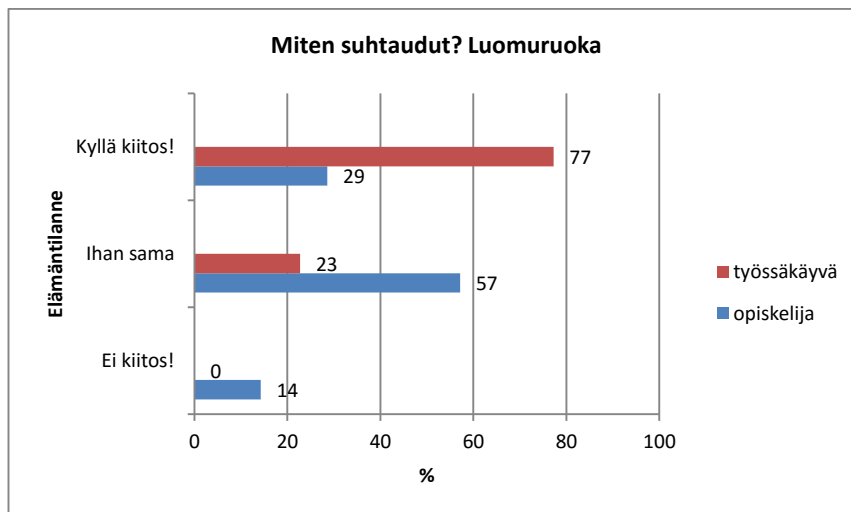
KUVIO 14. Ympäristön hyvinvoinnin merkitys eri asiakasryhmille (n=75)

Työssäkäyvistä henkilöistä 95 % ajattelee ympäristön hyvinvointia päivittäin tai ympäristön hyvinvointi vaikuttaa ostopäätöksiin (kuvio 14). Opiskelijoista hieman yli 40 % ei ollut kiinnostuneita ympäristön hyvinvoinnista ja 40 % huomioi ympäristöystävälliset seikat ostopäätöksiä tehdessään. Ympäristöystävällinen lounas on yksi arkinen ostopäätös muiden joukossa.

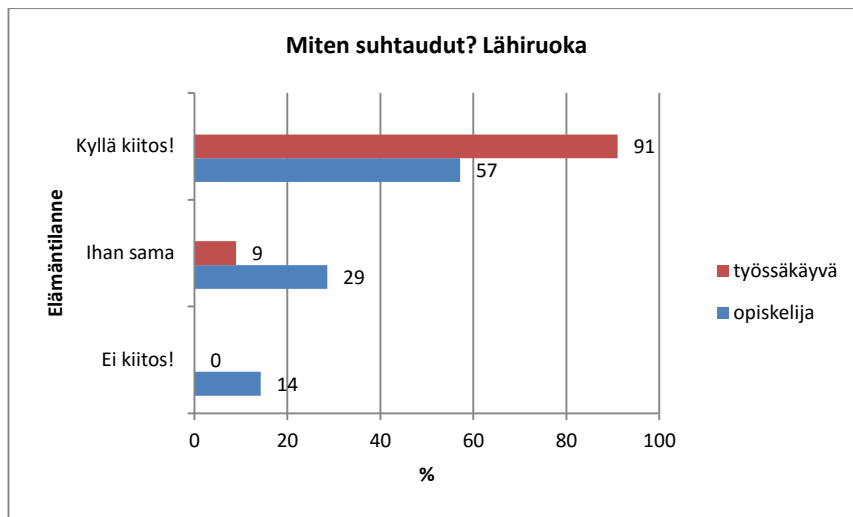


KUVIO 15. Lähiruokalounaasta voitaisiin maksaa enemmän (n=75)

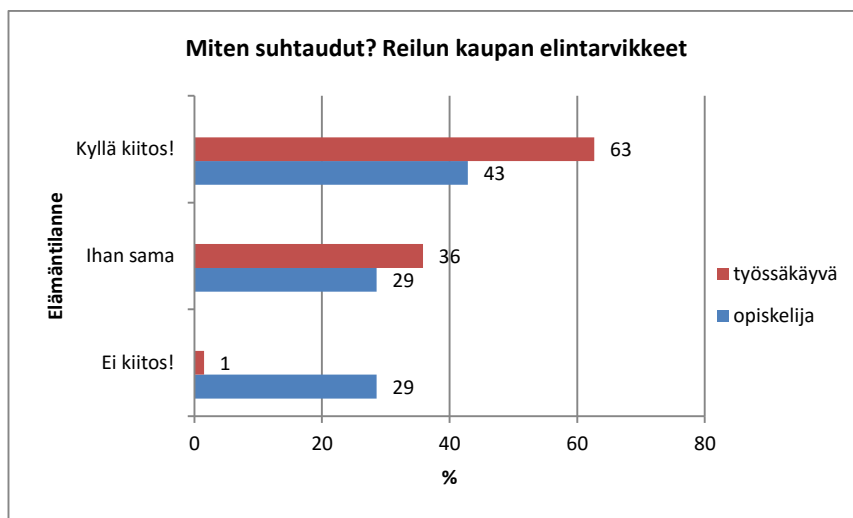
Kuviossa 15 nähdään, että kyselyyn vastanneista 61 % olisi valmiita maksamaan lounaastaan enemmän jos se olisi lähiruokaa. 29 % vastaajista sijoitti luomun tärkeimmäksi hintakriteerikseen ja 23 % vastaajista oli sitä mieltä, että tavanomaisesti tuotettu ruoka on riittävän hyvää. Reilu kauppa ja ilmastolounas keräsivät kumpikin 15 % kannatuksesta. Vesijalanjälki on selkeästi vielä vieraampi käsite kuluttajille, siitä olisi valmiita maksamaan lisähintaa vain 6 % vastanneista.



KUVIO 16. Luomuruoan suosio (n=75)

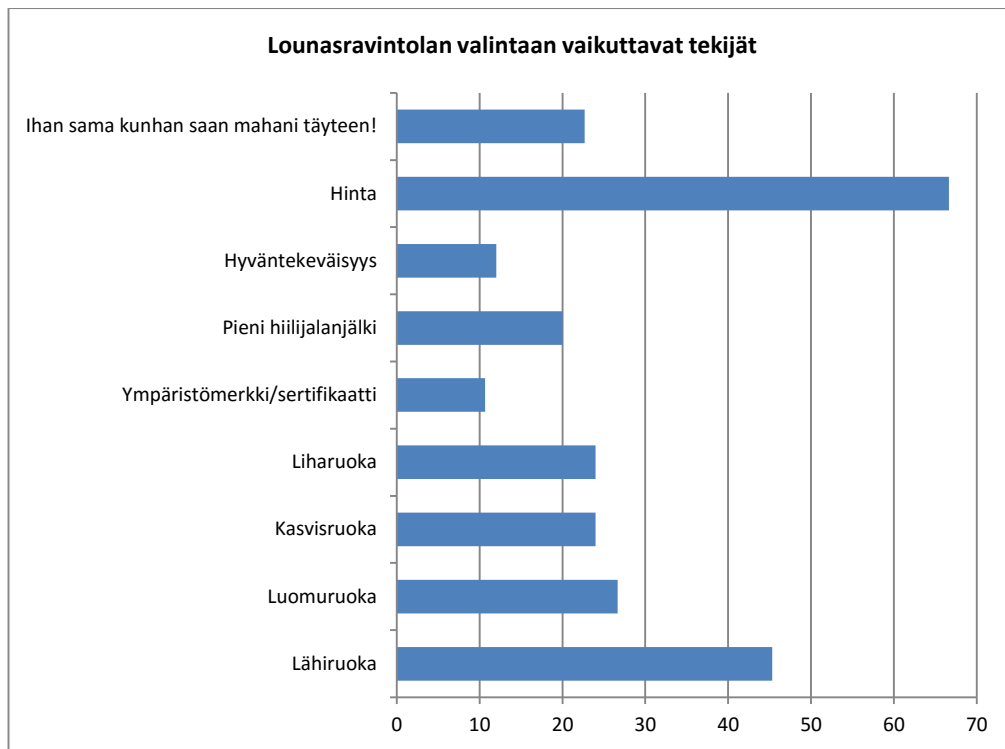


KUVIO 17. Lähiruoan suosio (n=75)



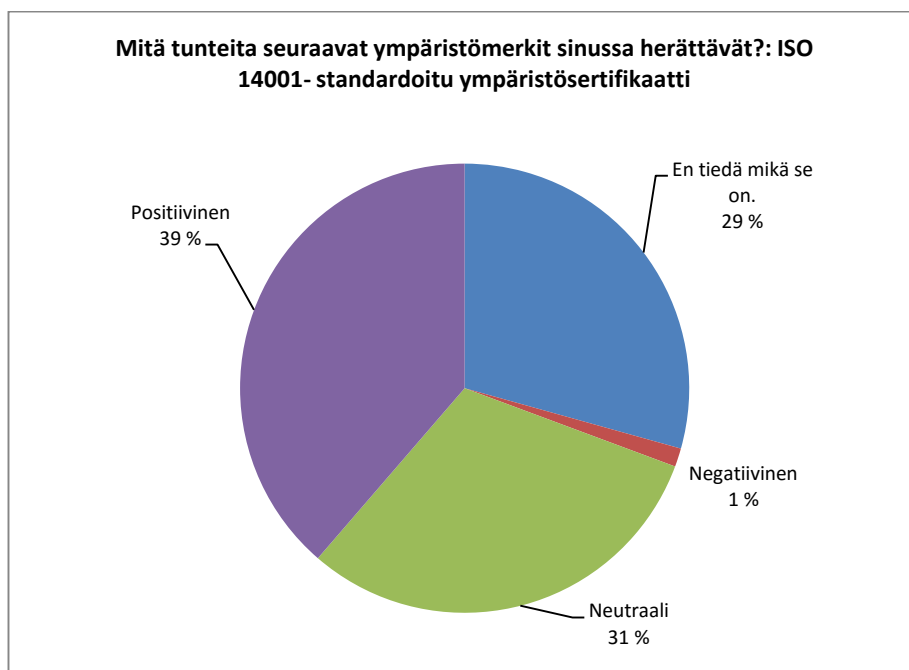
KUVIO 18. Reilun kaupan elintarvikkeiden suosio (n=75)

Tarkastellessa kuvioita 16,17 ja 18 voi tehdä johtopäätöksen että lähiruoalla olisi suurin kysyntä tällä hetkellä. Parasta olisi jos saisi ravintolasta lähiluomutuotteista valmistettua ruokaa.

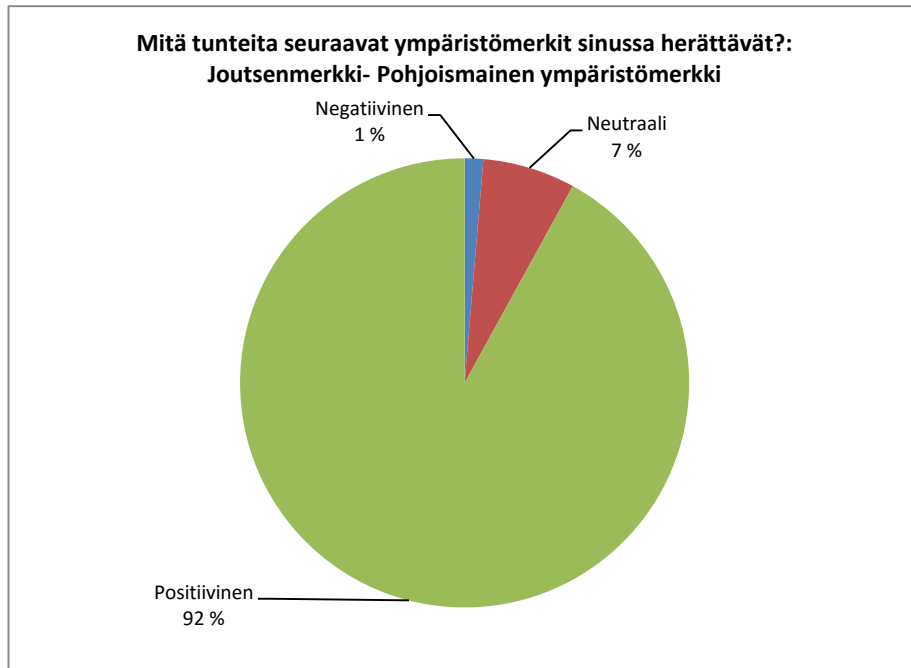


KUVIO 19. Lounasravintolan valinta (n=75)

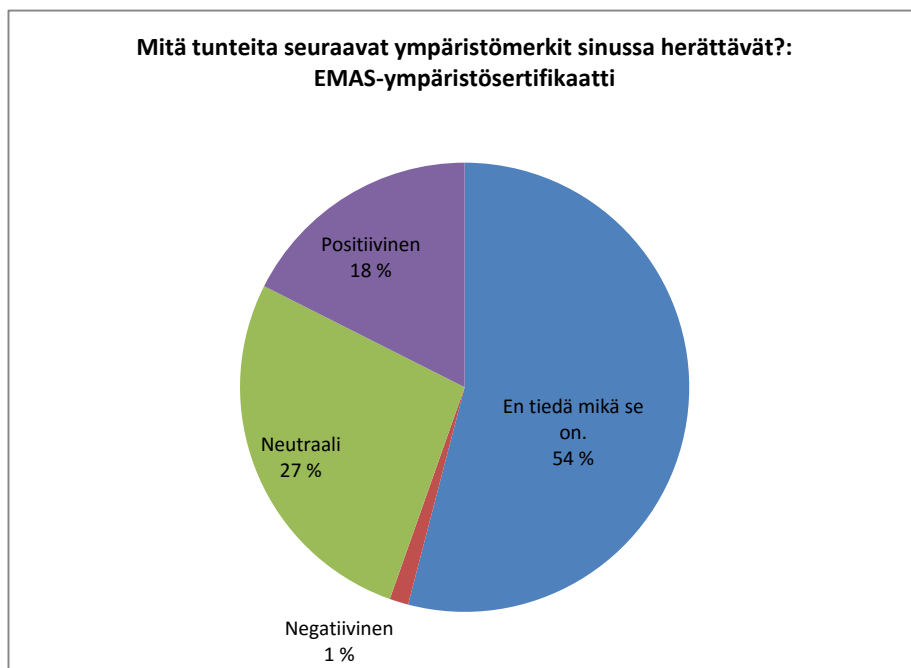
Ratkaiseva tekijä kuitenkin loppujen lopuksi on hinta (kuvio 19). Sen arvottaa ensimmäiseksi lounasravintolan valintakriteeriksi 67 % vastaajista, sen jälkeen lähiruoka, luomuruoka ja liharuoka. 22 % oli sitä mieltä, että ihan sama kunhan saa vatsansa täyteen.



KUVIO 20. Mitä tunteita sinussa herättää ISO 14001 ympäristöjärjestelmä (n=75)



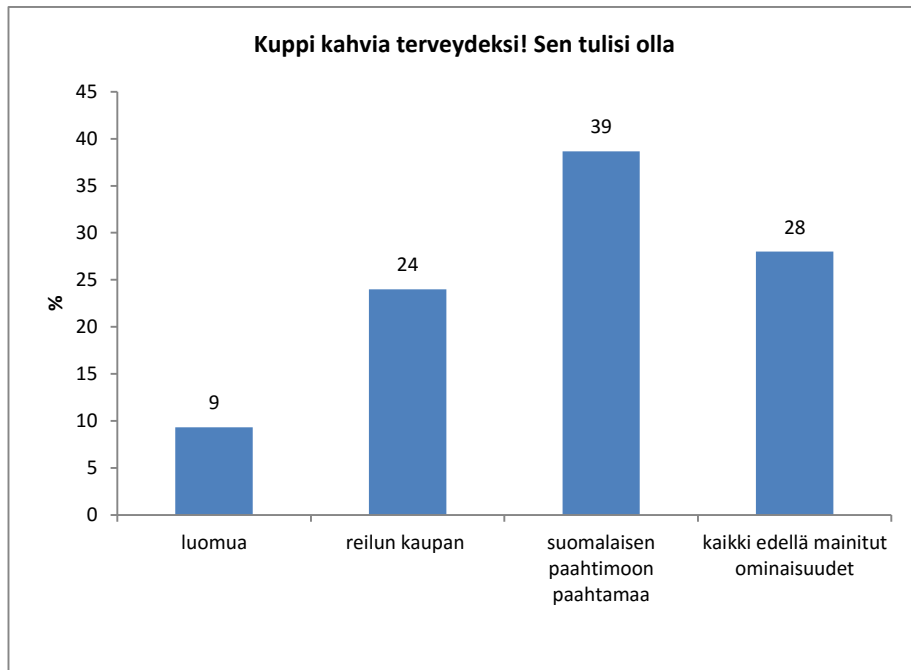
KUVIO 21. Mitä tunteita sinussa herättää Joutsenmerkki? (n=75)



KUVIO 22. Mitä tunteita sinussa herättää EMAS-ympäristösertifikaatti? (n=75)

Tarkastellessa kuvioita 22 voi nähdä, että EMAS-ympäristösertifikaatti on vielä tuntematon vastaajien keskuudessa, ISO 14001 (kuvio 20) oli kolmannekselle positiivinen ja neutraali, kolmannes ei tiennyt mikä se on. Joutsenmerkki (kuvio 21) oli sekä tunnetuin että eniten positiivisia tunteita herättävä. Tämä vahvistaa ajatusta, että ISO ja EMAS, sen lisäksi että ovat isoja ja raskaita järjestelmiä, eivät välttämättä toisi sitä positiivista ima-

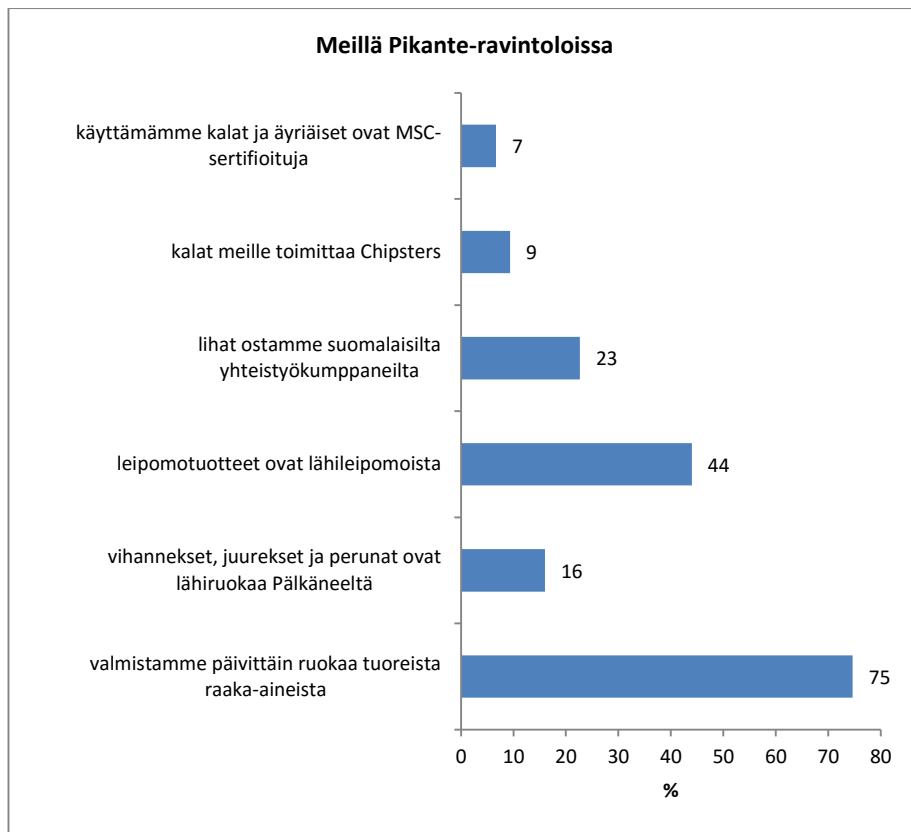
goa, jota ympäristöohjelmalla tavoitellaan. 55 % vastaajista valitsisi mieluummin ravintolan, jolla on ympäristösertifikaatti, toisin sanoen lähes puolelle kyselyyn vastanneista ympäristösertifikaatti ei toisi sellaista lisäarvoa, että se vaikuttaisi ravintolan valintaan.



KUVIO 23. Kahvin valinta (n=75)

Kuviossa 23 näkyy se, että suomalaisuus menee muiden ominaisuuksien ohi kahvin valinnassa. Yksi kyselyyn vastanneista oli kommentoinut, että hän valitsee kahvinsa maun mukaan, eikä mikään muu ole siinä kohtaa merkittävää.

Kaiken kaikkiaan kyselystä jäi vaikutelma, että asiakkaat arvostavat lähellä tuotettua, suomalaista ruokaa. Asiakkaat ovat tiedostavia vastuullisia kuluttajia, mutta itse ympäristöjärjestelmällä/sertifikaatilla ei välttämättä olekaan sellaista imagovaikutusta kuin olisi voinut ajatella. Tietenkin ympäristöohjelma voi olla ratkaiseva esimerkiksi kilpailutustilanteessa. Tämä tutkimus kuitenkin vahvisti ajatusta siitä, että ISO ja EMAS ovat tällä hetkellä liian isoja ja raskaita järjestelmiä järjestettäväksi tämän kokoiselle organisaatiolle. Hyödyt eivät välttämättä näkyisi siellä, missä niiden on toivottu näkyvän, asiakkaiden mielikuvissa ja imagossa. Ekokompassi vaikuttaisi Pikante ravintoloille sopivalta ratkaisulta. Ekokompassi on kevyt ympäristöohjelma, jonka toiminta perustuu neuvomiselle. Ympäristöviestintään meidän tulee selkeästi panostaa aiempaa enemmän, kertoa asiakkaille käyttämästämme suomalaisista ja lähellä tuotetuista tuotteistamme



KUVIO 24. Pikante-ravintoloiden vastuulliset toimintatavat (n=75)

Parhaiten asiakkaiden tiedossa oli, että Pikante-ravintoloissa valmistetaan päivittäin ruokaa tuoreista raaka-aineista. Usealle oli myös selvää, että leipomotuotteet tulevat ravintoloihin lähileipomoista. Kuviosta 24 näemme, että ulkoiseen ympäristöviestintään on panostettava, jotta vastuullisen toiminnan saa myös asiakkaiden tietoisuuteen. Ravintoloiden toiminta perustuu hyväntekeväisyydelle. Tuotto lahjoitetaan syöpä- ja sydänyhdistyksille sekä TAYS:n koulutussäätiön toimintaan. Tämän asian tiesi 89 % kyselyyn vastanneista. 51 % vastaajista ei tiennyt, että Pirkanmaan Kansanterveys ry. on lahjoittanut nykyrahassa mitattuna yli 5 milj. euroa hyväntekeväisyyteen.

## 5.6 Tavarantoimittajien ympäristövastuullisuus

Raaka-aineiden jäljitettävyyden varmistetaan luotettavilla tavarantoimittajilla, kuormakirjojen tarkastamisella ja säilyttämällä lakisääteisen ajan. Ravintolan omavalvonnassa on selkeät ohjeet jäljitettävyydestä ja takaisinvedosta.

Pikante-ravintoloissa on keskitetty raaka-aineostot tunnettuihin kotimaisiin tukkureihin, joilla on laatusertifikaatit omasta toiminnastaan. Tavarantoimittajien lukumäärä pyritään

pitämään mahdollisimman pienenä. Toiminta on siten tehokkaampaa, ympäristöystävällisempää ja raaka-aineiden jäljitettävyys paranee. Tukkuoimittajillamme on ISO 14001 ympäristöjärjestelmä, jonka nojalla he vaativat ympäristövastuullista toimintaa myös alihankkijoiltaan.

Lihat Pikante-ravintoloihin ostetaan pelkästään isoilta kotimaisilta lihatoimittajilta. Suosimme raaka-aineena kotimaista lihaa, thaimaalaista kanaa ei käytetä lainkaan. Lihatoimittajillamme on ISO 14001 ympäristöjärjestelmä.

Vihannekset ja perunat toimitetaan Pikante-ravintoloihin tuoreena ja kuorittuna päivittäin Pälkäneläiseltä tilalta. Myös muut juurekset ja vihannekset ostetaan mahdollisuuksien mukaan kotimaisena ja lähialueella tuotettuna. Yritys joka toimittaa vihannekset Pikantelle ei ole ympäristöjärjestelmää.

Leipomotuotteet tulevat Pikanten toimipisteisiin lähileipomoilta Tampereelta ja Kangasalta. Leipomo yhteistyökumppaneillamme ei ole ympäristöjärjestelmää.

## 5.7 Kilpailijat

Pikantea fyysisesti lähimmät kilpailijat eivät ole vielä luoneet ympäristöjärjestelmää, heidän ympäristöpolitiikkansa ei ole julkista. Yritykset, jotka toimivat samalla alueella esimerkiksi Fazer-Amica, on toki paljon suurempi toimija kuin Pikante-ravintolat.

Fazer on sitoutunut jatkuvasti kehittämään tuotteitaan, toimintojaan ja tuotantolaitoksiaan välttääkseen ympäristön kannalta haitallisia vaikutuksia ja optimoidakseen luonnonvarojen kulutusta. Ravintoloidemme ja kahviloidemme raaka-aineiden kotimaisuusaste Suomessa on 60–70 prosenttia. Siinä on kausiluontoista vaihtelua, jonka keskeinen syy ovat vuodenajat. Suosimme kotimaisia raaka-aineita aina, kun hinta, laatu ja saatavuus sen mahdollistavat. Käyttämämme liha- ja lihajalosteet ovat pääsääntöisesti kotimaisia, linjauksemme mukaisesti kaikesta käyttämästämme lihasta vähintään 80 prosenttia on aina kotimaista alkuperää. Vihannekset ja juurekset ovat kauden mukaan koti- tai ulkomaisia. Tuoreet perunat ja juurekset ovat kotimaisia niin kauan kuin kotimaista satoa riittää. Viljatuotteet (mm. tuore leipä, hiutaleet, suurimot, jauhot) ovat pääosin kotimaisia. (Fazer group, 2014)

Toinen läheinen toimija, Juvenes, kertoo toiminnastaan näin:

Ruokiemme tuotannossa pyrimme suosimaan luomu- ja lähiruokaa, jotta aiheuttamamme hiilijalanjälki olisi mahdollisimman pieni. Ravintoloissamme tarjoamamme kalaruoat valmistamme vain MSC-sertifioiduista kaloista. Työskentelyyn käytämme energiatehokkaita laitteita ja toimintatapoja, ja pyrimme myös minimoimaan tuottamamme jätteen määrän. Tapahtumissa käytettävät kertakäyttöastiat ovat pääsääntöisesti biohajoavia. Kotimaisia raaka-aineita sekä luomu- ja lähituotteita käytetään aina, kun se on taloudellisesti mahdollista ja tuotantoprosessien kannalta järkevä. Esimerkiksi peruna tulee Pälkäneeltä ja hernekeiton luomuherneet Huittisista. Luomu- sekä lähiruokien kustannus- ja saatavuusongelmat ovat vielä suuria haasteita tuotesuunnittelussa ja se rajoittaa usein niiden käyttöä. Tarjoamme asiakkaillemme päivittäin kaikissa ravintoloissamme mahdollisuuden kasvisateriaan. Reilun kaupan tuotteita on saatavilla jokaisessa kohteessa. Yliopistojen kampuksilla ja Tampereen kaupungin henkilöstöravintoloissa Reilun kaupan kahvia on tarjolla kaikissa tilauskahvituksissa. Valikoimassa on lisäksi mm. Reilun kaupan teetä, suklaata ja banaaneja. (Juvenes, 2016)

Pikante-ravintoloissa toiminta vastaa kilpailijoiden toimia. Pikantessa pyritään käyttämään suomalaisia elintarvikkeita niin pitkälle kuin se on mahdollista. Jätteen määrään on Pikantessa jo reagoitu, ja energiatehokkaat laitehankinnat huomioidaan laitteita uusittaessa. Pikanten lounasravintoloissa on myös kasvisvaihtoehto. Pikante on kilpailukykyinen vastuullisuuden mittareilla mitattuna. Ympäristöpäämäärien ja – politiikan julkistaminen, selkeiden tavoitteiden asettaminen ja ympäristöviestinnän aloittaminen nostaisi Pikante-ravintolat samalle tasolle kilpailijoiden kanssa.

## 6 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia erilaisia ympäristöjärjestelmiä/ohjelmia, jotka soveltuvat ravintola-alalle, samalla kartoittaa ravintola-alan ympäristövaikutuksia ja selvittää sidosryhmien mielipiteet.

Aivan työn alkumetreillä ajatuksena oli, että tietenkin lähdetään tavoittelemaan sertifioitua järjestelmää. Tunnetuin ympäristöjärjestelmä on ISO 14001, joka hyvin nopeasti havaittiin liian raskaaksi järjestelmäksi Pikante-ravintoloille. ISO 14001 vaatisi hyvin paljon dokumentointia, auditointia ja sertifioinnin. EMAS osoittautui vielä raskaammaksi ympäristöjärjestelmäksi. Kaiken dokumentoinnin ja raportoinnin lisäksi, rekisteröinti ja julkinen selonteko ympäristötyöstä on työlästä. Lisäksi asiakkaamme suhtautuivat näihin melko neutraalisti tai eivät tunteneet lainkaan kyseisiä järjestelmiä. Työn yksi motiivi oli saada kohotettua Pikante-ravintoloiden imagoa positiivisella ympäristöohjelmalla.

Harkintaan tuli tässä vaiheessa myös Joutsenmerkki – Pohjoismainen ympäristömerkki, sillä olisi positiivista nostetta asiakkaidemme ja kuluttajille teetetyssä tunnettuus-tutkimuksessa. Joutsenmerkillä on kuitenkin luomu-vaatimus ja se koettiin hankalaksi. Luonnonmukaisesti viljellyt ja tuotetut elintarvikkeet ovat kalliimpia ja sen myötä meidän täytyisi laittaa tavarantoimittajamme vaihtoon tai ottaa uusia lisäksi. Siinä menisi keskitetyn tukkutoiminnan hyöty samalla. Joutsenmerkki on kuitenkin todella vahva brändi, jota ei kuitenkaan kannata unohtaa. Sillä on vahva positiivinen imago ja se olisi helppo tuoda ravintoloissa esille.

Aivan opinnäytetyön kirjoittamisen loppumetreillä selvisi, että Ekokompassi aloittaa toimintansa nyt myös Tampereen alueella. Tähän saakka se on toiminut pääkaupunkiseudulla, siellä sijaitsevien kuntien yhteishankkeena. Ekokompassi on suhteellisen tuntematon, mutta Ekokompassin ohjelma vaikutti kaikista vaihtoehdoista sopivimmalta Pikante-ravintoloille.

Ekokompassin ympäristöjärjestelmä on asiakaslähtöinen ja tavoitteet asettaa yritys itse, mutta auditointi tehdään ulkopuolelta. Ekokompassi hyviä puolia ovat myös ympäristövastaavan koulutus ja selkeät tavoitteet mittaristoinen ilman ylenmääräistä byrokratiaa. Ekokompassissa on hyvää myös se että ympäristöneuvoja on yrityksen käytettävissä ja

se, että yrityksen ympäristövastaava saa koulutusmateriaalin muun henkilökunnan kouluttamiseen, kertoi Ekokompassin yhteyshenkilö Sanna Huikuri (2016). Hänen mukaansa Ekokompassi on myös varsin edullinen muihin ympäristöjärjestelmiin verrattuna. Huikuri selvitti, että Ekokompassissa jokainen yritys myös luo mittariston ympäristötyölleen itse. Ympäristöviestintää on esimerkiksi vaikea mitata, mutta toisto ja koulutus ovat avain ympäristöviestintään. (Huikuri, 2016.)

Ravintolatoiminnan ympäristövaikutukset ovat kiistattomat. Eniten vaikutuksia syntyy raaka-aineiden alkutuotannosta, joten ei ole todellakaan yhdentekevää onko tuote suomalainen vai ulkomaan tuontia. Kasvinsuojelujäämät, vesijalanjälki, hiilijalanjälki, käytetyt torjunta-aineet, antibiootit... lista alkoi tuntua loputtomalta. Vastuullinen ruokaketjun lenkki suosii suomalaista ja mahdollisimman lähellä tuotettuja raaka-aineita. Tätä samaa haluavat myös asiakkaat ja henkilökunta. Lähiruoan suosio oli merkittävä! Lähiruoka tukee myös yrityksen sosiaalista- ja taloudellista vastuuta tukemalla paikallista taloutta, työllisyyttä ja yritystoimintaa.

Kyselytutkimuksia tein kaksi kappaletta, yhden asiakkaille ja toisen henkilökunnalle. Asiakkaille suunnattuun kyselyyn sain vastauksia 75 kpl. Ajankohta kyselyn tekemiseen oli huono. Pikante-ravintoloiden oma asiakastytyväisyystutkimus oli loppunut juuri edellisellä viikolla, kun aloitin oman tutkimukseni. Pikante-ravintoloiden asiakkaat eivät vastanneet aivan niin innokkaasti kuin odotin. Luulen, että jos vastauksia olisi tullut enemmän, olisi luomuruoan suosio kasvanut, mutta olisiko se mennyt lähiruoan ohi? Tuskinpa. Keskeisimmäksi vastaukseksi asiakaskyselystä mielestäni nousi suomalaisuuden ja lähiruoan arvostus asiakkaidemme keskuudessa. Tutut maut ja ruokamuistot, suomalaisen ruoan puhtaus ja jäljitettävyyys saattavat olla syitä suomalaisten tuotteiden suosioon. Myös talven 2015 – 2016 aikana vellonut keskustelu suomalaisesta ruoasta ja maanviljelijöiden talousahdingosta ovat voineet vaikuttaa tulokseen. Pikante-ravintoloiden ympäristöviestintään kannattaisi kiinnittää huomiota. Se, että lähiruokaa käytetään paljon jo nyt, asiakkaiden sitä tietämättä, ei ole viisasta viestintää.

Henkilökunnan sisäiseen kyselyyn vastaamassa kävi 14 henkilöä. Tämä on noin puolet lounasravintoloiden henkilöstöstä. En tiedä, olisiko vastausten suunta kuitenkaan muuttunut lisääntyneistä vastauksista. Ympäristöohjelma ja siihen sitoutuminen saivat merkittävän positiivisen kannatuksen, riittäisikö vastanneiden positiivinen asenne murtamaan

muutosvastarinnan, joka väistämättä seuraa aina isoja muutoksia. Toisaalta Pikante-ravintoloissa toimitaan jo monissa asioissa vastuullisesti, ympäristöä ajatellen, ilman että siitä tehdään numeroa. Käytännön työhön ei siis välttämättä tulisi suuriakaan muutoksia ympäristöohjelman myötä. Vastanneet uskoivat, että omassa työssä on mahdollista vaikuttaa ympäristönkuormitukseen. He ovat työpaikallaan keskustelleet ympäristöasioista. Ympäristöasioiden ajatteleminen on jo ensimmäinen askel kohti ympäristöystävällistä ravintolatoimintaa!

Opinnäytetyön tavoitteet saavutettiin. Pikante-ravintoloille löytyi sopiva ympäristöohjelma, Ekokompassi. Yhteistyö Ekokompassin kanssa aloitetaan heti kun mahdollista. Pikante ravintoloiden vastuullisuuden nykytila mitattiin ja siitä saatiin positiivisia tuloksia. Sidosryhmien mielipiteet kartoitettiin ja siitä valittiin ensimmäiset kehittämiskohteet ympäristöohjelmaan. Ensimmäiseksi kehittämiskohteeksi valittiin ympäristöviestintä ja toiseksi kaikkien hankintojen ohjaaminen ympäristömyötäiseen suuntaan.

Jatkotutkimuksena tästä olisi helppo jatkaa, tutkimuskohteita löytyisi monia. Voisi selvittää millaisia tuloksia ympäristöohjelmalla saavutettiin, onnistuiko ympäristöviestintä, mitä mieltä sidosryhmät ovat 2-3 vuoden kuluttua, kohdattiinko muutosvastarintaa, mitkä olivat ympäristöohjelman hyödyt ja haitat.

## LÄHTEET

Rissanen, M. 2014. Ympäristövastuu ruokapalveluissa. Luento. Ahlman ammatti- ja aikuisopisto. Ekocentria 18.9.2014. Tampere.

Ekokompassi 2016. Luettu 1.4.2016. <http://www.ekokompassi.fi>

Elinkeinoelämän keskusliitto. 2016. Vastuullisuus liiketoiminnan ytimessä. Luettu 22.2.2016. <http://ek.fi/mita-teemme/energia-liikenne-ja-ymparisto/vastuullisuus/>.

Elonheimo, M. 2014. Ympäristövastuu ruokapalveluissa. Luento. Ekocentria 18.9.2014. Tampere. Ahlmanin ammatti- ja aikuisopisto.

Euroopan Unioni. EMAS-certification. Tulostettu 24.9.2015. [http://europa.eu/youreurope/business/environment/emascertification/index\\_fi.htm](http://europa.eu/youreurope/business/environment/emascertification/index_fi.htm)

European Committee for standardization. 2004. Environmental management systems. European committee for standardization. Brussels.

Fazer. 2014. Vastuullisuus. Luettu 13.4.2016. <http://www.fazergroup.com/fi/vastuullisuus/vastuullisuus-/>

Harmaala, M-M. & Jallinoja, N. 2012. Yritysvastuu ja menestyvä liiketoiminta. Helsinki: Sanomapro.

Hautala, H. Katajajuuri, J-M. Koski, E. Kyllönen, S. Naukkarinen, O. Neuvonen, A. Pietikäinen, S. Tammilehto, O. Taskinen, J. Vinnari, M. 2008. Kaikesta jää jälki. Keuruu: Otavan kirjapaino.

Heikkurinen, P. Jalkanen, L. Järvelä, K. Järvinen, M. Katajajuuri, J-M. Koistinen, L. Kotro, J. Mäkelä, J. Pesonen, H-L. Riipi, I. Ulvila, K-M. & Forsman-Hugg, S. 2012. Vastuullisuus ruokaketjussa. Helsinki: Libris Oy.

Heiskanen, E. Kuisma, R. & Lovio, R. 2004. Ympäristö ja liiketoiminta. Helsinki: Gaudemus.

Huikuri S. Ekokompassi yhteyshenkilö. 2016. Puhelinkeskustelu 18.4.2016. Kujala, M. Tampere.

Hämäläinen, K. & Pesonen, H-L, Teittinen O. 2005. Ympäristöjärjestelmän rakentaminen. Helsinki: Talentum.

Ilmasto-opas. Ilmastomyönteinen ruoka. Luettu 28.2.2016. <https://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastomuutos/hillinta/-/artikkeli/ab196e68-c632-4bef-86f3-18b5ce91d655/ilmastomyotainen-ruoka.html>

Joutsenmerkki. Luettu 10.1.2016. <http://joutsenmerkki.fi/joutsenmerkki/>

Juvenes. 2016. Ympäristöpolitiikka. Luettu 13.4.2016. <http://www.juvenes.fi/fi-fi/juvenes-yhti%C3%B6toy/ymp%C3%A4rist%C3%B6politiikka.aspx>

Katajajuuri, J-M. Koivupuro, H-K. Jalkanen, L. Reinikainen, A. & Silvennoinen, K. 2012. Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa. Tampere: Juvenes print – Tampereen yliopistopaino oy.

Maa- ja metsätalousministeriö. 2015. Lähiruoka. Luettu 15.12.2015. <http://mmm.fi/lahiruoka>

Mikkelin Ammattikorkeakoulu. 2015. Ekotehokas ammattikeittiö. Luettu 3.2.2015. [http://www.mamk.fi/tukimus\\_ja\\_kehitys/kestava\\_hyvinvointi/paattyneet\\_hankkeet/ekotehokas\\_ammattikeittio](http://www.mamk.fi/tukimus_ja_kehitys/kestava_hyvinvointi/paattyneet_hankkeet/ekotehokas_ammattikeittio)

Mekonnen, M. & Hoekstra A. 2010. The Green, Blue And Grey Water Footprint Of Farm Animals And Animal Products. Delft: UNESCO-IHE Institute for Water Education.

Motiva. Ekotehokas ammattikeittiö. Luettu 3.2.2015. [http://www.motiva.fi/files/3056/energiatehokas\\_ammattikeittio](http://www.motiva.fi/files/3056/energiatehokas_ammattikeittio)

Reisbacka, A. 2009. Energiatehokas ammattikeittiö. Nurmijärvi: Työtehoseura.

Seppälä, R. 2012. Kuppi kahvia terveydeksi! Tampere: Tammerprint.

Siuvo L. Ravintolajohtaja. 2016. Haastattelu 4.4.2016. Haastattelija Kujala, M. Tampere.

Suomen standardisoimisliitto. 2015. Ympäristöjärjestelmät. Helsinki: Suomen standardisoimisliitto.

Taskinen, T. 2004. Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa. Mikkelin Ammattikorkeakoulu.

Tahvonen, R. 1/2010. Ravitsemuskatsaus. Riittääkö ruoka?

Työ- ja elinkeinoministeriö. Energiatehokkuus. Julkaistu 16.4.2015. Luettu 13.10.2015. <https://www.tem.fi/energia/energiatehokkuus>

Ympäristöhallinto. Emas-järjestelmä ja sen toteuttaminen. Päivitetty 10.6.2015. Luettu 13.10. 2015. [http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Kulutus\\_ja\\_tuotanto/Ymparistojarjestelmat\\_ja\\_johtaminen/EMASin\\_toteuttaminen](http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Kulutus_ja_tuotanto/Ymparistojarjestelmat_ja_johtaminen/EMASin_toteuttaminen)

Ympäristöministeriö. Kestävä kehitys. Julkaistu 13.11.2013. Luettu 24.9.2015. [http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Ymparisto/Kestava\\_kehitys](http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Ymparisto/Kestava_kehitys)

## LIITTEET

### Liite 1. Kysymykset henkilökunnalle

(1/2)

Koetko ympäristöohjelman tarpeelliseksi Pikante-ravintoloille?

Olisitko valmis sitoutumaan ympäristöohjelmaan?

Ympäristöohjelman hyödyt voisivat olla?

Uskotko että voit omalla työlläsi vaikuttaa ympäristönkuormituksen pienentämiseen?

Oletteko työpaikallasi miettineet keinoja millä vähentää sähkönkulutusta?

Oletteko työpaikallanne miettineet joitain keinoja ympäristökuorman pienentämiseksi?

Olisiko hienoa jos ravintolassamme olisi luomuruokaa?

Olisiko hienoa jos ravintolassamme olisi lähiruokaa?

Pitäisikö ravintolassamme tarjota enemmän ja useammin kasvisruokaa?

Tällä hetkellä mielestäni Pikantessa ajatellaan ympäristön hyvinvointia

- a. riittävästi
- b. liikaa
- c. liian vähän
- d. ei lainkaan?

Mielestäni Pikante-ravintolat on?

- a. Vastuullinen työpaikka, olen tyytyväinen.
- b. voisi olla vastuullisempi. Aina on parannettavaa
- c. vastuuton. Inhottaa olla täällä töissä.

Mikä mielestäsi on Pikanten toimintatapa?

- a. Alta riman, sieltä mistä aita on matalin.
- b. Tehdään vain juuri sen minkä laki määrää, ei enempää.
- c. Asioiden eteen tehdään jotain silloin kun yhdistyksen etu sitä vaatii.
- d. Ennakoidaan asioita. Tehdään ennen kuin on pakollista. Etsitään uusia vastuullisempia toimintatapoja, tuotteita ja palveluja
- e. Pikante haluaa olla edellä kävijä, etsitään ja luodaan uusia vastuullisempia toimintatapoja, tuotteita ja palveluja.

Mielestäni Pikantessa

Huolehditaan taloudellisesta vastuusta ja kasvukyvystä

- a. Huolehditaan henkilökunnasta
- b. Huolehditaan työturvallisuudesta
- c. Ylläpidetään työkykyä

Pikantessa

- a. Käytetään pääasiassa suomalaisia elintarvikkeita?
- b. suositaan pirkanmaalaisia tuotteita
- c. huomioidaan kausivaihtelua raaka-aineissa
- d. vaalitaan pirkanmaalaista ruokakulttuuria
- e. kerrotaan raaka-aineiden alkuperä
- f. käytämme paikallisia tuotteita

Koen että

- a. esimiehet ovat ammattitaitoisia?
- b. työntekijät ovat ammattitaitoisia?
- c. olen saanut riittävästi perehdytystä
- d. voin antaa palautetta
- e. voin kertoa ehdotuksistani/ideoistani
- f. työni on psyykkisesti/fyysisesti sopivan rasittavaa
- g. työterveyshuolto on toimiva
- h. olen käynyt kehityskeskustelussa
- i. olen saanut palautetta työstäni
- j. pystyn vaikuttamaan työhöni
- k. tarpeen vaatiessa työajoissa joustetaan
- l. tarpeen vaatiessa jouston työajassa

## Liite 2. Kysymykset asiakkaille

(1/2)

Sukupuoli?

Ikä?

Oletko

Opiskelija?

Työssäkäyvä?

Eläkeläinen?

Koulutuksesi?

Mikä on ympäristön hyvinvoinnin merkitys sinulle?

- En ajattele sitä juurikaan
- Ajattelen ympäristön hyvinvointia päivittäin
- Ympäristön huomiointi vaikuttaa ostopäätöksiini

Millainen ympäristökoulutus tausta sinulla on?

- En ole saanut minkäänlaista ympäristökoulutusta.
- Olen kuunnellut joitain asiaan liittyviä luentoja.
- Olen aktiivisesti kiinnostunut ympäristön tilasta, luen ja opiskelen siitä jatkuvasti lisää.

Ruokakaupassa

- Valitsen ainoastaan eettisesti tuotettuja elintarvikkeita.
- Ostan satunnaisesti luomua tai lähiruokaa.
- Ostan suomalaisia tuotteita aina kun se on mahdollista.
- En mieti tuotteen alkuperää tai eettisyyttä.

Mitä tunteita seuraavat ympäristömerkit sinussa herättävät?

- ISO 14001- standardoitu ympäristösertifikaatti
- Joutsenmerkki- Pohjoismainen ympäristömerkki
- EMAS-ympäristösertifikaatti

Vaikuttaisiko ympäristömerkki/sertifikaatti ravintola valintaasi?

Miten suhtaudut?

- Luomuruoka
- Lähiruoka
- Reilun kaupan

Seuraavat seikat vaikuttavat lounasravintolan valintaani

- Luomuruoka
- Lähiruoka
- Kasvisruoka
- Liharuoka
- Ympäristömerkki/sertifikaatti
- Pieni hiilijalanjälki
- Hyväntekeväisyys
- Hinta
- Ihan sama, kunhan saan mahani täyteen

(2/2)

Olisin valmis maksamaan annoksesta enemmän jos se olisi

- a. Luomuruoka
- b. Lähiaruoka
- c. Pieni vesijalanjälki
- d. Pieni hiilijalanjälki
- e. Reilun kaupan periaatteiden mukainen
- f. En todellakaan! Tavanomainen on hyvä.

Kuppi kahvia terveydeksi! Sen tulisi olla.

- a. Luomua
- b. Reilun kaupan
- c. Suomalaisen paahtimon paahtamaa
- d. Kaikki edellä mainitut ominaisuudet

Ruokajäte kaatopaikalla on merkittävä kasvihuonepäästöjen aiheuttaja. Vaikuttaako se sinun tapaan lajitella jätteet ravintolassa?

Jokainen suomalainen heittää n. 28 kg ruokaa roskeen vuodessa. Miten tämä vaikuttaa sinun tapaan toimia ravintolassa?

- a. Otan vain sen verran kuin jaksan syödä.
- b. Nooh, aina vähän jää lautaselle.
- c. Koko rahan edestä! Syön mitä jaksan, loput roskeen.

Pirkanmaan Kansanterveys ry on toiminut vastuullisesti ja hyväntekeväisyyttä tukien jo yli 50 vuotta. Nyt haluaisimmekin tietää miten hyvin tämä on näkynyt toiminnassamme?

Tiesitkö että meillä Pikante-ravintoloissa

- a. Valmistamme päivittäin ruokaa tuoreista raaka-aineista?
- b. Vihannekset, juurekset ja perunat ovat lähiruokaa Pälkäneeltä?
- c. Leipomotuotteet ovat lähileipomoista Tampereelta ja Kangasalta?
- d. Lihat ostamme suomalaisilta yhteistyökumppaneilta kuten Atria, HK ja Saarioinen?
- e. Kalat meille toimittaa Chipsters, suomalainen kalankasvattamo, joka ympäristöohjelmallaan sitoutuu Itämeren suojeluun?
- f. Käyttämämme kalat ja äyriäiset ovat MSC-sertifioituja?

Tiesitkö että pienentääksemme jätteiden määrää kaatopaikalla meillä on käytössä

- a. Biohajoavat jälkiruokakahvikupit ?
- b. Biohajoavat smoothiemukit ?
- c. Meillä on biohajoava vaihtoehto salaattirasialle ?

Tiesitkö että Pirkanmaan Kansanterveys ry on vuodesta 1962 lähtien lahjoittanut hyväntekeväisyyteen, nykyrahassa mitattuna, yli 5 milj. euroa?

Tiesitkö että Pikante-ravintoloiden tuotoilla tuetaan Hämeenmaan Sydänpiirin, Pirkanmaan Syöpäyhdistyksen ja Taysin koulutussäätiön toimintaa?