

Antti Romppanen

Ruokahävikin vähentäminen Original Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolassa



ARINA
ORIGINAL BY SOKOS HOTELS

Aamiainen - Breakfast
Ravintola Veranta



Restonomi
Matkailun koulutus
Syksy 2018



KAMK • University
of Applied Sciences

Tiivistelmä

Tekijä(t): Romppanen Antti

Työn nimi: Ruokahävikin vähentäminen Original Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolassa

Tutkintonimike: Restonomi (AMK), matkailun koulutus

Asiasanat: ruokahävikki, hotelliaamiainen, kestävä kehitys

Tämän toiminnallisen oppinnäytetyön aiheena oli ruokahävikin vähentäminen, ja toimeksiantajana toimi Original Sokos Hotel Arina. Sokos Hotel Arina sijaitsee Oulun keskustassa ja on osa suomen laajinta hotelliketjua Sokos Hotelsia. Tämä työ keskittyy hotellin tiloissa sijaitsevaan Ravintola Verantaan, joka toimii hotellin aamiaisravintolana.

Työn tavoitteena oli vähentää hotelliaamiaisen ruokahävikkimäärää. Tavoitteen saavuttamiseksi suoritettiin aamiaisella käyneille asiakkaille suunnattu kysely, jossa kysyttiin ruokahävikkiin ja sen vähentämiseen liittyviä asioita. Tutkimusmenetelmänä oli lomakekysely, joka suoritettiin Sokos Hotel Arinan aamiaisella 17.-18.2.2018. Kyselyllä selvitettiin, minkälainen asenne asiakkailta on ruokahävikkiä kohtaan. Kyselyn avulla haluttiin myös saada selville, minkälaisia ehdotuksia asiakkailta oli hävikkiongelman ratkaisemiseksi. Kyselyn tuloksia analysoimalla kehitettiin keinoja hävikin vähentämiseksi, joita testattiin käytännössä hotelliaamiaisella.

Asiakaskyselyn tulosten perusteella hävikin vähentämismenetelmiksi kehitettiin informatiivinen pöytäkortti sekä yhteinen tavoite liittyen ruokahävikin punnitustuloksiin. Menetelmien toimivuudesta ei saatu yksiselitteistä tietoa johtuen testijakson pituudesta. Asiakaskyselyn tuloksista hotelli sai kuitenkin tärkeää tietoa asiakkaiden suhtautumisesta ruokahävikkiin. Tietoa voidaan jatkossa käyttää hyödyksi hävikin vähentämismenetelmien suunnittelussa.

Abstract

Author(s): Romppanen Antti

Title of the Publication: Reducing food waste at the breakfast restaurant of Original Sokos Hotel Arina

Degree Title: Bachelor of Hospitality Management, Tourism

Keywords: food waste, hotel breakfast, sustainable development

The purpose of this thesis was to reduce food waste at Sokos Hotel Arina's breakfast restaurant. This thesis was commissioned by Original Sokos Hotel Arina, which is located in the center of Oulu. The Sokos Hotels hotel chain is Finland's largest and best known hotel chain. This thesis focuses on Restaurant Veranta, where the hotel's breakfast is served.

The main goal of this thesis was to reduce food waste from the hotel breakfast. To reach this goal, a survey was conducted on hotel breakfast customers. The questions in the survey were about food waste. The method of research was a questionnaire held at the breakfast restaurant on 17.-18.2.2018. The reason for the survey was to discover how customers felt about food waste. Another reason was to investigate what could be done to reduce food waste in their opinion. The results helped to create ways to reduce food waste, which were then tested in Restaurant Veranta.

Based on the questionnaire results, two methods of reducing food waste in the restaurant were planned. The first one was an informative table card, which contained information about food waste. The other method was to set a shared goal with the customers, which was to decrease food waste volumes. Because of the short length of the test period, the results were inconclusive. Despite this being the case, Sokos Hotel Arina received useful information about customers' attitudes towards food waste, and this thesis proved useful to them. The hotel can use this information in the future to find ways to fight against food waste.

Sisällysluettelo

1	Johdanto	1
2	Sokos Hotels ja Original Sokos Hotel Arina.....	2
3	Toiminnallinen opinnäytetyö.....	3
4	Ruokahävikki.....	4
4.1	Määritelmät.....	4
4.2	Hävikin syntypaikat	5
4.3	Ympäristövaikutukset.....	7
5	Ruokahävikin vähentämisen keinot.....	8
5.1	Ravitsemuspalvelut sekä vähittäistavarakaupat	8
5.2	Hankkeet ja kampanjat	9
5.3	Mobiilisovellukset	10
5.4	Edelläkävijöitä maailmalta	11
6	Ruokahävikki taloudellisen toiminnan ja kestävän kehityksen näkökulmasta.....	12
6.1	Ympäristömerkit.....	14
7	Ruokahävikin vähentäminen Original Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolassa	16
7.1	Tiedonkeruumenetelmät	16
7.2	Kyselyn toteutus.....	17
7.3	Tulokset.....	18
7.3.1	Ajatukset ruokahävikistä.....	19
7.3.2	Syyt lautashävikin muodostumiselle.....	20
7.3.3	Ehdotukset hävikin vähentämiseksi.....	21
7.4	Yhteenveto	23
7.5	Menetelmät ruokahävikin vähentämiseksi.....	24
7.5.1	Onnistumisen arviointi.....	25
7.6	Luotettavuustarkastelu	28
8	Pohdinta	29
	Lähteet	31

1 Johdanto

Ruokahävikki on suuri maailmanlaajuinen ongelma, josta aiheutuu monenlaista haittaa elintarvikekaupoille, ravitsemusalan yrityksille, ympäristölle sekä ihmisille. Ravintolat ja elintarvikekaupat kokevat taloudellisia tappioita ja ympäristö rehevöityy. Ruokahävikistä aiheutuvat haitat ovat täysin turhia ja ihmisten toiminnalla vähennettävissä. Viime vuosina ruokahävikistä on tullut ajankohtainen aihe ja siihen ollaan alettu kiinnittämään enenevässä määrin huomiota mm. erilaisten ruokahävikkiä vähentävien kampanjoiden muodossa. Suomessa ruokahävikkiä syntyy koko elintarvikeketju huomioon ottaen vuosittain yli 400 miljoonaa kiloa. (Silvennoinen, Koivupuro, Katajajuuri, Jalkanen & Reinikainen 2011, 32,36.)

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön aiheena oli ruokahävikin vähentäminen. Toimeksiantajana toimi Original Sokos Hotel Arina, jonka aamiaisravintolaan työni kohdistui. Ruokahävikin vähentäminen sopii hyvin heidän toimintamalliinsa, sillä hotellille on myönnetty Green Key sertifikaatti, joka tarkoittaa sitä, että hotelli on sitoutunut kasvattamaan työntekijöiden ja asiakkaiden ympäristötietoisuutta sekä pienentämään majoitusalan ympäristörasitusta. (Sokos Hotels 2018.) Yleisellä tasolla katsoen ruokahävikki on hotelleille huomattava ongelma. Aamiainen tarjoillaan buffetin muodossa, joka osaltaan edesauttaa hävikin muodostumista. Monet hotellit ovatkin alkaneet etsiä keinoja ruokahävikin vähentämiseksi. Työn aihe valikoitui sen ajankohtaisuuden sekä oman kiinnostukseni johdosta, mikä juontaa juurensa ensimmäisen opiskeluvuoteni työelämäjaksoilta. Työskennellessäni erään hotellin aamiaisravintolassa huomasin, että ihmiset jättävät huomattavan suuria määriä syömäkelpoista ruokaa lautasillensa. Jo tällöin ajattelin, että aiheesta voisi tehdä opinnäytetyön.

Työ tehtiin sen vuoksi, koska hotelliaamiaisen hävikkimäärä on suuri, ja sitä vähentämällä voidaan parantaa yrityksen tuottavuutta sekä ympäristöystävällisyyttä. Toisena tavoitteena oli levittää tietoisuutta ruokahävikistä hotellin aamiaisella käyville asiakkaille. Tavoitteet pyrittiin saavuttamaan hotelliaamiaisella käyvien asiakkaiden ehdotuksia kuunnellen.

2 Sokos Hotels ja Original Sokos Hotel Arina

Sokos Hotels on Suomen laajin hotelliketju 50 hotellillaan. Ketjulla on monta suomalaisittain tunnettua yhteistyökumppania. Yhteistyökumppaneiden joukkoon lukeutuvat mm S-kanava, VR, Finnair sekä ABC- liikennemyymälät. Vuonna 1974 perustetulla hotelliketjulla on Suomen lisäksi hotelleita Tallinnassa sekä Pietarissa. Hotellit sijaitsevat kaupunkien tai vapaa-ajan keskusten läheisyydessä. Oulussa Sokos Hotelleita on kaksi, Break Sokos Hotel Eden Perämeren rannalla Nallikarissa, sekä Original Sokos Hotel Arina kaupungin keskustassa. (Sokos Hotels 2018.)

Vastuullisuus on tärkeää Sokos Hotels ketjulle ja se näkyy laajasti heidän toiminnassaan. Tästä kertoo mm Green Key ympäristöohjelman sertifikaatti, joka on myönnetty jokaiselle tällä hetkellä toiminnassa olevalle ketjun hotellille. S-ryhmän Paras paikka elää- vastuullisuusohjelma on käytössä Sokos Hotelleissa. (Sokos Hotels 2018.) Suomen Osuuskauppojen Keskuskunnan Paras paikka elää- vastuullisuusohjelma panostaa konkreettisiin tekoihin ilmastonmuutosta vastaan ja ympäristön puolesta (S-kanava 2018).

Sokos Hotels on suomen vastuullisin hotelliketju vuonna 2018, kertoo Pohjoismaiden laajin kestävä kehityksen brändi-indeksi Sustainable Brand Index. Sokos Hotels piti vertailun ykkössijaa myös vuonna 2017. Vuosittain tehtävän tutkimuksen tulokset perustuvat ihmisten antamiin arvosteluihin, ja vuonna 2018 aineistona olleita arvosteluja oli yli 40 000. (Sustainable Brand Index 2018.)

Original Sokos Hotel Arina sijaitsee Oulun ydinkeskustassa kauppakeskus Valkean läheisyydessä. Hotellin yhteydessä toimivat ravintolat ovat Amarillo, Frans & Camille, Coffee House sekä Ravintola Veranta. Hotellin palveluihin kuuluu asiakassauna, kuntoiluhuone sekä kokous- ja juhlatilat. Sokos Hotel Arina on saanut Green Key- ympäristömerkin, joka tarkoittaa, että hotelli on sitoutunut ottamaan toiminnassaan huomioon ympäristön hyvinvoinnin. Ympäristömerkin saanut hotelli pyrkii mm. kasvattamaan työntekijöiden ja asiakkaiden ympäristötietoisuutta, sekä pienentämään majoitusalan ympäristöarastusta. (Sokos Hotels 2018.)

Tämä opinnäytetyö keskittyy Ravintola Verantaan, joka toimii hotellin aamiaisravintolana, mutta on varattavissa myös yksityistilaisuuksia varten. Ravintola Veranta sijaitsee hotellin 3. kerroksessa, josta on suora kulkuyhteys viereiseen ostoskeskus Valkeaan. Asiakaspaiikkoja ravintolassa on 150. Tämän lisäksi 18 asiakaspaiikkaa löytyy kabinetista nimeltä Kammari. Ravintolaan kuuluu myös 47 asiakaspaiikkaa käsittävä kattoterassi. (Visit Oulu 2018.)

3 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen opinnäytetyö on yksi tapa suorittaa ammattikorkeakoulun lopputyö. Toiminnallisen opinnäytetyön kannalta on tärkeää, että siinä yhdistyy käytännön toteutus ja sen raportointi, ja lopputuotteena voi esimerkiksi olla tapahtuman järjestäminen tai perehdyttämisosas. Työn tulisi olla käytännönläheinen ja liitoksissa työelämään. Sen tulisi myös osoittaa opiskelijan riittävät tiedot sekä taitojen hallinnan. (Vilka & Airaksinen 2003, 9-10.)

Perinteiset tiedonkeruumenetelmät ja niiden hallinta ovat olennaista onnistuneen toiminnallisen opinnäytetyön kannalta. Näitä menetelmiä ovat haastattelu, kysely, havainnointi sekä dokumenttien käyttö. On tutkimuksen kohteesta ja tavoitteesta kiinni, millaista aineistonkeruumenetelmää siinä tulisi käyttää. Samassa tutkimuksessa voidaan tietoa kerätä useampaakin menetelmää käyttäen. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 191.)

Ammattikorkeakoulukoulutuksen tavoitteena on, että opiskelijalla on riittävän hyvä ammattitaito tämän valmistuttuaan. Näin ollen hyvä opinnäytetyön aihe on liitoksissa koulutusohjelman opintoihin, ja edesauttaa työpaikan saamista opiskelijan valmistumisen lähestyessä. Työelämäyhteyden kannalta on olennaista, että opinnäytetyöllä on toimeksiantaja. Toimeksiantajan kautta voi paremmin kehittää omia työelämän taitoja, kuten myös herättää työnantajan mielenkiinnon. Toimeksiantettu opinnäytetyö kehittää myös vuorovaikutustaitoja, sekä yhteistyön tekemistä yrityksen kanssa. (Vilka & Airaksinen 2003, 16-17.)

Ensimmäinen osa toiminnallisessa opinnäytetyössä on aiheanalyysin tekeminen. On erityisen tärkeää valita kiinnostava ja ajankohtainen aihe, joka mahdollistaa oman asiantuntemuksen syventämisen, ja herättää myös kiinnostusta työelämässä. Aiheanalyysia seuraa toimintasuunnitelma, jossa konkretisoituu työn tarkoitus sekä menetelmät. Toimintasuunnitelmasta myös selviää, ovatko ideat harkittuja ja perusteltuja. Toimintasuunnitelma auttaa työn hahmottamisessa ja se myös osoittaa, että tekijä kykenee johdonmukaiseen ajatteluun. Suunnitelmasta tulee löytyä aloitustilanteen kartoitus, keinot tavoitteen saavuttamiseen, menetelmät aineiston keräämiseen sekä aikataulu työn etenemiseen. (Vilka & Airaksinen 2003, 23,26-27.)

4 Ruokahävikki

Ruokahävikki, eli roskeen päätyneet syömäkelpoinen ruoka, on maailmanlaajuinen ongelma. Uudesta ilmiöstä ei ole kyse, sillä ruokahävikkiä on ollut niin kauan kuin ruokaa on valmistetukin. Hävikki kuormittaa ympäristöä, sekä hidastaa taloudellista kehitystä. Viime vuosina hävikkiongelmaan ollaan herätty, ja monet tahot ovat ottaneet hävikin vähentämisen asiakseen. Esimerkiksi Yhdistyneet kansakunnat ja Euroopan unioni on asettanut tavoitteen, jonka tarkoituksena on vähentää ruokahävikin määrää 50 prosentilla vuoteen 2030 mennessä (Hävikkiwiki 2018).

4.1 Määritelmät

Ruokahävikin määritelmät vaihtelevat kyseessä olevan maan sekä asiayhteyden mukaan. Suomessa toimivan tutkimus- ja asiantuntijaorganisaatio Luonnonvarakeskuksen määritelmän mukaan ruokahävikillä tarkoitetaan sellaista jätteenä päätyneitä syömäkelpoista ruokaa, jonka synty olisi esimerkiksi valmistus- tai säilytystapaa muuttamalla voitu estää. Yhdistyneiden Kansakuntien elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) puolestaan jakaa ruokahävikin kahteen luokkaan, jotka ovat food waste ja food loss. Food loss käsitteellä tarkoitetaan ihmisille syötäväksi tarkoitettua ruokaa, joka ennen viimeistä myyntipaikkaansa pilaantuu tai jostakin muusta syystä menee syömäkelvottomaksi. Syynä tähän voi olla esimerkiksi ongelmat varastoinnissa, sadonkorjuussa tai ruoan kuljetuksessa. Food waste tarkoittaa FAO:n mukaan ruokaa, joka on tarkoitettu ihmisten kulutettavaksi, mutta on mennyt syömäkelvottomaksi jälleenmyyjien tai kuluttajien laiminlyönnin takia (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018).

National Geographic aikakauslehdessä julkaistun artikkelin mukaan Euroopassa syntyy joka vuosi n. 89 miljoonaa tonnia ruokahävikkiä. Vuonna 2010 suurimpia kokonaisruokahävikin tuottajia Euroopassa olivat Hollanti (541 kiloa/asukas), Belgia (345 kiloa/asukas) ja Viro (265 kiloa/asukas). Suomessa kokonaisruokahävikkiä syntyi vuonna 2010 189 kiloa asukasta kohden, mikä on yli puolet vähemmän verrattuna Hollannin lukemiin. (Royte 2014, 60.)

Vuonna 2012 Euroopan Unionin rahoittaman FUSIONS -projektin (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) tiimoilta julkaistiin raportti, jonka mukaan puolet (53%) kaikesta Euroopassa syntyvästä ruokahävikistä on kotitalouksista lähtöisin. Tämä tarkoittaa vuosittain n. 47 miljoonaa tonnia ruokahävikkiä. Koko ruokahävikin määrästä käsittelyn osuus on

19%, ravitsemuspalvelujen 12%, tuotannon 11% ja tukkukaupan ja jälleenmyynnin 5%. Raportin tulosten virhemarginaali on kuitenkin suhteellisen suuri (16%), joten tulokset eivät ole ehdottoman paikkaansa pitäviä. Tämä johtuu siitä, että tarpeeksi laadukasta ja viimeaikaista tutkimusmateriaalia Euroopan maiden ruokahävikistä raportin tekohetkellä on ollut rajoitetusti saatavilla. (Stenmarck, Jensen, Quested & Moates 2016, 4,27.)

FUSIONS oli Euroopan Unionin rahoittama projekti, joka pyrki kehittämään resurssitehokkuutta Euroopassa ruokahävikkiä vähentämällä. Projektin kesto oli neljä vuotta, ja se toimi vuosina 2012-2016. Yhteistyökumppaneina oli mm. yliopistoja ja yrityksiä 13 maasta, ja yhteistyökumppaneita oli kaiken kaikkiaan 21. (EU-FUSIONS 2018.)

Ravitsemispalveluissa ruokahävikki jaetaan edelleen kolmeen ryhmään, jotka ovat lautashävikki, tarjoiluhävikki sekä keittiöhävikki (Mara 2018). Keittiöhävikkiä syntyy monessa eri vaiheessa, kuten ruoan valmistuksessa sekä varastoinnissa. Keittiöhävikiksi ei kuitenkaan lasketa ruoka-aineksiä, jotka eivät ole syötäviä. Tarjoiluhävikkiin lasketaan ruoka, joka laitetaan tarjolle, mutta jää jostakin syystä syömättä. Tarjoiluhävikkiä syntyy ravintoloissa, joissa on käytössä noutopöytä, josta asiakkaat voivat hakea itse ruokaa. Ravintoloissa, joissa ruoka tilataan listalta, tarjoiluhävikkiä ei synny. Lautashävikki puolestaan on lautaselle jäänyttä syömäkelpoista ruokaa, joka jää syömättä. (Silvennoinen ym. 2011, 18-19.)

4.2 Hävikin syntypaikat

Ruokahävikkiä syntyy elintarvikeketjun jokaisella alueella. Elintarvikeketjulla tarkoitetaan kulutettavan ruoan matkaa pellolta tai maatilalta kuluttajan pöydälle. Ketjun ensimmäinen vaihe on alkutuotanto, seuraavaksi tulee elintarviketeollisuus, jonka kautta valmiit elintarvikkeet päätyvät kaupan hyllylle ja edelleen kuluttajille. (Ruokatieto 2018.) Suomessa elintarvikeketjulla on ollut ja on edelleen huomattava työllistävä vaikutus. Kaikesta suomen työvoimasta n. 12% työskentelee elintarvikesektorin tarjoamilla työpaikoilla. (Saarela, Hyvönen, Määttä & von Wright 2011, 16.)

Foodpsill 2010-2012- hanke tutki ruokahävikkiä suomalaisessa ruokaketjussa. Hankkeen loppuraportin mukaan hävikkiä syntyy Suomessa vuosittain peräti 335-460 miljoonaa kiloa. Hävikin kokonaisluku muodostuu ravitsemispalveluiden, kotitalouksien, ruokakaupan ja elintarviketeollisuuden ruokahävikkien summasta. (Silvennoinen ym. 2010, 3-4.)

Elintarviketeollisuudessa muodostuvan ruokahävikin osuus kaiken tuotetun ruoan määrästä on vuosittain n. 3 % (75-140 miljoonaa kiloa), kertoo Foodspill 2010-2012- hankkeen loppuraportti. Kun tarkastellaan elintarviketeollisuuden keskimääräisiä hävikkiprosentteja, eniten hävikkiä syntyy leipomotuotteiden valmistuksessa (6,5-8 %). Muiden toimialojen hävikkimäärät ovat hieman pienempiä. Liha- ja valmisruokateollisuudessa keskimääräinen hävikkiprosentti on 2 %, maitotaloustuotteiden valmistuksessa n. 3 % ja muilla toimialoilla 1-4,5 %. (Silvennoinen ym. 2011, 32.)

Ensimmäiset kotitalouksien ruokahävikin syntymiseen vaikuttavat päätökset tehdään kaupassa ruokaostoksilla ollessa. Kuluttajien ostopäätöksiin vaikuttavat mm. pakkausten koko, hinta ja päiväysmerkinnät. Kuru 2011-2013 -hankkeen loppuraportin mukaan kotitalouksissa heitetään harvoin ruokaa roskeen, ja jos heitetään, sitä tapahtuu viikoittain tai kuukausittain. Eniten pois heitetään helposti pilaantuvia tuotteita, kuten leipää, vihanneksia ja hedelmiä. Näiden lisäksi itse valmistettua ruokaa menee suhteellisen useasti roskeen. Yleisimmät syyt ruokahävikin muodostumiseen kotitalouksissa ovat ruoan jättäminen lautaselle sekä ruoan pilaantuminen. Kuru 2011-2013 -hankkeeseen kuuluvan kuluttajakyselyn mukaan on myös kotitaloustyyppistä kiinni, kuinka paljon hävikkiä syntyy. Kotitaloustyypeistä ruokahävikkiä eniten syntyy lapsiperheissä. Syytä tähän kuluttajakyselyyn kuuluvan ryhmähaastattelun mukaan olivat kiire ja lasten ruoka-annosten koon vaikea ennustettavuus. (Silvennoinen, Pinolehto, Korhonen, Riipi & Katajajuuri 2013, 4,12, 22-23.)

Ravitsemispalveluiden (henkilöstö- ja opiskelijaravintolat, päiväkodit, sairaalat ja palvelutalot, ruokaravintolat, hotellit, kahvilat, huoltoasemat, pikaruokapaikat) piirissä ruokahävikkiä syntyy monessa eri vaiheessa. On ravintolatyyppistä kiinni, missä vaiheessa hävikkiä syntyy eniten. Ruokahävikki ravintoloissa jaetaan yleisesti kolmeen ryhmään, jotka ovat lautashävikki, tarjoiluhävikki sekä keittiöhävikki (Mara 2018). Keittiöhävikkiä syntyy mm. ruoan valmistuksessa sekä varastoinnissa. Tarjoiluhävikkiin lasketaan ruoka, joka pistetään tarjolle, mutta jää jostakin syystä syömättä. Lautashävikki puolestaan on lautaselle jäänyttä syömäkelpoista ruokaa. (Silvennoinen ym. 2011, 18-19.) Kunnallisissa ravitsemispalveluissa, kuten myös henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa, keittiö- sekä lautashävikkiä syntyy verrattain vähän. Tarjoiluhävikin määrä oli suurin, jos asiakkaat ottivat itse ruokansa linjastolta. Tämä johtuu menekin vaikeasta arvioimisesta sekä lainsäädännöstä, joka asettaa rajat tarjolla olleiden ruokien säilyttämisestä sekä uudelleen tarjoamisesta. (Silvennoinen ym. 2010, 30.) ;(Silvennoinen, Koivupuro, Katajajuuri, Jalkanen & Reinikainen 2011, 32,36.)

Vihannekset, hedelmät sekä leipä kuuluvat tuoterhyymiin, joita ruokakaupoissa menee eniten hävikkiin. Vähiten hävikkiin menee tuotteita, joilla on pitkä käyttöikä. Tällaisia tuotteita ovat mm.

erilaiset säilykkeet ja pakastetuotteet. Ruokahävikin hallitseminen elintarvikekaupoissa on haasteellista monestakin tekijästä johtuen. Ruoan menekin arvioiminen on haasteellista, ja ihmisten ostoskäyttäytymiseen vaikuttavat esimerkiksi sää, sekä lähellä olevat tapahtumat. (Silvennoinen ym. 2011, 32,36.)

4.3 Ympäristövaikutukset

Koska ruokailu on ihmisten yksi jokapäiväisistä välttämättömistä toiminnoista, ihmiset eivät ehkä tule ajatelleeksi sitä, millaisia vaikutuksia ruokaan liittyvillä päätöksillä on. Uusimmat tutkimukset osoittavat, että ruokailu on yksi eniten ympäristöä kuormittavista tekijöistä asumisen ja liikkumisen ohessa. (Yrjölä ym. 2008, 133.) Ruokaan liittyvillä valinnoilla on huomattavan suuri merkitys ympäristöä ajatellen, sillä ravinnoksemme syöty ruoka aiheuttaa jopa kolmanneksen ympäristövaikutuksista. Keskeisiä ruoantuotannosta koituvia ympäristövaikutuksia ovat ympäristön rehevöityminen, ilmaston lämpeneminen sekä luonnon monimuotoisuuden väheneminen. Ruoasta koituvat ympäristövaikutukset voidaan jakaa luokkiin sen mukaan, mihin ne vaikuttavat, kuten esimerkiksi ilmastoon tai vesistöön. (Kuluttajaliitto 2018.) Eniten päästöjä aiheuttavat ruoan tuottaminen, kuljettaminen sekä valmistaminen (Luonnonvarakeskus 2018).

Ruokahävikin ympäristövaikutukset johtuvat hukkaan heitetyn ruoan tuotanto- sekä kuljetuskuiluista. Hävikkiruoan vähentäminen onkin helpoin tapa pienentää ruoasta aiheutuvia ympäristöhaittoja. Jos syömäkelpoista ruokaa päätyy jätteeksi, on ympäristöä kulutettu turhaan. (Yrjölä ym. 2003, 154-155.)

On monia eri tapoja, jolla elintarvikeketju kuormittaa ympäristöä. Eläinperäiset tuotteet kuormittavat ympäristöä enemmän kuin kasvisperäiset tuotteet, koska eläinperäisten tuotteiden raaka-aineiden tuotantoketju on pidempi, ja eläinten ruokintaan käytetään kasvikunnan tuotteita. Verrattuna kasvisperäisten tuotteiden tuotantoketjuun, eläinperäisten tuotteiden tuotanto kuluttaa myös huomattavasti suuremman määrän vettä. (Yrjölä ym. 2008, 106, 108-109.) Kun vertaillaan lihaa syövän ihmisen ruokavaliota vegaaniseen ruokavaliioon, kuluttaa vegaanista ruokavaliota noudattava ihminen ilmastoa paljon vähemmän. Tuotantoeläimistä naudan ilmastovaikutukset ovat suurimmat, sian ja broilerin pienimmät. (Lavia, R. 2018.) Kaikki ruokaan menevä hävikki ei siis kuluta ympäristöä saman verran. Lihatuotteista koostuva hävikki kuluttaa ympäristöä suhteessa enemmän, kuin kasvikunnan tuotteista koostuva hävikki.

5 Ruokahävikin vähentämisen keinot

Ruokahävikin vähentämiseen pyritään monella eri sektorilla. Ravitsemuspalvelut, elintarvikekaupat sekä erilaiset järjestöt ovat heränneet hävikkiongelman ja alkaneet kehitellä toimia sen vähentämiseksi. Elintarvikekaupat myyvät parasta ennen- päiväyksen lähestyessä tuotteita tuntuulla alennuksella, ravintolat käyttävät mobiililaitteilla toimivia sovelluksia ylijäämäruoan myymisen apuna, ja hyväntekeväisyyttä tekevät järjestöt jakavat hävikkiruokaa vähävaraisille.

5.1 Ravitsemuspalvelut sekä vähittäistavarakaupat

Ruokahävikin hallinta ravitsemispalveluissa koostuu monesta eri tekijästä, joista tärkeimpiä ovat työntekijöiden ammattitaito, esimiestyö sekä toiminnan johtamisjärjestelmä. Merkittävä tekijä on myös se, kuinka hyvin asiakkaiden toiveet ruoka-annoksia koskien pystytään toteuttamaan. Tämä taas osaltaan korostaa asiakkaiden sekä yrityksen välistä kommunikaatiota. (Silvennoinen ym. 2010, 39.) Tuotesuunnitelmat sekä henkilökunnan ammattitaito ovat suoraan yhteydessä syntyvän hävikin määrään. Ammattitaidon merkitys korostuu toiminnan hyvänä suunnitteluna sekä ohjaamisena. Hävikin määrällä on suora yhteys raaka-ainekustannuksiin, joten hävikin vähentäminen on tärkeää taloudellisen toiminnan kannalta. (Miettinen & Santala 2003, 173.)

Tuoreimpien tulosten mukaan Suomessa ollaan ravitsemispalveluiden alalla onnistuttu vähentämään ruokahävikin määrää viimeisten vuosien aikana. Ravintolafoorumin tekemässä tutkimuksessa selvitettiin tarjoilu-, keittiö- sekä lautashävikin määrää. Mukana oli 54 ravintolaa ympäri Suomea. Selvityksen tulokset kertoivat, että mukana olleiden toimialojen kokonaishävikki on pienentynyt n. 20% verrattuna Foodspill 2010-2012 hankkeessa tehdyn tutkimuksen tuloksiin. (Luonnonvarakeskus 2017.) Ravintolafoorumi on keväällä 2016 toimintansa aloittanut kaiken tyyppisille ravitsemispalveluille tarkoitettu verkosto, jonka kautta yritykset voivat tehostaa ruokahävikin seurantaa, mittausta sekä hallintamenetelmiä. Foorumi on maksuton, ja se antaa yrityksille mahdollisuuden lisätä resurssitehokkuutta, yhteistyötä sekä viestintää. Foorumi kuuluu Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamaan WASTESTIMATOR 2016-2017- hankkeeseen. (Luonnonvarakeskus 2017.)

Suomessa tehdään kaupan alalla jatkuvasti työtä ruokahävikin vähentämiseksi. Päivittäistavara-kauppa ry suoritti vuosina 2014-2016 hankkeen, jossa kehitettiin toimintatapoja materiaalitehok-

kuuden parantamiseksi sekä ruokahävikin vähentämiseksi. Toiminnan tehostaminen on elintarvikeketjun toimijoille tärkeä tavoite, sillä siitä hyötyvät ympäristö, yritykset sekä kuluttajat. Hankkeessa etsittiin keinoja ruokahävikin vähentämiseksi selvityksessä, joka kartoitti Iso-Britannian ruokakauppasektorin vapaaehtoisen sopimustoiminnan toteutustapaa. Iso-Britannian ruokakauppasektorin vapaaehtoinen sopimustoimikunta, eli Courtauld Commitment, aloitti toimintansa vuonna 2005. Yritykset, jotka ovat mukana sopimuksessa, yrittävät toiminnallaan ehkäistä pakkausjätteen sekä ruokahävikin syntyä toimiketjussa. (Päivittäistavarakauppa ry 2016.)

Useat elintarvikekaupat ovat lähteneet taistelemaan hävikkiä vastaan aggressiivisilla alennuksilla. Edelläkävijä elintarviketuotteiden alennuksissa on S-ryhmä, joka otti vuonna 2017 käyttöön toimintamallin, jossa n. 900 S-ryhmään kuuluvan kaupan viimeisen aukiolo-tunnin aikana jo valmiiksi alennetut tuotteet myydään -60% alennuksella. Tiedotus ilta-alesta tapahtuu kaupassa kuulutusten sekä julisteiden kautta. Asiakkaat ovat ottaneet ilta-alen positiivisin mielin vastaan. Ilta-alen lisäksi S-ryhmä lahjoittaa hävikkiruokaa hyväntekeväisyyteen. Ihmisten ravinnoksi kelpaamaton ruokahävikki ohjataan energiantuotantoon. S-ryhmän vähittäiskaupan suunnittelujohtaja Lyytikäinen sanoi vuonna 2017, että heidän kaupoistaan ei mene minkäänlaista elintarvikejätettä kaatopaikalle. (Patarumpu 2017.)

Suomen ensimmäinen hävikkiruokakauppa avattiin vuonna 2018. WeFood nimeä kantava kauppa on Kirkon Ulkomaanavun perustama, ja se sijaitsee REDI- kauppakeskuksessa Helsingissä. WeFoodin tavoitteena on hyödyntää vuosittain 50 000 kiloa hävikkiruokaa. Elintarvikkeet kauppaan tulevat yhteistyökumppaneilta, kuten ruokatavarakaupoilta, tukuilta sekä elintarvikkeiden valmistajilta. Myymälän valikoima vaihtelee toimitettavien elintarvikkeiden mukaan. WeFood- kaupassa hävikkiruoalla tarkoitetaan sellaisia elintarvikkeita, jotka ovat kakkoslaatua, tai joiden parasta ennen- päiväys on lähenemässä, tai mennyt. Hävikkikauppaa pyöritetään vapaaehtoisvoimin. Ympäristöministeriö on tukenut WeFood- kaupan toimintaa myöntämällä sille 24 500 tuen. (YLE 2018.)

5.2 Hankkeet ja kampanjat

Suomessa useat tahot ovat alkaneet toimia ympäristön hyvinvoinnin edistämiseksi. ”Circwaste – kohti kiertotaloutta ” nimeä kantava hanke tähtää kansainvälisen jättesuunnitelman toteuttamiseen sekä suomen kiertotalouden kehittämiseen. (Suomen ympäristökeskus 2017.) Luonnonva-

rakeskus on hankkeen yksi yhteistyötahoista, ja se järjestää hankkeeseen liittyen useita ruokahävikkipilotteja, jotka tähtäävät ravintoloiden ruokahävikin vähentämiseen. Pilotit pitävät sisällään esimerkiksi älyvaakojen käytön sekä ruoka-avun kehittämisen keinojen etsimisen. (Hartikainen 2018.)

Suomessa järjestetään vuosittain useita ruokahävikin vähentämiseen tähtäviä kampanjoita ja tapahtumia. Yksi tällainen on Hävikkiviikko- kampanja, joka pyrkii ruokahävikin vähentämiseen ja siitä informoimiseen. Kampanjassa on vuosittain vaihtuva teema, joka vuonna 2018 oli yhteisöllisyys. Teeman tarkoituksena oli koota ihmisiä yhteen esimerkiksi erilaisten ruokahävikkiä koskevien tapahtumien kautta. Tietoa ruokahävikistä pyrittiin levittämään positiivisella ja oivaltavalla tavalla. Hävikkiviikon järjestäjänä toimii Kuluttaja- lehti, ja ensimmäisen kerran se järjestettiin vuonna 2013. (Hävikkiviikko 2018.)

Ruokahävikkiä hyödynnetään myös vähävaraisille suunnatussa ruoka-avussa. Yhteinen pöytä- toimintamalli on Vantaan kaupungin sekä Vantaan seurakuntayhtymän ylläpitämä ruoka-apua tarjoava verkosto. Ruoka toiminnalle tulee lahjoittajilta, joita ovat kaupat, elintarviketehtaat sekä tukut. Yhteinen pöytä- toimintamalli tähtää ruoka-avun kehittämiseen hävikkiruokan hyödyntämisellä. (Yhteinen pöytä 2018.)

5.3 Mobiilisovellukset

Viime vuosien aikana markkinoille on ilmestynyt useampia mobiililaitteilla toimivia sovelluksia, joiden kautta muulloin hävikkiin menevää ruokaa voi ostaa ravintoloilta alennettuun hintaan. Yksi tällainen sovellus on ResQ Club. Sovelluksen kautta pystyy ostamaan ravintola-annoksia 40-70% normaalihintoja halvempaan hintaan. Sovelluksella on tällä hetkellä yli 250 000 käyttäjää ja palvelu on käytössä n. 1900 ravintolalla. (ResQ Club 2018.) Toinen samankaltainen sovellus on Lunchie Market, joka tarjoaa asiakkaillensa ravintoloiden ylijäämäruokaa edulliseen hintaan. Sovellus on ilmainen, ja tarjoaa saman päivän ruokaa jopa 70% alennuksella. (Lunchie Market 2018.)

Hävikkiruokaa myyvien sovellusten lisäksi on olemassa hävikin vähentämiseen opastavia sovelluksia. Lassila & Tikanoja on julkaissut Hävikkimestari- nimeä kantavan sovelluksen, joka on luotu ravintolan ruokahävikin vähentämiseksi. Lassila & Tikanojan yksi tavoitteista on auttaa Suomea siirtymään kulutusyhteiskunnasta kiertotalousyhteiskunnaksi. Hävikkimestari- sovellus on osa tavoitteen saavuttamista. Sovellusta testattiin ensimmäistä kertaa vuonna 2016. Testijaksolla ruo-

kahävikkiä onnistuttiin vähentämään 50 prosentilla. Lassila & Tikanoja haluaa hävikkimestari sovelluksellaan auttaa asiakkaita parantamaan tuottavuutta sekä vähentämään hävikkiruoan syntymistä. Sovellukselle on myönnetty Ympäristön hyväksi- palkinto, joka on 25 000 euron suuruinen. Vuonna 2017 sovelluksen avulla säästettiin 435 840 lautasellista ruokaa. Hävikkimestari on käytössä suurella suomalaisella ruokapalveluja tarjoavalla yrityksellä Leijona Cateringilla. Leijona Cateringin suurin asiakas on Puolustusvoimat. (Lassila & Tikanoja 2018.)

5.4 Edelläkävijöitä maailmalta

Etelä-Korea on ruokahävikin vähentämisen toimissa moneen muuhun maahan verrattuna edelläkävijä. Etelä-Korean hallitus pyrkii toiminnallaan kehittämään ruokahävikin käsittelyä sekä vähentämistä. Tavoitteena on ruokajätettä vähentämällä sekä kierrättämällä saada muutos ruokakulttuuriin. Vuonna 2005 ruokajätteen vienti kaatopaikalle kiellettiin. Vuonna 2010 Etelä-Koreassa otettiin käyttöön toimintamalli, jossa ihmiset joutuvat maksamaan ruokahävikistä sen määrän mukaan. (Innovation seeds 2018.) Ruokajätteen kierrätys on parantunut maassa huomattavan paljon, sillä vuonna 1995 jätteestä kierrätettiin vain 2%, kun taas vuonna 2009 kierrätysprosentti oli 95%. Nykyisin ruokajätteestä tehdään esimerkiksi biomassaa sekä biopolttoaineita. Jäteruokaa muunnetaan myös karjan ravinnoksi. (Innovation seeds 2018.)

Tanska on myös onnistunut hävikkiruoan vähentämisessä. Aikavälillä 2011-2016 ruokahävikin määrä laski Tanskassa n.25 prosenttia. (Maaseudun Tulevaisuus 2016). Tanskassa toimiva Stop Wasting Food- järjestö on maan suurin voittoa tavoittelematon liike, jonka tavoitteena on hävikkiruoan vähentäminen. Liikkeellä on takanaan yli 60 000 ihmisen tuki. Tukijoiden joukkoon mahtuu poliitikoita, Tanskan entinen pääministeri sekä useita tunnettuja kulinaristeja. Perustamisensa jälkeen järjestöllä on ollut yli 200 kampanjaa, aktiviteettia ja tapahtumaa ruokahävikkiä vastaan. Stop Wasting Food on saanut myös paljon näkyvyyttä mediassa niin kansallisella kuin kansainväliselläkin tasolla. (Stop Wasting Food 2018.)

6 Ruokahävikki taloudellisen toiminnan ja kestävän kehityksen näkökulmasta

Ravitsemispalveluiden tuottavuuteen vaikuttavat tekijät voidaan jakaa neljään pääryhmään. Nämä ovat ekonomiset tekijät, yhteiskunnalliset tekijät, sosiokulttuuriset tekijät sekä ekologiset tekijät. Ekonomiset tekijät tarkoittavat taloudellisia resursseja sekä seurantajärjestelmiä. Yhteiskunnallisilla tekijöillä tarkoitetaan työvoimaa ja henkilöstöpolitiikkaa. Ruokatuotantoprosessi kuuluu ekologisiin tekijöihin, ja asiakaspalvelu sosiokulttuurisiin tekijöihin. (Heikkinen 1995, 8.)

Yrityksen taloudellisuutta mitataan vertaamalla tehtyä työtä siihen käytettyjen resurssien kustannusten määrään. Taloudellisen toiminnan tavoitteena on saada mahdollisimman paljon työtä tehtyä mahdollisimman pienillä kustannuksilla. Ruokahävikin minimoiminen on tärkeää ravitsemisyrietyksissä, sillä tuotantoprosessissa taloudellisuus konkretisoituu hävikin minimoimisena. Taloudellisuus ja kannattavuus ovat liitoksissa toisiinsa, sillä kun taloudellisuus yrityksessä lisääntyy, on yrityksen toiminta silloin myös kannattavampaa. Taloudellinen toiminta ei kuitenkaan takaa yrityksen kannattavuutta. (Heikkinen 1995, 13.)

Taloudellisen toiminnan kannalta oleellista on aine- ja tarvikekulumäärä, sillä nämä kaksi yhdessä muodostavat suurimman osan ravitsemistoiminnan kuluista. Yrityksen on pyrittävä toimimaan sellaisten periaatteiden mukaisesti, että raaka-aine- ja tarvikekustannusten määrä on mahdollisimman pieni osa liikevaihdosta. Tämän mahdollistavia toimintatapoja ovat mm. ruokatuotteiden huolellinen varastointi ja suunnittelu, sekä tarvikkeiden ja raaka-aineiden tarkasti suunniteltu käyttö. (Miettinen & Santala 2003, 159.)

Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa muutosta, jonka päämääränä on turvata hyvät elämisen mahdollisuudet nykyisille sekä tuleville sukupolville. Kestävä kehitys voidaan jakaa ekologiseen kestävyys, taloudelliseen kestävyys sekä sosiaaliseen ja kulttuuriseen kestävyys. Ekologisen kestävyys lähtökohtana on sopeuttaa ihmisen toiminta maapallon luonnonvaroihin ja luonnon kestävyys (Suomen YK-liitto 2018). Avaintekijänä on kansainvälinen yhteistyö. Taloudellinen kestävyys tarkoittaa tasapainoista kasvua, joka ei perustu velkaantumiseen pitkällä aikavälillä. Kestävä talous on edellytys yhteiskunnan keskeisille toiminnolle. Se on myös sosiaalisen kestävyys perusta. Hyvinvoinnin edellytysten siirtyminen sukupolvelta toiselle on sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyys keskeinen tavoite. Keskeisiä haasteita tavoitteen saavuttamiselle ovat väestönkasvu, köyhyys sekä sukupuolten välinen tasa-arvo. (Ympäristöministeriö 2017.)

Kierrättäminen, veden sekä sähkön säästäminen ja lähiruoan suosiminen ovat asioita, jotka ovat kestävä kehityksen kannalta tärkeitä ravintolatoiminnassa. Joissain Yhdysvaltojen osavaltioissa on ravintoloita, jotka mainostavat itseään ”vihreinä” ravintoloina. Tällaisten ruokailupaikkojen tarkoituksena on toimia kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti. Vihreät ravintolat sijaitsevat yleensä energiatehokkaissa rakennuksissa ja ne suosivat paikallisia aineksia sekä lähellä tuotettuja raaka-aineita. Jotkin ravintolat kasvatavat omaan käyttöön yrttejä sekä vihanneksia omilla tiloillaan. (Mansvelt 2011, 398.)

Yksi tärkeä tekijä ravintolan kestävä kehityksen periaatteita noudattavassa toiminnassa on ympäristöystävällisen ruoan käyttäminen. Ympäristöystävällisellä ruoalla tarkoitetaan sellaisia elintarviketuotteita, joiden valmistuksessa tai kasvatuksessa ollaan ensisijaisesti ajateltu ympäristön hyvinvointia. Käytännön tasolla tämä voi tarkoittaa esimerkiksi karjan inhimillistä teurastusta, luonnollisten torjunta-aineiden ja lannoitteiden käyttämistä maanviljelyssä sekä maatalon sääste-
liästä veden ja maan käyttöä. (Mansvelt 2011, 201-211.)

Jätteiden käsittely ja kierrättäminen ovat tärkeitä asioita nykyaikaisessa ravitsemusalan yrityksessä. Kansainvälisellä tasolla mitattuna ihmisten toimista johtuva jätteen määrä on kasvamaan päin. (Mansvelt 2011, 453.) Tuotamme noin 3,5 miljoonaa tonnia kaatopaikka-jätettä joka päivä, ja tämän luvun ennustetaan nousevan 6 miljoonaan tonniin vuoteen 2025 mennessä (Sillanaukea 2018, 34).

Ravintoloiden toiminnasta syntyvän biojätteen ja ruokahävikin kierrätys on tärkeää ympäristöystävällisen toiminnan kannalta. Skotlanti on biojätteen kierrätyksessä edelläkävijä, ja käsitellyn biojätteen määrä on noussut vuonna 2014 tulleiden säädösten jälkeen 65 prosenttia lähtötilanteesta. Skotlannissa tehtiin vuonna 2010 päätös, jossa päätettiin biojätteen muuttamisesta resurssiksi. Vuonna 2014 käytäntöön pantu säädös velvoitti kunnat biojätteen erilliskeräyksen kotitalouksille. Sääöksessä myös määrättiin, että ruokayrittäjien, joiden toiminnasta johtuu yli 5kg biojätettä viikossa, on lajiteltava biojäte erikseen. (Dahlbo 2018.)

Suomessakin ollaan lähivuosien aikana panostettu kierrätykseen. Nykyisen hallitusohjelman tavoitteena on nostaa yhdyskuntajätteen kierrätysaste 50 prosenttiin. Vuonna 2014 kierrätysaste oli 41%. Tavoitteen saavuttamiseksi on myös kehitelty hanke ”Yhdyskuntajätteen kierrätyksellä vauhtia kiertotalouteen – JÄTEKIVA”. (Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoimikunta 2018.) Hanke on Suomen ympäristökeskuksen (SYKE) koordinoima, ja sen tavoitteena on mm tuottaa tietoa yhdyskuntajätteen ja biojätteen erilliskeräyksen tehostamisesta, laatia kustannusanalyysi

kierrätystä lisäävistä toimista sekä tuottaa tietoa biojätteen erilliskeräyksen ja käsittelyn ympäristövaikutuksiin liittyvistä tekijöistä. (Dahlbo 2018, 2-3.)

6.1 Ympäristömerkit

Ympäristömerkit auttavat kuluttajaa ohjaamaan kulutuskäyttäytymistä ympäristöä säästävään suuntaan. Ympäristömerkit helpottavat kuluttajaa tunnistamaan tuotteen, jonka suunnittelussa ja toteutuksessa on käytetty ympäristölle edullisia menetelmiä. Ympäristö-merkinnän voi saada samalla tavalla tuote tai palvelu. Ympäristömerkinnän tavoitteena on ohjata tuotteiden valmistusta ja kulutusta ympäristöä säästävään suuntaan, sekä lisätä tietoa tuotteiden ympäristövaikutuksista. (Kierrätyskeskus 2018.)

Green Key on kansainvälinen majoitusalan ympäristömerkki. Ympäristömerkki on nimenomaan suunniteltu majoitusosalalle, joten se ottaa huomioon alan ominaispiirteet ja on käytännönläheinen. Green Key -ohjelman tarkoituksena on lisätä majoitusalan ympäristötietoisuutta ja edistää kestävän matkailun periaatteita. Ohjelma pyrkii motivoimaan niin asiakkaita kuin työntekijöitäkin tekemään ekologisista valintoja. Green Key -ohjelmaa hallinnoi kansainvälinen ympäristökasvatusjärjestö FEE (Federation of Environmental Education). Suomessa ympäristömerkin myöntää ja sen käyttöä valvoo Suomen Ympäristökasvatus Oy. (Green Key 2016, 2.)

Green Key -ympäristömerkin saamiseen vaaditaan tietyt kriteerit. Kriteereihin kuuluu mm. Suomen ympäristölakien sekä -asetusten noudattaminen. Hotellista täytyy myös löytyä ympäristövastaava, joka toimii samalla Green Key -yhteyshenkilönä. Hotellilla täytyy olla kirjallinen ympäristöpolitiikka, ympäristökansio sekä hotellin täytyy tehdä aktiivista ympäristöyhteistyötä vähintään yhden sidosryhmän kanssa. (Green Key 2016, 4-7.)

Joutsenmerkki on pohjoismainen ympäristömerkki, joka kertoo tuotteen tai palvelun ympäristöystävällisyydestä, turvallisuudesta sekä laadusta. Suomessa Joutsenmerkki on ympäristömerkeistä suosituin, ja se on myönnetty n. 10 000 suomalaiselle tuotteelle. Joutsenmerkittyjä tuotteita voi olla esimerkiksi siivousvälineet, huonekalut tai polttoaineet. Joutsenmerkittyjä palveluita voi olla esimerkiksi hotellit tai siivouspalvelut. (Joutsenmerkki 2018.)

Edellytykset Joutsenmerkin saamiselle liittyvät tuotteen/palvelun ympäristövaikutuksiin koko elinkaaren ajalta. Pohjoismaisen ympäristömerkin tavoitteena on edistää kestävä kehitystä, ja

kriteereitä merkin saamiselle tiukennetaan 3-5 vuoden välein. Joka kerta, kun kriteerit tiukentuvat, joutuvat Joutsenmerkkiä hallussaan pitävät tuotteet/palvelut hakemaan merkkiä uudestaan. (Joutsenmerkki 2018.)

EU-ympäristömerkki on vuonna 1992 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella luotu ympäristömerkkijärjestelmä, joka on osa Euroopan yhteisön kestävästä kulutuksesta ja tuotantosta (koskevaa) politiikkaa. Järjestelmä pyrkii edistämään korkean ympäristönsuojelullisen tason omaavien tuotteiden myyntiä. Vaatimukset merkin myöntämiselle on tehty siten, että n. 10 – 20% tuotteista tietyn tuoteryhmän sisällä voi saada merkin. EU-ympäristömerkki on myönnetty yli 2000 yritykselle. Merkin saaneita tuotteita tai palveluita voi olla esimerkiksi majoituspalvelut, paperit tai puhdistusaineet. Merkki myönnetään määräajaksi, ja sen käyttöä valvotaan aktiivisesti. (EU-ympäristömerkki 2018.)

7 Ruokahävikin vähentäminen Original Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolassa

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen Sokos Hotelli Arinan aamiaisravintola Verannassa. Aamiaiselta jäävä hävikki on ongelma monessa hotellissa, kuten myös Sokos Hotelli Arinassa. Ongelma ei ole yksinkertaisesti ratkaistavissa, sillä aamiaisen täytyy nukkua nykypäivän standardien mukaan olla laaja, ja jokaiselle täytyy olla jotakin. Erikoisruokavalioiden yleistyksen myötä myös hotellien ravintolat kohtaavat uusia haasteita. Valikoimaa on laajennettava ja uusia tuotteita on kehitettävä. Edellä mainituistakin seikoista johtuen on vaikeaa arvioida, kuinka paljon tiettyä ruokalajia tulisi laittaa tarjolle. Tämä ongelma osaltaan vaikeuttaa hävikin minimoimista. Saman aikaisesti ekologisuutta arvostavien asiakkaiden määrä lisääntyy, ja ruokahävikin minimoiminen on yksi tärkeä osa ravintolan ympäristötyötä.

7.1 Tiedonkeruumenetelmät

Tutkimuksen onnistumisen kannalta on tärkeää, että tutkija osaa valita oikean tiedonkeruumenetelmän tutkimusta tehdessä. Ennen kuin tekee päätöksen käytettävästä metodista, tulee tutkijalla olla laaja tietämys eri menetelmistä, niiden eduista sekä haitoista. Suosituimpia menetelmiä yhteiskuntatieteiden parissa ovat haastattelut, kyselylomaketutkimukset sekä erilaiset havainnoinnin muodot. Menetelmää valittaessa tulee ottaa huomioon se, kuinka paljon aikaa sekä muita voimavaroja on käytettävissä. Tutkimusta tehdessä tulee myös ottaa huomioon eettiset periaatteet. Loukkaavia tai yksityisyyttä rikkovia tiedonkeruumenetelmiä ei tule käyttää. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 185,186.)

Laadullisen, eli kvalitatiivisen tutkimuksen avulla yritetään selvittää kokonaisvaltaista ilmiötä. Laadullinen tutkimustapa on toimiva silloin, kun halutaan ymmärtää, millaiset halut ja käsitykset vaikuttavat ihmisten toimintaan. Aineistoa voi kerätä tilanteesta riippuen joko ryhmä- tai yksityishaastattelua käyttäen. Kvalitatiivisessa tutkimusmenetelmässä lomake- tai teemahaastattelun kysymykset ovat avoimia, ja aineiston laatu on määrää tärkeämpi tekijä. (Vilka & Airaksinen 2003, 63-64.)

Kyselytutkimusta suunniteltaessa on kiinnitettävä erityistä huomiota lomakkeessa oleviin kysymyksiin, sillä juuri kysymysten muoto aiheuttaa eniten virheitä tutkimustuloksissa. Kysymysten tulee olla helposti ymmärrettäviä, sillä jos kyselyyn vastaaja ei ajattele samalla tavalla kuin sen tekijä, tulokset vääristyvät. Kyselylomakkeen pituus, selkeys, kysymysten määrä, sekä kysymysten

looginen järjestys ovat asioita, jotka tulee ottaa huomioon lomakkeen rakennetta laadittaessa. Jos kysely on liian pitkä, vastaajat saattavat jättää kohtia täyttämättä, tai täyttävät ne puutteellisesti. Kysymykset kannattaa muotoilla vastaajalle henkilökohtaiseksi, ja johdattelevia kysymyksiä tulisi välttää, sillä ne voivat väärentää tutkimustuloksia. (Aaltola & Valli 2001, 100.)

Kyselytutkimuksella on tiettyjä etuja haastatteluun verrattuna. Kyselylomaketta käyttämällä tutkija ei itse vaikuta läsnäolollaan vastauksiin, kun taas haastattelussa äänenpainot tai eleet voivat vaikuttaa kysymysten tulkintaan. Kysymykset ovat täysin samanlaisia jokaiselle vastaajalle, mikä puolestaan parantaa tutkimuksen luotettavuutta. (Aaltola & Valli 2001, 101.)

7.2 Kyselyn toteutus

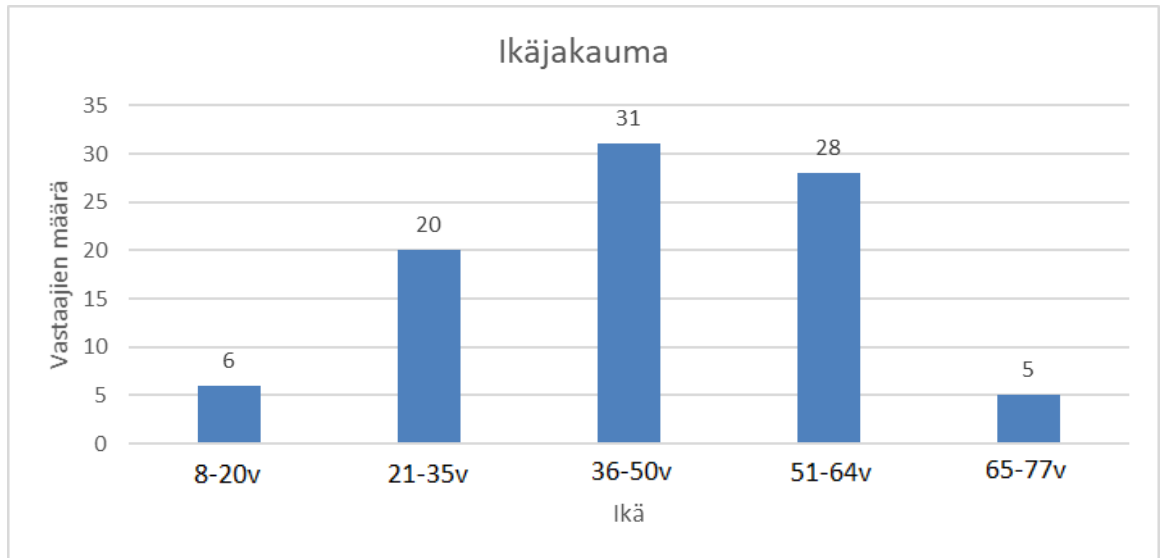
Aineisto, jota ruokahävikin vähentämismenetelmien suunnittelussa käytettiin, kerättiin lomaketutkimuksen avulla. Lomakkeen suunnittelussa kiinnitettiin huomiota sen ymmärrettävyyteen sekä selkeyteen. Kyselystä ei haluttu tehdä liian pitkää, jolloin vaarana on, että vastaaja menettää kiinnostuksensa kesken kyselyn, ja antaa hätäisesti mietittyjä vastauksia. Kyselylomake (Liite1) koostui kahdesta määrittävästä kysymyksestä, ja kolmesta avoimesta kysymyksestä. Määrittävinä tekijöinä olivat matkan syy (loma/työ) sekä vastaajan ikä. Kysely haluttiin pitää yhden sivun mittaisena, ettei kynnyks vastaukseen nousisi liian korkeaksi kyselyn pituuden vuoksi.

Kysely toteutettiin lauantaina 17.2.2018 klo 08:00-10:00 ja sunnuntaina 18.2.2018 klo 08:30-11:00. Olin itse jakamassa kyselylomakkeita asiakkaille paikan päällä. Sijoituin aamiaisravintolaan johtavan käytävän kulmaan, ja kerroin kyselyni luonteesta heidän mennessään aamiaiselle. Ensimmäinen päivä oli kyselylomakkeen testipäivä. Tarkoituksena oli tarkastella, ymmärtävätkö ihmiset kysymykset oikein. Vastauksia tarkasteltaessa ilmeni, että vastaajat olivat ymmärtäneet kyselyyn suunnitellut kysymykset oikein, eikä lomaketta tarvinnut enää muuttaa.

Asiakaskyselyn tavoitteena oli saada noin 100 vastausta. Jos vastauksia olisi kerätty enemmän, olisi työmäärä helposti voinut kasvaa liian suureksi opinnäytetyölle varattuun aikaan nähden. Kysely suoritettiin Etelä-Suomen hiihtolomaviikonlopun aikana, joten hotellissa oli asiakkaita riittävästi. Vastauksia saatiin kahden aamun aikana yhteensä 91 kappaletta, joka oli tarpeeksi lähellä tavoiteltua määrää.

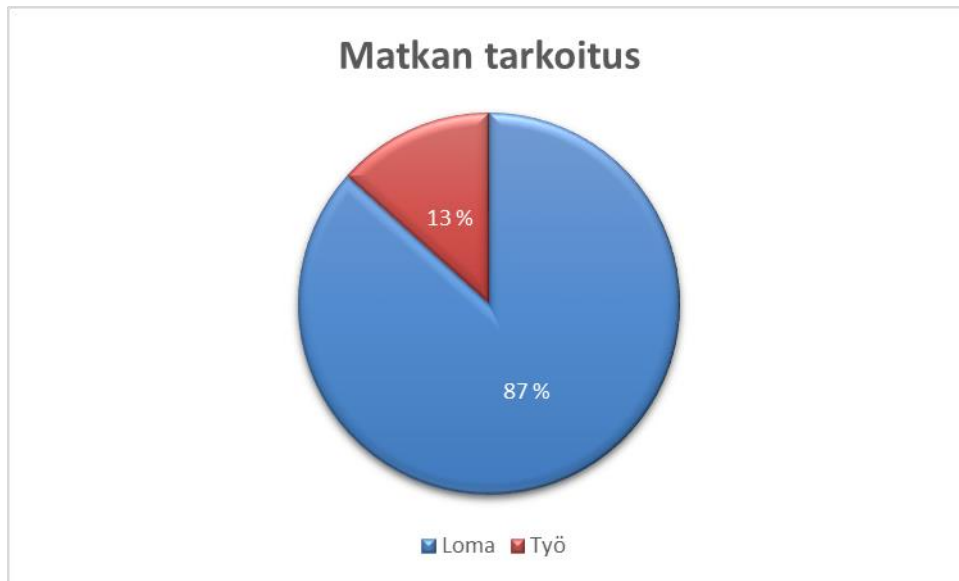
7.3 Tulokset

Kaksi päivää kestäneen asiakaskyselyn aikana vastauksia saatiin yhteensä 91 kappaletta. Taustatietona kyselyssä kysyttiin vastaajan ikää sekä matkan tarkoitusta. Vastaajista 90 antoi taustatietonsa. Seuraavassa kuviossa esitellään vastaajien ikäjakauma (Kuvio 1).



Kuvio 1. Kyselyyn vastanneiden ikä.

Suurin osa vastaajista oli 21-64 vuotiaita. Näiden vuosien välille kuului 79 vastaajaa. Suurin ikäryhmä oli keski-ikäiset 36-64 vuotiaat, joita oli 59 kappaletta. Asiakaskyselyyn vastanneista vain 6 oli alle 20 vuotta, ja 5 65-72 vuotta. Otantaan nähden kyselyn ikäjakauma oli odotetun kaltainen, keski-ikä ollessa 44 vuotta. Seuraavassa kuviossa on esiteltyä loma- ja työmatkalaisten prosentuaaliset osuudet (Kuvio 2).



Kuvio 2. Matkan tarkoitus

Yllä olevasta kuviosta käy ilmi, että suurin osa hotelliaamiaisella käyneistä asiakkaista oli lomamatkalla. Kyselyyn vastanneista 87% (78) merkitsi matkan tarkoitukseksi loman, ja 13% (12) työn. Tällainen jakauma lomalaisten ja työmatkalaisten välillä ei ole yllättävä, kun otetaan huomioon ajankohta, jolloin kysely suoritettiin. Kyseessä oli Etelä-Suomen hiihtolomaviikon ensimmäinen viikonloppu. Viikonloppujen asiakaskunta muodostuu normaalistikin lähinnä lomalaisista.

7.3.1 Ajatukset ruokahävikistä

Ensimmäinen avoin kysymys koski vastaajien ajatuksia ruokahävikin suhteen. Kyselyn vastauksista käy ilmi, että ihmiset ovat tietoisia ruokahävikin määrästä ja siitä aiheutuvista negatiivisista asioista, kuten turhista kuluista ja ympäristön kuormittamisesta. Ihmiset osoittivat odotuksiani enemmän kiinnostusta ruokahävikkiä kohtaan.

Yksi yleisimmin esiintynyt vastaus oli, että ruokahävikkiä syntyy paljon. Tämä kertoo siitä, että ihmiset tiedostavat ruokahävikin olevan ongelma. Useat vastaajat myös kertoivat ruokahävikin olevan harmittava asia. Edellä mainituista asioista huolimatta ruokahävikkiä syntyy paljon hotelliaamiaisella, joka kielii siitä, että ihmisten suhtautuminen ruokahävikkiä kohtaan on välinpitämättömyydenä, kuten osa kyselyyn vastanneistakin arvioi.

Kyselyyn vastaajista useampi piti hyvänä asiana sitä, että ruokahävikkiin ollaan alettu kiinnittämään huomiota. Tämä on hyvä asia ruokahävikin vähentämisen keinoja ajatellen, sillä jos asiassa halutaan onnistua, tarvitaan siihen ihmisten kiinnostusta.

Ruokahävikin määrää selitettiin myös sillä, että koska aamiainen kuuluu majoituksen hintaan, ihmiset eivät välitä, vaikka ruokaa menee roskiin. Tämä on kuitenkin yleinen käytäntö hotelleiden aamiaisella, ja asian muuttaminen vaatisi yleisten trendien muuttumista.

Määrittävien kysymysten analysoinnissa käytettiin Microsoft Excel taulukkolaskentaohjelmaa, jolla tulososiosta löytyvät taulukot on tehty. Vastajat määriteltiin matkan tarkoituksen sekä iän perusteella. Avoimet kysymykset käsiteltiin kysymyksittäin.

Yleisiä vastauksia

- ”Ruokahävikkiä syntyy paljon.”
- ”Hienoa, että ruokahävikkiin on alettu kiinnittämään huomiota.”
- ”Ruokahävikin määrä harmittaa.”
- ”Ihmiset eivät välitä, vaikka ruokaa menee roskiin.”
- ”Silmät syövät enemmän kuin vatsa.”
- ”Kamalaa, kun hyvää ruokaa laitetaan roskiin ja toiset näkevät nälkää.”
- ”Suhtautuminen välinpitämätöntä, koska ollaan hotellissa. Ei tarvitse itse maksaa, joten ei väliä, vaikka ruokaa jää yli.”

7.3.2 Syyt lautashävikin muodostumiselle

Kyselyn toinen avoin kysymys koski lautashävikkiä. Kolme asiaa nousi ylitse muiden vastaajien keskuudessa lautashävikin muodostumisen syyksi. Ensimmäinen oli se, että ruokaa ei jaksettu syödä enempää. Toinen pääsyy oli se, että ruoka ei maistunut hyvältä. Liian suuren ruokamäärän kerääminen lautaselle oli kolmas useasti esiintynyt lautashävikkiä selittävä asia.

Vastausten perusteella ihmiset eivät osaa arvioida sitä, kuinka paljon he jaksavat syödä. Tähän asiaan vaikuttaa tosin moni asia, kuten ruokien esillepano, tarjoiluastioiden koko sekä valikoiman laajuus. Aamiainen on tärkeä osa hotellikokemusta, joten siihen halutaan panostaa. Laajan valikoiman avulla pyritään siihen, että kaikki löytävät jotain syötävää. Valikoiman laajuus on myös kilpailuvaltti hotellien välisessä kilpailussa.

Kyselyn vastausten perusteella on tärkeää panostaa ruoan laatuun. Tällä voitaisiin estää tilanteet, joissa ruoan maku ei tyydyttänyt asiakasta, eikä ruokaa tästä syystä joutuisi roskiin. Ihmisten makutottumukset tosin vaihtelevat suuresti, joten laadukas ruokakin saattaa jonkun mielestä maistua pahalta. Yleisellä tasolla kuitenkin voidaan ajatella, että mitä laadukkaampi ruoka, sitä vähemmän ruokaa jätetään huonon maun takia syömättä.

Yleisiä vastauksia

- "En jaksa syödä enempää."
- "Ruoka ei maistu hyvältä."
- "Olen ottanut ruokaa liikaa."
- "Ruoka näyttää paremmalta kuin maistuu."
- "Maku ei vastannut odotuksia."
- "Söin silmillä. "
- "Uusien ruokalajien kokeileminen."

7.3.3 Ehdotukset hävikin vähentämiseksi

Kolmannessa avoimessa kysymyksessä kysyttiin asiakkaiden ehdotuksia ruokahävikin vähentämiseksi. Keinoja hävikin vähentämiseksi tuli laidasta laitaan. Paljon oli realistisia ehdotuksia, mutta mukaan mahtui myös erikoisempiakin ratkaisuja. Yleisimmät vastaukset liittyivät ruoan tarjoiluun, lautasten kokoon sekä ruokahävikistä informoimiseen.

Kaikista eniten esiintynyt vastaus oli lautaskoon pienentäminen. Tällä ratkaisulla haetaan sitä, että ihmiset hakisivat vähemmän ruokaa kerrallaan, jolloin haettu ruoka jaksetaan todennäköisemmin syödä. On parempi ottaa vähemmän ruokaa kerralla, ja hakea sitten lisää. Tällä tavoin vältetään tilanteet, joissa omaa nälän tunnetta yliarvioidaan.

Ruoan annosteleminen asiakkaille oli myös yksi useampaan kertaan mainittu ehdotus hävikin pienentämiseksi. Tällainen käytäntö on joissain hotelleissa käytössä, kuten Irlannissa vieraillessani vuonna 2016 huomasin. Hotellissa, jossa yövyin, tarjoiitiin lämpimät ruoat aamupalalla suoraan

asiakkaiden lautasille. Uskon, että tämä vähentäisi ”silmillä syömistä” ja ylilyöntejä omaa nälkää arvioitaessa.

Tietoisuuden lisäämistä ruokahävikistä ehdotettiin hävikin vähentämisen keinoksi. Infolap-puja/pöytäkortteja voisi olla esimerkiksi hotellihuoneessa, taikka ravintolan pöydillä/seinillä. Faktatietoa toivottiin olevan esimerkiksi hävikin määrästä, ja sen negatiivisista puolista. Yksi vastaajista ehdotti hävikin vähentämistä yhteisen tavoitteen kautta, joka olisi kerrottu infolapuissa.

Yhdessä vastauksessa nostettiin esiin ruokalajien infokyltit. Vastauksessa toivottiin, että ruoasta kertova opaste olisi kattavampi, jotta ihmiset varmasti tietävät, mitä ottavat. Tämä on tärkeää varsinkin hotelliaamiaisella, koska vaihtoehtoja on niin paljon, ja ihmiset kokeilevat eri ruokalajeja. Hyvin tehdyllä infokyltillä pystytään välttämään väärinkäsitykset, ja tätä kautta vaikuttamaan hävikin määrään.

Myös hieman erikoisempia menetelmiä ehdotettiin hotelliaamiaisen ruokahävikin pienentämiseksi, kuten sakkomaksua ruokahävikin painon mukaan. Tällainen käytäntö varmasti vähentäisi hävikin määrää, mutta saisi huonon vastaanoton asiakkailta. Myös ”doggy bagien” käyttöönottoa ehdotettiin. ”Doggy bag” tarkoittaa pussia, jonka ravintola antaa siinä tilanteessa, jos ei jaksa syödä tilaamansa annosta ravintolassa. Ylijäämäruokansa voi näin pistää ”doggy bagiin” ja ottaa matkaan.

Yleisiä vastauksia

- ”Pienemmät lautaset.”
- ”Ruoan annosteleminen asiakkaille.”
- ”Tietoisuuden lisääminen.”
- ”Doggy bagit” käyttöön, jolloin oman ylijäämäruokansa voi ottaa matkaan.
- ”Suppeampi valikoima.”
- ”Ruoan asettelu pienempiin eriin.”
- ”Parempi info ruoasta.”
- ”Laadukkaampi ruoka.”
- ”Aamiaisen hinnan erittely hotellilaskuun.”

- ”Asennekasvatus.”

7.4 Yhteenveto

Kaiken kaikkiaan asiakaskysely oli onnistunut. Vastauksia saatiin 91 kappaletta tavoite-määrän ollessa 100. Kysymykset ymmärrettiin ajatellulla tavalla, eli kyselylomakkeen suunnittelussa onnistuttiin. Original Sokos Hotel Arinan aamiaisella käyneet ihmiset suhtautuivat kyselyyn pääosin positiivisella asenteella, vaikkakaan aihe ei kaikkia kiinnostanut. Kyselyä tehdessä useampi asiakas kertoi, että opinnäytetyön aiheeni on tärkeä. Tutkimusmenetelmä käytetty kvalitatiivinen lomakekysely osoittautui oikeaksi. Myös kyselyn toteutus meni suunnitelmien mukaan.

Asiakaskyselyyn saatiin yhteensä 91 vastausta. Suurin osa vastaajista oli 36-50 – vuotiaita, keski-ikä ollessa 44 vuotta. 87% vastaajista oli lomamatkalaisia, ja 13% työmatkalaisia. Tulosten perusteella vastaajat ovat tietoisia ruokahävikistä, sekä sen negatiivisista vaikutuksista. Hävikin määrän todettiin olevan ongelma. Lautashävikin muodostumisen syiksi ehdotettiin liiallisen ruokamäärän keräämistä lautaselle, ruoan huonoa makua sekä sitä, että ei jaksettu syödä enempää. Vastaajien ehdotukset hävikin vähentämiseksi koskivat ruoan tarjoilua, lautasten kokoa sekä ruokahävikistä informoimista.

Kyselystä saatiin tarvittava tieto hävikin vähentämismenetelmien laatimiselle. Kysymykset oli laadittu siten, että kysymyksiin annetut vastaukset auttoivat ymmärtämään ihmisten asenteita ruokahävikkiä kohtaan. Helpon ymmärrettävyyden ansioista vastausten analysointi onnistui mutkattomasti. Kyselyn laajuus oli myös sopiva opinnäytetyötä ajatellen. Laajemman materiaalin analysoinnissa olisi helposti saattanut kuluu liikaa aikaa opinnäytetyön laajuutta ajatellen.

Englanninkielinen kyselylomake (Liite 2) ei olisi ollut välttämätön kyselyä ajatellen. Englanninkielisiä vastauksia saatiin vain 4 kappaletta. Jokainen vastaus on tärkeä, mutta kun suhteuttaa lomakkeen suunnittelemiseen käytetyn ajan vastausten määrään, tuntuu ettei tehdyllä työllä saatu tarpeeksi vastinetta. Oletin ennen kyselyn suorittamista, että Sokos Hotel Arinan aamiaisella olisi käynyt enemmän englannin kieltä puhuvia asiakkaita. On kuitenkin parempi valmistautua liian hyvin kuin liian huonosti.

7.5 Menetelmät ruokahävikin vähentämiseksi

Ruokahävikin vähentäminen Sokos Hotel Arinan aamiaisravintola Verannassa alkoi jo asiakaskyselyn suorittamisella. Yksi kyselyyn vastanneista totesi, että minun läsnäoloni ja ruokahävikkiin liittyvän kyselyn suorittaminen varmasti vähensivät ruokahävikkiä kyseisinä aamuina. Useampi asiakas kommentoi kyselyä palauttaessa, että heidän jäljiltä ei syntynyt yhtään ruokahävikkiä. Tämä johtuu ainakin osittain siitä, että ihmiset kiinnittivät aiemmasta poiketen huomiota ruokahävikkiin ja sen määrään.

Asiakaskyselyn vastausten perusteella kehitin kaksiosaisen toimintamallin, jolla ruokahävikkiä saataisiin vähennettyä. Toimintamallin ensimmäinen osa oli tietoisuuden lisääminen ruokahävikistä pöytäkortin muodossa, ja toinen ruokahävikin vähentäminen yhteisen tavoitteen kautta. Nämä kaksi tapaa valikoitui sen vuoksi, koska ne olivat realistisia toteuttaa ja lähtöisin asiakkaiden ehdotuksista.

Pöytäkortin tarkoituksena on saada ihmiset ajattelemaan, kuinka suuri ongelma ruokahävikki on, ja kuinka paljon sitä syntyy. Pöytäkortti on kolmitaitteinen, ja sen jokaiseen puoleen tulee oma aiheensa. Kolmitaitteiseen pöytäkorttiin päädyin siitä syystä, että eri puolilla ruokailupöytää istuvat ihmiset näkevät kortin eri puolen. Kolmitaitteista pöytäkorttia voi kätevästi kääntää keskellä pöytää, jolloin kaikki pöydässä istuvat ihmiset voivat nähdä kortin kaikki kolme puolta. Pöytäkortti on myös edullinen ja helppo tapa vaikuttaa ruokahävikin vähentämiseen. (Liite 2)

Ensimmäisessä puolessa kerrotaan yleisesti mitä ruokahävikki on, ja missä/miten ruokahävikkiä syntyy. Tarkoituksena on avata ihmisten silmät isolle ongelmalle, johon ei tällä hetkellä kiinnitetä tarpeeksi huomiota. Toinen puoli on omistettu ruokahävikkiin liittyviin lukuihin. Tässä kohdassa kerrotaan, kuinka paljon ruokahävikkiä syntyy Suomessa, Euroopassa sekä koko maailmassa. Nämä tiedot on tärkeää saada ihmisten näkyville, jotta he ymmärtävät, kuinka paljon ruokahävikkiä syntyy. Tavoitteena on, että useammalle pöytäkorttia lukevalle luvut tulevat yllätyksenä ja asia jää mieleen, ainakin pieneksi hetkeksi. Kolmas puoli pöytäkortista on omistettu ruokahävikin ympäristövaikutuksille. En usko, että ihmiset yhdistävät ruokahävikin ja ympäristövaikutukset toisiinsa, joten on hyvä tuoda tämäkin näkökanta esille.

Toinen keino vähentää ruokahävikkiä tapahtuu yhteisen tavoitteen kautta. Yhteinen tavoite motivoi ihmisjoukkoa, ja saattaa myös aiheuttaa sosiaalista painetta, joka edesauttaa tavoitteen saavuttamista. On myös tärkeää, että tavoitteen päämäärä on kerrottu selkeästi, ja se on realistinen saavuttaa.

Yhteinen tavoite liittyy Ravintola Verannan aamupalan hävikkimääriin. Tarkoituksena on ensin mitata lautas- ja tarjoiluhävikkiä yhden viikon ajan. Tämän jälkeen tulokset merkataan tavoitelappuun (Liite 3), joka laitetaan asiakkaiden näkyviin. Ruokahävikin määrä ilmoitetaan kiloina. Tavoitelapussa on ilmoitettu viikonpäivät maanantaista sunnuntaihin. Jokaisen viikonpäivän alla on kaksi ruutua, johon ylempään on merkattu mittaussuorituksen ruokahävikkimäärä. Tämän alle tulee kuluvan viikon mittaustulos. Jos määrä on vähemmän kuin samana viikonpäivänä edellisellä viikolla, on päivän tavoite saavutettu. Asiakkaat voivat seurata tavoitteen toteutumista viikon edetessä.

On hyvä, että ruokahävikin määrä tulee asiakkaiden näkyville. Ruokahävikin suuren määrän taustalla saattaa olla tietämättömyystekijä. Tällä tarkoitetaan asiakkaiden liian vähäistä tietoa ruokahävikistä ja sen määrästä. Jos tietoa ei ole, ei ole myöskään tarvetta tehdä mitään asian suhteen.

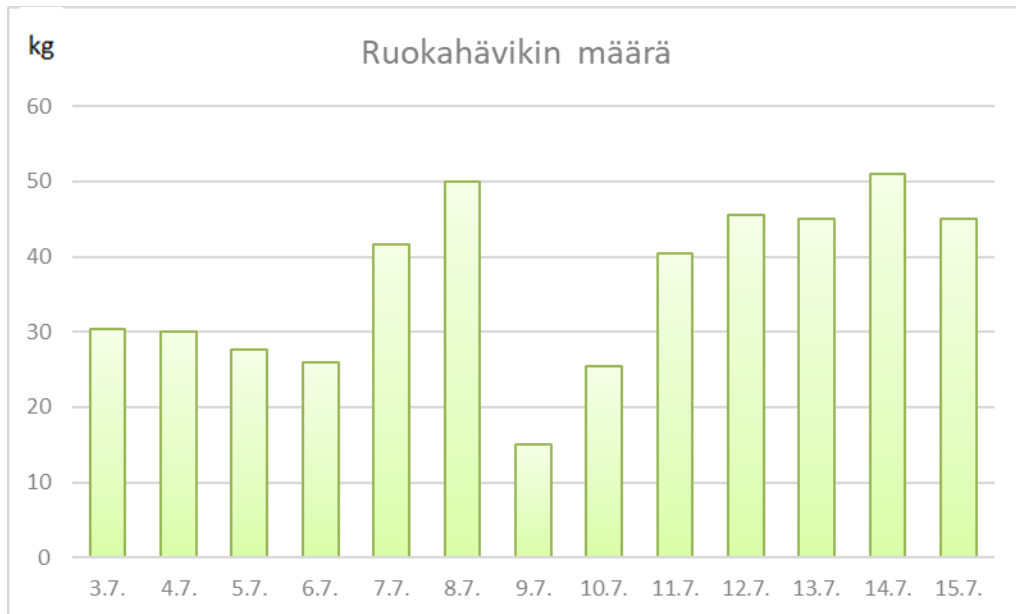
Haasteena on aamiaisella käyvien asiakkaiden huomion kiinnittäminen. Tähän pyritään vaikuttamaan seuraavilla toimenpiteillä. Hävikkimäärät sisältävä lappu tulee helposti huomattavalle paikalle aamiaisravintolan sisäänkäynnin kohdalle. Lappu on myös tarpeeksi iso ja huomiota herättävän näköinen.

Pöytäkortin ja yhteisen tavoitteen ensisijaisena tarkoituksena on herättää asiakkaiden kiinnostus ruokahävikkiä kohtaan ja tätä kautta saada hävikkimäärää vähennettyä. Toiveena on, että nämä keinot edesauttavat asiakkaita tajuamaan, että ruokahävikki oikeasti on suuri ongelma niin Suomessa, kuin muuallakin maailmassa. Ruokahävikki ongelma saattaa vaikuttaa ihmisistä kaukaiselta ongelmalta, mutta Ravintola Verannan hävikkimäärien ihmisten tietoisuuden tuomisella yritetään konkretisoida ongelma asiakkaille. Kun he tajuavat, että hävikkiä syntyy kyseisessäkin ravintolassa, ongelman laajuus ymmärretään.

Suurin uhkatekijä on se, että aamiaisella käyvät asiakkaat eivät kiinnitä huomioita edellä mainittuihin keinoihin. Tämä pyritään välttämään tekemällä esille pistettävistä esitteistä esteettisiä, sekä niiden sijoittamiseen kiinnitetään huomiota.

7.5.1 Onnistumisen arviointi

Punnitukset aloitettiin viikolla 23. Ensimmäinen punnituspäivä oli tiistai 3.7., ja viimeinen ennen pöytäkorttien esille laittoa maanantai 9.7. Punnituksessa otettiin huomioon kaikki aamiaisprosessista aiheutuva ruokahävikki. Tähän lukeutuivat keittiöhävikki, lautashävikki sekä tarjoiluhävikki.



Ensimmäisen punnitusjakson tulokset:

3.7. tiistai	30,4 kg
4.7. keskiviikko	30 kg
5.7. torstai	27,6 kg
6.7. perjantai	26 kg
7.7. lauantai	41 kg
8.7. sunnuntai	50 kg
9.7. maanantai	15 kg

Ruokahävikin laskettu keskiarvo per päivä 31,4 kg.

Suurimmat hävikkimäärät sijoittuivat ensimmäisen mittausviikon osalta viikonlopulle. Tämä selittyy osaltaan sillä, että viikonloppuisin hotelleissa yleensäkin on kaikista eniten asiakkaita. Viikonloppuisin asiakaskunta koostuu suurimmaksi osaksi lomalaisista, joiden ruokailutottumukset ovat enemmän ruokahävikkiä aiheuttavia kuin liikematkustajien. Kesällä toki lomalaisia on huomattava määrä liikkeellä arkipäivisinkin.

Kun ensimmäinen punnitusviikko oli ohi, laitettiin esille ruokahävikistä kertovat pöytäkortit, sekä hävikkimäärästä kertova lappu. Punnituksia jatkettiin tämän jälkeen kuuden päivän ajan.

Toisen punnitusjakson tulokset:

10.7. tiistai	25,5 kg
11.7. keskiviikko	40,5 kg
12.7. torstai	45,7 kg
13.7. perjantai	45 kg
14.7. lauantai	51 kg
15.7. sunnuntai	45 kg

Ruokahävikin laskettu keskiarvo per päivä 42,1 kg.

Toisella punnitusjaksolla hävikkimäärät olivat tasaisempia, lukuun ottamatta ensimmäistä mittauspäivää, joka oli tiistai. Tiistai oli samalla päivä, jolloin hävikkiä syntyi vähiten.

Toisen mittausjakson aikaan oli Oulussa kolmipäiväinen Suomipop- musiikkifestivaali, jonka päivämäärät olivat 12.-14.7. Kun molemmat punnitusjaksot otetaan huomioon, syntyi tällä aikavälillä kaikista eniten ruokahävikkiä (11.7.-15.7.). Original Sokos Hotel Arina oli yksi festivaalin yhteistyökumppaneista, joten hotellissa oli paljon festivaaliväkeä. Tämä on yksi syy sille, miksi hävikkiä syntyi ajankohtana huomattavan suuri määrä. Musiikitapahtumasta tulleella kansalla ei todennäköisesti ensimmäisenä ole mielessä kiinnittää huomiota ruokahävikin määrään, eikä tarkastella asiasta kertovaa pöytäkorttia. Yleistää ei kuitenkaan saa, joukkoon varmasti mahtui myös ihmisiä, jotka olivat asiasta kiinnostuneita. Hotellin asiakaskunta ei myöskään koostunut pelkistä festivaaliasiakkaista.

Pöytäkorttien sekä punnitustulosten vaikutusta hävikin määrään on vaikea sanoa näin lyhyen testijakson perusteella. Keskimääräisesti hävikkiä syntyi suurempi määrä sillä jaksolla, kun ruokahävikin vähentämismenetelmiä testattiin. On kuitenkin epätodennäköistä, että menetelmien myötä hävikin määrä oikeasti kasvaisi. Hävikkimäärään vaikuttaa mm. hotellin asiakasmäärä, ajankohta sekä tapahtumat. Jotta menetelmien vaikutuksesta saataisiin parempi kuva, täytyisi punnitusjaksojen olla pidempiä.

7.6 Luotettavuustarkastelu

Tutkimuksessa pyritään saamaan niin totuudenmukaista tietoa kuin mahdollista, mutta tulosten luotettavuus ja pätevyys kuitenkin vaihtelevat. Luotettavuuden mittaamiseen käytetään erilaisia mittaus- ja tutkimustapoja. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009.)

Tutkimuksen luotettavuuteen kiinnitettiin huomiota jo suunnitteluvaiheessa. Kyselylomakkeen kysymykset muotoiltiin helposti ymmärrettäviksi virhemarginaalin minimoimiseksi. Ensimmäisen kyselypäivän jälkeen asiakkaiden antamia vastauksia tarkasteltiin ja katsottiin, oliko lomakkeessa olleet kysymykset ymmärretty oikein. Tällä haluttiin estää se mahdollisuus, että ihmiset ymmärtäisivät kysymykset väärin ja tulosten luotettavuus kärsisi. Kysely pidettiin myös lyhyenä, että vastaajat eivät menettäisi mielenkiintoaan kyselyyn kesken vastaamisen. Jos näin olisi käynyt, olisi vastauksiin todennäköisesti vastattu suppeammin.

Asiakaskyselyssä käytetyn lomakkeen suunnitteluvaiheessa kiinnitettiin huomiota vastaajien anonyymiteettiin. Määrittävinä tekijöinä vastaajilta kysyttiin ikää sekä oliko kyseessä loma- vai työmatka. Näiden tietojen perusteella tiettyä vastauslomaketta ei voi yhdistää vastaajan henkilöllisyyteen. Missään lomakkeen kohdassa ei kysytty henkilökohtaisia tietoja kuten nimeä, ammattinimikettä, osoitetta tai muita henkilötietoja. Tämä osaltaan paransi tutkimuksen luotettavuutta. Kun ihmiset antavat vastauksia nimettömänä, kynnys antaa rehellisiä vastauksia pienenee.

Opinnäytetyössä kehitettyjen ruokahävikin vähentämismenetelmien toimivuutta on vaikea arvioida. Jotta tuloksista olisi saatu luotettavampia, olisi pitänyt tehdä tarkempaa havainnointia aamiaisella käyvien asiakkaiden määrästä. Tässä menetelmien testauksessa tilastoitiin pelkästään ruokahävikin määrää 13 päivän ajalta. Menetelmien testiviikolla tehtyjen punnitusten aikaan Oulussa järjestettiin Suomipop- musiikkifestivaali, ja Sokos Hotel Arina oli yksi tapahtuman yhteistyökumppaneista. Tästä johtuen hotellissa oli paljon tapahtumaan osallistuvaa väkeä, joka osaltaan vähentää tulosten luotettavuutta.

8 Pohdinta

Toiminnallisen opinnäytetyöni tavoitteena oli ruokahävikin vähentäminen Original Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolassa. Ajankohtainen aihe säilyi mielenkiintoisena työn aloittamisesta sen loppuun saakka. Ajankohtaisuus oli senkin takia hyvä, että uutta tietoa aiheesta tuli työn teon aikana. Opinnäytetyön tavoitteet pyrittiin saavuttamaan hotelliaamiaisella käyville asiakkaille suunnatun asiakaskyselyn kautta. Vastauksia saatiin yhteensä 91 kappaletta. Tuloksia analysoimalla kehiteltiin keinoja ruokahävikkimäärän vähentämiseen Ravintola Verannassa, joka toimii Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolana. Työn tavoitteena oli hävikkimäärän vähentäminen, sekä hävikistä informoiminen.

Green Key sertifikaatin johdosta ruokahävikin vähentäminen oli Sokos Hotel Arinalle sopiva aihe. Green Key ympäristömerkintä kertoo yrityksen toimivan ympäristöä kunnioittavalla ja säästävällä tavalla. Ruokahävikin vähentämiseen tähtäävä toiminta onkin yksi Green Key ympäristöohjelman kriteereistä.

Kun olin suorittamassa kyselyä Sokos Hotel Arinassa, asiakkailta saamani palaute oli positiivista. Useampi asiakas kommentoi, että opinnäytetyöni aihe oli hyvä ja tärkeä. Tämä vahvistaa ajatukseni siitä, että ruokahävikistä puhutaan enenevässä määrin. Lomakkeen rakenne ja kysymysten muotoilu oli myös onnistunut, sillä kyselyyn vastanneet eivät kritisoineet edellä mainittuja asioita. Kyselystä oltiinkin tarkoituksella muotoiltu lyhyt ja yksinkertainen.

Vaikka opinnäytetyön kaikkia tavoitteita ei saavutettu, oli työstä kuitenkin hyötyä toimeksiantajalle. Asiakaskyselyn suorittaminen sekä ruokahävikin esille tuominen kertoi asiakkaille, että yritys todella välittää ympäristöstä sekä ekologisuudesta. Pyrkimys hävikkimäärän vähentämiseen on myös yksi tapa, jolla Green Key ympäristösertifikaatti konkretisoituu. Edellä mainitut asiat tuovat lisäarvoa hotellille etenkin niiden asiakkaiden silmissä, jotka ovat kiinnostuneita ympäristön suojelemisesta, ja sitä kautta esimerkiksi ruokahävikin pienentämisestä. Hotellin aamiaisravintola voi myös asiakaskyselyn tulosten perusteella edelleen kehittää omia palveluitaan. Asiakkaiden mieliteiden kuuntelu on erityisen tärkeää hyvän asiakaspalvelun sekä palvelukokemuksen kannalta.

Tarvittava aineisto työn tavoitteiden saavuttamiseksi kerättiin kvalitatiivisen asiakaskyselyn avulla. Tämä osoittautui oikeaksi ja toimivaksi tavaksi. Olin itse hotellin aamiaisella jakamassa asiakkaille lomakkeita ja samalla kerroin heille, miksi kysely suoritetaan ja mitä olen tekemässä. Ih-

miset ottivat asiansi hyvin vastaan, ja useimmat sanoivat, että olen valinnut hyvän aiheen opinnäytetyökseksi. Jos olisin vain jättänyt kyselylomakkeet pöydän päälle infolapun kanssa, en olisi oletettavasti saanut yhtä paljoa vastauksia.

Opinnäytetyön ensisijainen tavoite oli vähentää ruokahävikkiä Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolassa. Tätä tavoitetta ei työn aikana saavutettu. Yksi syy tähän oli testijakson lyhyys. Pidemmällä aikavälillä ruokahävikin määrässä oltaisiin saatettu huomata laskua. Erinäisistä syistä johtuen tämä ei ollut mahdollista. Jotta luotujen ruokahävikin vähentämiseen tähtäävien toimintamallien toimivuudesta saataisiin varmuus, tulisi niitä testata uudestaan pidemmällä aikavälillä. Uskoisin, että kahden kuukauden aikana saataisiin tarkempaa tietoa keinojen toimivuudesta. Työn suunnitteluvaiheessa tuli aliarvioitua aikaväli, jolla saataisiin yleistettäviä ja tarkkoja tuloksia.

Aihevalinta oli mielestäni onnistunut. Olin aidosti kiinnostunut ruokahävikistä, ja tästä syystä johtuen opinnäytetyön tekeminen ei missään vaiheessa ollut väkinäistä. Ruokahävikki on lähiaikoina ollut ja on vieläkin ajankohtainen aihe, ja monet yritykset ovatkin tuoneet ongelman asiakkaiden tietoisuuteen. Toivon, että samanlainen trendi jatkuu tästä eteenpäin, ja tulevaisuudessa ruokahävikin määrä saadaan kansainvälisellä tasolla laskemaan. Suunta on oikea, sillä Yhdistyneet kansakunnat ja Euroopan unioni on asettanut tavoitteen, jonka tarkoituksena on vähentää ruokahävikin määrää 50 prosentilla vuoteen 2030 mennessä (Hävikkiwiki 2018).

Suurin haaste opinnäytetyöprosessia ajatellen oli eri työvaiheiden aikataulut. Työn suunnitteluvaiheessa ajattelin, että saisin työn valmiiksi paljon lyhyemmässä ajassa. En kuitenkaan tällöin ottanut huomioon asioita, jotka vaikuttavat aikataulun muuttumiseen. Esimerkiksi työn eri osavaiheisiin kuluva aika konkretisoituu vasta sitten, kun niitä alkaa suorittamaan.

Työstä olisi saanut paljon laajemmankin, mutta tällöin siitä olisi tullut liian laaja opinnäytetyöksi. Alkuperäinen suunnitelma oli, että asiakaskysely suoritettaisiin kahtena peräkkäisenä viikonloppuna, mutta tarvittavat vastaukset (91 kpl) saatiin jo ensimmäinen 2 aamun aikana. Jos vastauksia olisi ollut kaksinkertainen määrä, olisi analysointivaiheesta tullut liian työläs. Asiakkailta olisi myös voinut kerätä tietoa enemmän, mutta tällöinkin laajuus olisi ollut liikaa. Samaisesta opinnäytetyöaiheesta saisi laajemman ja kattavamman kokonaisuuden, jos siihen ryhtyisi kaksi opiskelijaa. Olen kuitenkin tyytyväinen tämän opinnäytetyön kokonaisuuteen.

Lähteet

Aaltola, J. & Valli, R. 2001. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Metodien valinta ja aineiston keruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Dahlbo, H. Circwaste- materiaalit kiertoon. Esimerkkejä maailmalta: Skotlanti tarttui rivakasti biojätteen kierrätykseen. 2018. Luettu 6.11.2018. [http://www.materiaalitkiertoon.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Circblog/Esimerkkeja_maailmalta_Skotlanti_tarttui\(48032\)](http://www.materiaalitkiertoon.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Circblog/Esimerkkeja_maailmalta_Skotlanti_tarttui(48032))

Dahlbo, H. Yhdyskuntajätteen kierrätyksellä vautia kiertotalouteen. JÄTEKIVA. 2018. Luettu 6.11.2018. <https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/JulkaistuMetatieto/Documents/EDK-2018-AK-176387.pdf>

European Commission. Food. Stop food waste. Luettu 26.4.2018. https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/stop_en

EU-ympäristömerkki. Luettu 29.4.2018. <http://eu-ymparistomerkki.fi/eu-ymparistomerkki/>

EU-ympäristömerkki. Miksi valita EU-ympäristömerkki? Luettu 29.4.2018. <http://eu-ymparistomerkki.fi/eu-ymparistomerkki/miksi-valita-eu-ymparistomerkki/>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food Loss and Food Waste. Luettu 22.4.2018. <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>

FUSIONS. Estimates of European food waste levels. Luettu 26.4.2018 <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

FUSIONS. About FUSIONS. Luettu 26.4.2018. <https://www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions#work-structure>

Green Key 2016. Matkailualan ympäristömerkki. Kriteeristö 2016-2020. Hotellit. Luettu 24.3.2018. <http://greenkey.fi/wp-content/uploads/2014/12/Green-Key-kriteerist%C3%B6-hotellit-2016-2020.pdf>

Hartikainen, H. Circwaste- materiaalit kiertoon. Ruokahävikki haltuun. 2018. Luettu 5.11.2018. [http://www.materiaalitkiertoon.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Circblog/Ruokahavikki_haltuun\(46795\)](http://www.materiaalitkiertoon.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Circblog/Ruokahavikki_haltuun(46795))

Hirsjärvi, S., Hurme, H. 2001. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Heikkinen V., 1995. Tuottava keittiö. Ruokapalveluiden kannattavuuden ja taloudellisuuden parantaminen. Helsinki: SR-julkaisut.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara P. Tutki ja kirjoita. 2009. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.

Hävikkiwiki. Ruokaketju ja hävikin määrä eri ruokaketjun osissa. 2018- Luettu 27.10.2018. <https://havikkiviikko.fi/tietoa-ruokahavikista/>

Hävikkiwiki. Tietoa kampanjasta. 2018. Luettu 27.10.2018. <https://havikkiviikko.fi/tietoa-kampanjasta/>

Innovation Seeds. South Korea's food waste reduction policies. 2018. Luettu 26.4.2018. <http://www.innovationseeds.eu/policy-library/core-articles/south-koreas-food-waste-reduction-policies.kl>

Joutsenmerkki. Kuluttajille. Luettu 29.4.2018. <https://joutsenmerkki.fi/kuluttajille/>

Joutsenmerkki. Kriteerit. Luettu 29.4.2018. <https://joutsenmerkki.fi/kriteerit/>

Lavia, R. Ruokavalion muuttaminen on tehokas tapa pienentää hiilijalanjälkeään. Kaleva. 31.10.2018.

Kierrätyskeskus. Ympäristömerkit. Luettu 30.8.2018. <https://www.kierratyskeskus.fi/ymparistokoulutus/ekovinkit/ymparistomerkit>

Koivupuro, H-K., Jalkanen, L., Katajajuuri, J-M., Reinikainen, A., Silvennoinen, K. Elintarvikeketjussa syntyvä ruokahävikki. 2010. Jokioinen. MTT. Luettu 21.1.2018. <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti12.pdf>

Kuluttajaliitto. Ruoan ympäristövaikutukset 2018. Luettu 15.1.2018. <http://www.kuluttajaliitto.fi/tietopankki/vastuullinenkuluttaminen/ruoan-ymparistovaikutukset-ja-ruokahavikki/ruoan-ymparistovaikutukset/>

Lassila & Tikanoja. Hävikkimestari. 2018. Luettu 30.10.2018. <https://havikkimestari.lassila-tikanoja.fi/>

Lunchie Market Suomi. Luettu 23.4.2018. <http://lunchie.market/suomi/>

Luonnonvarakeskus 2018. Ravintolafoorumi. Luettu 13.1.2018. <https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/>

Luonnonvarakeskus. Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous. Luettu 10.1.2018. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>

Luonnonvarakeskus. Ruoantuotannon- ja kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Luettu 15.1.2018. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruoan-ilmasto-vaikutukset/>

Luonnonvarakeskus 2018. Ruokaketjun hävikki suurta – ravitsemispalveluiden hävikki pudonnut viidenneksen. Luettu 13.1.2018. <https://www.luke.fi/uutiset/ruokaketjun-havikki-suurta-ravitsemispalveluiden-ruokahavikki-pudonnut-viidenneksen/>

Maaseudun Tulevaisuus. Ruokahävikki vähentynyt Tanskassa neljänneksen. 5.12.2016. Luettu 30.11.2018. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/politiikka/ruuan-h%C3%A4vikki-v%C3%A4hentynyt-tanskassa-nelj%C3%A4nneksen-1.171361>

Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara Ry. Hävikkiä häättämään. Ruokahävikin vähentäminen ravintoloissa. Luettu 10.1.2018. https://mara.fi/site/attachments/Havikin_vahentaminen_MaRa.pdf

Mansvelt, Juliana. Green Consumerism: An A-to-Z Guide. 2011. Los Angeles: SAGE.

Silvennoinen K., Koivupuro, H., Katajajuuri, J-M., Jalkanen, L., Reinikainen, A. & MTT. 2011. Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa: Foodspill 2010-2012 -hankkeen loppuraportti. Jokioinen: MTT. Luettu 10.1.2018. <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti41.pdf>

Päivittäistavarakauppa ry. Ruokahävikki vähenee ja materiaalitehokkuus paranee parhaiten vapaaehtoisin toimin. 2016. Luettu 23.4.2018. <https://www.pty.fi/ajankohtaista/tiedotteet/uutinen/article/ruokahavikki-vahenee-ja-materiaalitehokkuus-paranee-parhaiten-vapaaehtoisin-toimin/>

Päivittäistavarakauppa ry. Ruokahävikin vähentäminen kaupoissa. Luettu 23.4.2018. <https://www.pty.fi/ruokahaevikki/>

Päivittäistavarakauppa ry. Elintarvikeketjun kehittäminen hankkeilla. Luettu 23.4.2018. <https://www.pty.fi/kaupan-toiminta/hankkeet/>

ResQ Club. Luettu 23.4.2018. <https://www.resq-club.com/fi/>

Ruokatieto. Ruuan ympäristövaikutukset. Luettu 15.1.2018. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/ymparisto/ruuan-ymparistovaikutukset-0>

Ruokatieto. Ruokaketju – Ruuan matka pellolta pöytään. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/luonto> Luettu 29.8.2018

Royte, E. Hävikin kova hinta. National Geographic 8/2014. Luettu 29.1.2018. https://white-album.s3.amazonaws.com/files/bonnier-ngm-bp_restricted_download_files-ngm_fi_08_200604-08_food_waste_web.pdf

Saarela, A-M., Hyvönen, P., Määttä, S., von Wright, Atte. Elintarvikeprosessit 2011. Kuopio: Savonia-Ammattikorkeakoulu.

S-kanava. Paras paikka elää. Luettu 23.10.2018. <https://www.s-kanava.fi/web/s-ryhma/paras-paikkaelaa>

Silvennoinen K., Pinolehto M., Korhonen O., Riipi I. & Katajajuuri J-M. 2013. Kauppakas-sista kaatopaikalle, ruokahävikki kotitalouksissa. Kuru 2011-2013 -hankkeen loppuraportti. Jokioinen: MTT. Luettu 22.4.2018. https://www.researchgate.net/profile/Maria_Pinolehto/publication/256846710_Reduction_of_consumer_food_waste_as_a_part_of_food_chain_responsibility/links/00463523ff0a9f1135000000/Reduction-of-consumer-food-waste-as-a-part-of-food-chain-responsibility.pdf

Sillanaukee, O. Zero Waste. Jäähvyäiset Jätteille. 2018. Helsinki: S&S.

S-kanava. Ravintola Veranta. Luettu 29.1.2018. https://www.s-kanava.fi/uutinen/ravintola-veranta/3483529_624934

Sokos Hotels. Original Sokos Hotel Arina. Luettu 29.1.2018. <https://www.sokoshotels.fi/fi/oulu/sokos-hotel-arina>

Sokos Hotels. Green Key. Luettu 29.1.2018. <https://www.sokoshotels.fi/fi/oulu/sokos-hotel-arina/green-key>

Sokos Hotels. Sokos Hotels on Suomen vastuullisin hotelliketju. 31.3.2017 Luettu 2.5.2018.. https://www.sokoshotels.fi/fi/ajankohtaista/uutinen/sokos-hotels-on-suomen-vastuullisin/011718001_419607

Suomen Osuuskauppojen Keskuskunta. Patarumpu. S-kauppojen ilta-ale alkaa tänään. 2017. Luettu 23.4.2018. <https://patarumpu.fi/2017/09/11/s-kauppojen-ilta-ale-alkaa-tanaan/>

Suomen YK-liitto. Ekologinen kestävä kehitys. Luettu 2.9.2018. <https://www.yk-liitto.fi/yk70v/ekologinen>

Suomen ympäristökeskus. Circwaste – kohti kiertotaloutta. 2017. Luettu 5.11.2018. <http://www.syke.fi/hankkeet/circwaste>

Stop Wasting Food. 2018. Luettu 30.10.2018. <http://stopwastingfoodmovement.org/our-organization/our-news/>

Sustainable Brand Index. Luettu 2.5.2018. <https://www.sb-index.com/>

Valtioneuvoston selvitys – ja tutkimustoimikunta. Yhdyskuntajätteen kierrätyksellä vauhtia kiertotalouteen. JÄTEKIVA. 2018. Luettu 6.11.2018. https://tietokayttoon.fi/hankkeet/hanke-esitely/-/asset_publisher/yhdyskuntajatteen-kierratyksella-vauhtia-kiertotalouteen-jatekiva

Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.

Visit Oulu. Ravintola Veranta. Luettu 29.1.2018. <http://www.visitoulu.fi/fi/etsi?card=222>

Yhteinen pöytä. 2018. Luettu 30.11.2018. <http://www.yhteinenpoyta.fi/>

Yle. Helsingistä saa pian ostaa parasta ennen- päiväyksen ohittanutta ruokaa – Suomen ensimmäinen hävikkiruokakauppa avataan kalasatamaan. 2018. Luettu 30.10.2018. <https://yle.fi/uutiset/3-10340289>

Ympäristöministeriö. Kestävä kehitys. 26.6.2017. Luettu 2.9.2018. http://www.ym.fi/fi-fi/ymparisto/kestava_kehitys/mita_on_kestava_kehitys#Ekologinen%20kest%C3%A4vyys

Liitteet

Liite 1. Kyselylomake suomi

Hei!

Olen kolmannen vuoden opiskelija Kajaanin ammattikorkeakoulussa, ja teen opinnäytetyötä Original Sokos Hotel Arinan aamiaisravintolan ruokahävikkiin liittyen. Tämän opinnäytetyöhöni liittyvän kyselyn tarkoituksena on selvittää, mistä syistä ruokahävikkiä syntyy, ja minkälainen on asiakkaiden suhtautuminen hävikkiä kohtaan. Ruokahävikillä tarkoitetaan tässä kyselyssä lautaselle jäänyttä syömäkelpoista ruokaa, joka päätyy roskiin. Kyselyn tuloksia hyödynnetään ruokahävikkiä pienentävien toimenpiteiden löytämiseksi.

Minkälaisia ajatuksia sinulla tulee mieleen, kun puhutaan hotelliaamiaisen ruokahävikistä?

Jos jätän syömäkelpoista ruokaa lautaselle, johtuu se seuraavista syistä:

Mitä mielestäsi voitaisiin tehdä eri tavalla, jotta ruokahävikin (lautaselle jäänyt syömäkelpoinen ruoka) määrää saataisiin vähennettyä?

Taustatiedot

Ikä: _____

Matkan tarkoitus: loma työ

Kiitos vastaamisesta!

Liite 2. Kyselylomake englanti

Hello!

I am a student in Kajaani University of Applied Sciences, and working on my thesis regarding to food waste in Original Sokos Hotel Arina's breakfast restaurant. The purpose of this inquiry is to find out how customers react to food waste, and why there is so much of it. The results of this inquiry will help me to find ways to reduce food waste in this restaurant.

What kind of thoughts comes to your mind when talking about food waste?

If I leave eatable food to my plate, it is because of the following reasons:

In your opinion, what could be done differently to minimize the amount of eatable food left to your plate?

Background information

Age: _____

Purpose of travel: vacation work

Thank you for answering!

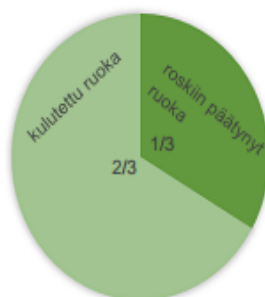
Liite 3. Pöytäkortti

Ruokahävikki pähkinänkuoressa

- Ruokahävikki on hukkaan heitettyä syömäkelpoista ruokaa, jonka syntyminen olisi voitu välttää toimimalla toisin.
- Ruokahävikkiä syntyy kotitalouksissa, ravintoloissa, kaupoissa, teollisuudessa sekä alkutuotannossa.
- Ruokailu on liikkumisen ja asumisen ohessa yksi ympäristöä eniten kuormittavista tekijöistä
- Ravinnoksemme syöty ruoka aiheuttaa jopa kolmanneksen ympäristövaikutuksista, joita ovat mm. ilmaston lämpeneminen sekä luonnon monimuotoisuuden väheneminen.

Ruokahävikki numeroina

- Suomessa heitetään hukkaan syömäkelpoista ruokaa vuosittain yli 400 milj. kiloa.
- EU:n alueella heitetään ruokaa pois n. 88 miljoonaa tonnia joka vuosi.
- Maailmanlaajuisesti n. kolmannes, eli 1,3 miljardia tonnia kaikesta tuotetusta ruoasta päättyy roskiin joka vuosi.



Kulutetun ruoan suhde tuotettuun ruokaan maailmanlaajuisella tasolla.

Tervehdys!

Olen Antti, restonomin tutkintoa suorittava opiskelija Oulusta. Teen opinnäytetyötä Sokos Hotelli Arinan aamiaisravintolan ruokahävikkiin liittyen. Tämä pöytäesite, sekä ravintolan hävikkimäärien esille tuominen ovat olennainen osa työtäni, joiden yhteisenä tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen. Kiitos mielenkiinnosta työtäni kohtaan!



Green Key

Lähteet

luonnonvarakeskus.fi saasyoda.fi

havikkiviikko.fi

Kaikesta jää jälki: puheenvuoroja ympäristöä säästävistä valinnoista. Yrjölä ym., 2008.

Liite 4. Yhteinen tavoite taulukko

Taistele kanssamme ruokahävikkiä vastaan!



Green Key

Ole mukana yhteisen tavoitteen saavuttamisessa ja auta meitä vähentämään ruokahävikkiä! Tavoitteena on, että ruokahävikkiä kertyisi tällä viikolla vähemmän kuin edellisellä viikolla.

	MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
edellinen viikko							
tämä viikko							