

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistallenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkilä, T. & Lindell, M. (2019) Kestävän matkailun hub - uusi Särkänniemi. Teoksessa Mäntysaari A., Törn-Laapio A., Siltanen H. (toim). Yhteiskehittämisestä kilpailuetua matkailu- ja ravitsemisalalle, s. 82-91. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja, Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

URL: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-537-1>

KESTÄVÄN MATKAILUN HUB – UUSI SÄRKÄNNIEMI

Tuija Heikkilä & Mikael Lindell

TIIVISTELMÄ

Tampere on asettanut tavoitteekseen olla hiilineutraali kaupunki vuoteen 2030 mennessä. Kestävän matkailun Hub -hankkeen (2018–2020) päämääränä on nostaa Särkänniemen alue yhdeksi kaupungin vähähiilisyystyön malliksi. Kaksisivuotisessa hankkeessa rakennetaan Särkänniemen alueelle vähähiilisten matkailupalveluiden keskittymää ja avointa kehitysalustaa. Projekti toteutetaan tiiviissä yhteistyössä Visit Tampereen, Tampereen kaupungin, Särkänniemen, Tampereen ammattikorkeakoulun (TAMK), Tampereen teknillisen yliopiston (TTY) ja kehitysorganisaatioiden sekä laajan yritysverkoston kanssa. Yhteistyöllä etsitään ja kokeillaan Särkänniemen alueelle soveltuvia uusia kestäviä palveluratkaisuja. Projektin keskeisiä teema-alueita ovat uusiutuvat energiaratkaisut, kiertotalous, kestävä liikkuminen ja laivaliikenne, vähähiiliset ruokaketjut sekä näitä tukevat digitaaliset ratkaisut. Särkänniemen läheisyyteen suunniteltu Järvikeskus, joka on yksi hallituksen kärkihankkeista, tarjoaa projektille monipuolisen alustan vähähiilisten ratkaisujen innovointiin, suunnitteluun ja testaamiseen.

TAMKin Palveluliiketoiminnan koulutus on hankkeessa vastuussa vähähiilisten ruokaketjujen kehittämistä. Projektissa hyödynnetään muun muassa Parasta pöytään Pirkanmaalta ja Elinvoimaa lähiruoasta -hankkeiden sekä Sitran ja Luonnonvarakeskuksen tutkimustuloksia. Lisäksi TAMKissa on tehty tutkimusta asiakkaiden arvoista ravintolapalveluiden taustalla, logistisesta prosessista, uusista liiketoimintamalleista ja menu-kokonaisuuksista sekä uusista ruokatuotteista. Tutkimustuloksista johdetut ajurit ja asiakasprofiilit toimivat 2019 järjestettävien työpajojen lähtökohtina. Tutkimustulokset viedään käytäntöön näissä työpajoissa, joissa lähdetään yhteistyössä yritysten kanssa ideoimaan ja kehittämään vähähiilisiä ratkaisuja ruokapalveluihin.

Tutkimustulosten perusteella suunnitteluajureiksi nousivat tiedottaminen asiakkaille vähähiilisistä ratkaisuista, lähiruoan käyttö ja saatavuuden varmistaminen, muovisten kertakäyttötuotteiden ja pakkausmateriaalien korvaaminen biohajoavilla, vähähiiliset menuratkaisut (järvikalan, kasvien ja uusien proteiinilähteiden monipuolinen hyödyntäminen) ja yritys yhteistyö. Näiden ajurien pohjalta pyrkimyksenä on rakentaa Market Hall -tyyppinen liiketoimintamalli osaksi alueelle kaavailtua ravintolakatua. Tässä mallissa yritysten yhteistyö

pohjautuu vahvasti ekosysteemiajatteluun, joka osaltaan tukee alueen vähähiilisyystavoitteita. Näiden tavoitteiden saavuttamiseksi kootaan ryhmä pieniä ja joustavia ravintolatoimijoita sekä Street Food -yrittäjiä, jotka voivat toteuttaa Särkänniemen alueelle Market Hall -tyyppisen Pop-Up Food Marketin. Food Marketin yhteydessä voidaan hakea yritysten yhteistoimintamalleja ja testata Särkänniemen rantaravintolakokonaisuuteen soveltuvia yhteisiä ratkaisuja. Tämä tarjoaa myös työkaluja ja pohjaa pitkäjänteiseen ravintolakokonaisuuden suunnitteluun alueella. Konseptointi pyritään tekemään niin, että alueen vähähiilisyystavoitteet toteutuvat. Toiminnalle voidaan mahdollisesti rakentaa myös yhteistä päästölaskentaa ja se voi kompensoida toimintansa päästöjä yhteisellä mallilla. Hankkeen tavoitteena on luoda vähähiilisyteen tähtääviä toimintamalleja, jotka voidaan monistaa myös muille alueille ja siellä toimiviin yrityksiin.

JOHDANTO

Ilmastonmuutoksesta on muodostunut globaali ongelma, joka koskettaa tavalla tai toisella koko ihmiskuntaa. Ongelmaan haetaan ratkaisuja monilla sektoreilla. Ilmastonmuutoksessa ruoan aiheuttama hiilijalanjälki on merkittävä. Pienillä ratkaisuilla saadaan suuressa mittakaavassa merkittävästi pienennettyä kasvihuonekaasujen määrää ja hillittyä maapallon lämpenemistä. Ruokaketjussa logistisella prosessilla ja kuluttajien valinnoilla on suuri vaikutus päästöjen vähentämiseen.

Kestävän matkailun hub -hankkeessa rakennetaan hiilineutraali Tampere 2030 -strategiaan pohjautuen tiekarttaa ja toimintasuunnitelmaa Särkänniemen alueelle. Alueelle rakennetaan matkailukeskittymää, jossa vähähiilisyys huomioidaan kaikissa toiminnoissa. TAMK vastaa hankkeessa ravintokadun mallintamisesta sekä siihen liittyvistä vähähiilisistä ruokaketjuista. Hanke on saanut rahoitusta Euroopan aluekehitysrahastolta, rahoituksen on myöntänyt Pirkanmaan liitto.

Tässä artikkelissa kuvataan hankkeen alkuvaiheen tutkimuksissa saatuja tuloksia.

KESTÄVÄT LIIKETOIMINTAMALLIT

Kannattavuuden ja asiakasuskollisuuden varmistamiseksi ruokapalvelutoimiala on perinteisesti pitänyt tärkeänä varaston kiertoa, työvoimakulujen hallintaa sekä esimerkiksi veden ja energian kulutuksen sekä jätemäärän vähentämistä. Energiaa säästävien laitteiden ja menetelmien lisäksi tarvitaan kuitenkin

kokonaisvaltaisempia toimenpiteitä matkalla kohti kestävää liiketoimintaa. Asiantuntijoiden mukaan kestävään kehitykseen panostaminen mahdollistaisi kustannusten vähentämisen nykyisestä jopa 30 prosentilla. (Sieh 2018.)

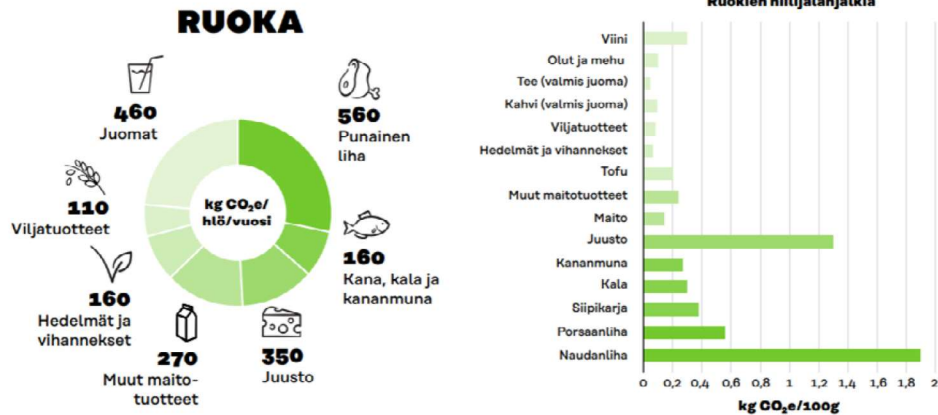
Toimiakseen kestävästi ravintola tarvitsee vastuullisuussuunnitelman. Suunnitelmaa toteutettaessa teknologia ja digitaalisuus ovat tärkeitä työkaluja. Sitoutuminen kestäväan kehityksen mukaisiin arvoihin sekä sen näkyväksi tekeminen verkossa on yhä tärkeämpää. Käytännön toiminnan tasolla pienillä teoilla saadaan aikaan suuria vaikutuksia ravintola-alalla. Vaikutusta voidaan vielä lisätä, kun teoista ja toimenpiteistä tiedotetaan asiakkaille näkyvästi ja viiveettä. (How and why restaurants are building sustainability into their brand 2018.)

Kun pyritään kestäväan liiketoimintaan, tarvitaan ajureita, joilla luodaan arvoa. Yrityksen toiminnan näkökulmasta tämä tarkoittaa joustavuutta ja kykyä reagoida nopeasti muutoksiin (*toiminnalliset arvoajurit*). Käytännössä tämä tarkoittaa ravintoloissa esimerkiksi sesonkituotteiden saatavuuden perusteella varioituvia menuja vaikkapa liitutaalulle kirjoitettuna. Tässä prosessissa korostuu erityisesti tavarantoimittajien valinnan merkitys. Heidän toimintansa ja tuotteensa pitää täyttää vastuullisuuden näkökulmasta asetetut kriteerit, mutta myös tuotteiden saatavuuden täytyy vastata ravintolan tarjoaman vaatimuksia. Ravintolan toiminnan pitää kuitenkin keskittyä ydintoimintoihin ja arvontuottamiseen. (Suga 2017.)

Asiakkaalle kestävä liiketoimintamalli näyttäytyy hieman eri tavalla (*asiakasarvoajurit*). Kannattavuustavoitteisiin pääsemiseksi ravintola saattaa joutua käyttämään tuotteissaan premium-hinnoittelua. Asiakkaalle tämä voidaan viestiä niin, että hän toimii vastuullisesti omien arvojensa mukaisesti käyttäessään kyseessä olevan ravintolan palveluita. Mikäli tähän päästään, on asemointi onnistunut. (Mt.)

VÄHÄHIILISET RUOKAKETJUT

Suomessa on tehty laajaa tutkimusta keskivertosuomalaisen hiilijalanjäljestä. Ruoan osalta hiilijalanjälki on esitetty kuviossa 1. Kuvioista ilmenee, että suurimmat hiilijalanjäljen aiheuttajat ovat punainen liha, juusto ja muut maitotuotteet. (Keskivertosuomalaisen hiilijalanjälki 2018.)



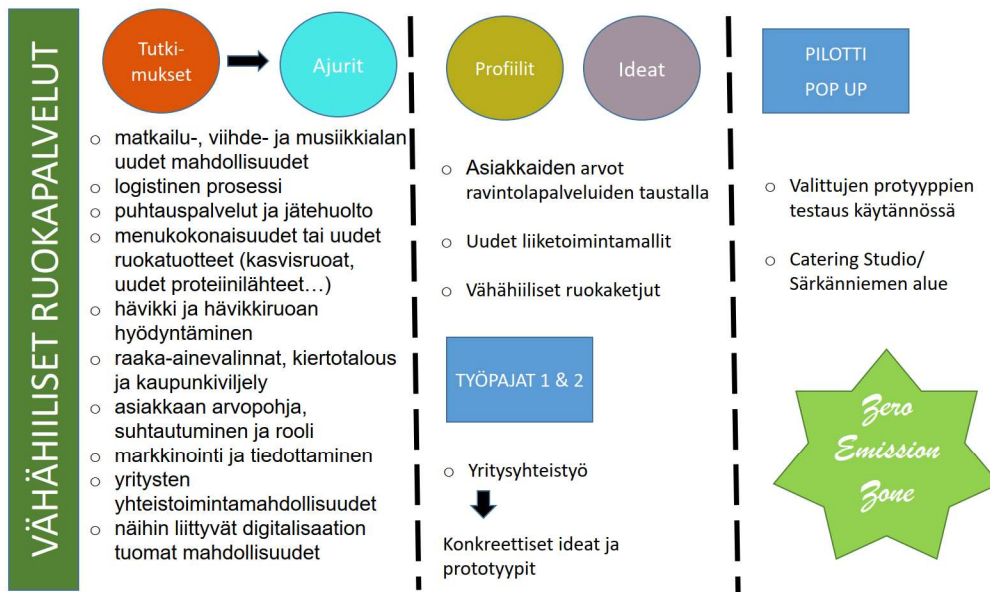
Kuvio 1. Ruoan hiilijalanjälki (Keskivertosuomalaisen hiilijalanjälki 2018)

Tulevaisuuden ruoka 2019 -raporttiin on kerätty aineistoa eri puolilta maailmaa. Tutkimuksella selvitettiin, kuinka Pohjoismaissa suhtaudutaan terveelliseen ja ilmaston huomioon ottavaan ruokaan ja mistä oltaisiin valmiita tinkimään ilmaston hyväksi. Tutkimuksen mukaan noin kolmannes pohjoismaalaisista voisi harkita syövänsä kasvispohjaisia proteiineja kuten kauraa. Raportissa korostuivat muun muassa seuraavat ruokatrendit: ilmastomyönteisyys/vihreät arvot ja lautaselle jäävien ruontähteiden minimointi. Kuluttajat näyttäisivät olevan halukkaita muuttamaan ruokailutottumuksiaan ympäristön hyväksi. (Vuoden 2019 uudet ruokatrendit: lupiinit, papu ja kulta 2018.)

TUTKIMUS- JA TAUSTATIEDON KERUU JA ANALYSOINTI

Kestävän matkailun hub -hankkeen prosessi on edennyt ja etenee TAMKIn osalta Kuvion 2 mukaisesti, jossa näkyy sekä aikataulu että hankkeen pää- etapit. Vuonna 2018 syksyllä hankkeessa keskityttiin tutkimus- ja taustatiedon keruuseen ja analysointiin. Vuonna 2019 toteutetaan työpajat ja pilotointi.

Vuoden 2019 työpajoja varten tarvittiin tietoa vähähiilisten ruokaketjujen nykytilanteesta ja tulevaisuuden trendeistä. Tutkimus- ja taustatietoa kerättiin kuviossa 2 esitetystä teemoista.



Kuvio 2. Prosessikuvaus.

TAMKin palveluliiketoiminnan kolmannen vuoden restonomiopiskelijat tekivät tutkimusta ja taustaselvitystä seuraavasti:

- **Ideasta yritykseksi** -opintojaksolla tuotettiin kolme erilaista liiketoimintamallia; Näissä malleissa ydinajatuksena oli **Lakeside/ Market Hall** -tyyppinen useista yrityksistä koostuva yritysrypäs, jotka toimivat yhteisten vähähiilisten toimintaperiaatteiden mukaisesti ekosysteemiajattelua soveltaen. Mallia voidaan soveltaa alueen ravintolakatukokonaisuutta suunniteltaessa. Mallit on esitelty Business Model Canvasia käyttäen ja ne sisälsivät myös alustavia kannattavuuslaskelmia toimintamallin hallinnoijan näkökulmasta.
- **Uudet viisasten kivet a** -opintojaksolla opiskelijat tekivät 12 tutkimusta kuviossa 1 mainituista teemoista. Tutkimusmenetelminä käytettiin kyselyjä ja haastatteluja alalla toimiville esimiehille, muille asiantuntijoille ja kuluttajille. Vastauksia saatiin useita satoja. Tutkimustuloksia avataan tarkemmin seuraavassa luvussa.

- **Tuotteistan palveluni** -opintojaksolla kerättiin aineistoa palvelumuotoilun menetelmiä hyödyntäen. Kyselyjen ja haastattelujen lisäksi opiskelijat järjestivät 9 työpajaa aiheiteemoista piilevän tiedon tunnistamiseksi. Kymmenen tiimiä esitti keräämiensä aineistojen perusteella kuluttajien arvopohjaa, valintoja sekä vähähiilisiin palveluihin liittyviä ratkaisuja 30.11. järjestetyillä **minimessuilla** TAMKissa.

TUTKIMUSTULOSTEN SEKÄ KERÄTYN AINEISTON KOONTI JA ANALYSOINTI

Syksyllä 2018 kerätyn tiedon perusteella tuloksista nousivat esiin alla olevat teemat. Näitä teemoja hyödynnetään 2019 työpajojen ajureina.

ARVOT ASEENTEET JA TIEDOTTAMINEN

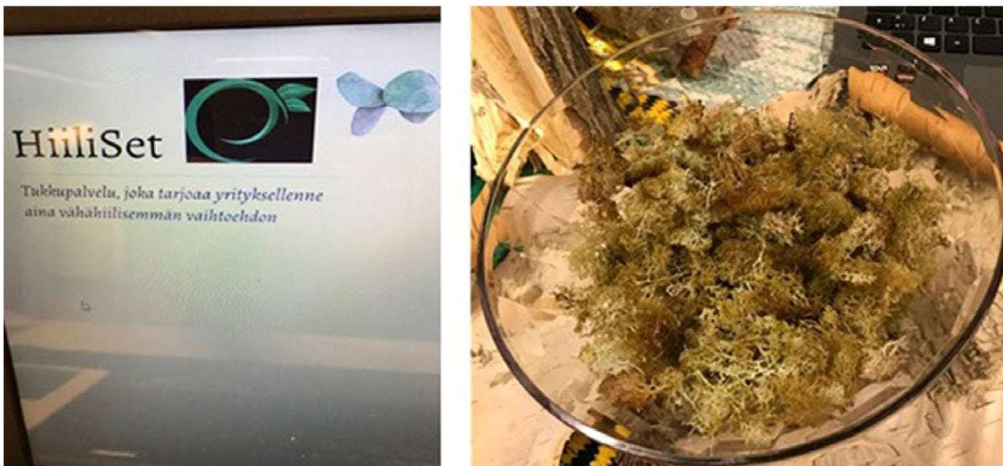
Luontoa, ekologisuuutta ja kestäväää kehitystä arvostettiin (Kuvio 3). Ravintola valittaessa päätöstä ei kuitenkaan tehty vähähiilisuuden vuoksi, vaan se miellettiin pikemminkin lisäarvona tai -etuna. Lisäksi vähähiilisyyttä käsitteenä ei kovin hyvin tunnettu. Siitä haluttiin kuitenkin tietoa sekä näkemyksiä siitä, kuinka siihen voi itse vaikuttaa.



Kuva 1. Työpajan tuloksia – arvot ja asenteet. (Kuva: Tuija Heikkilä)

LÄHIRUOKA

Tuloksista voitiin tehdä sellainen johtopäätös, että kuluttajat arvostavat lähellä tuotettua ruokaa. Ruoan alkuperä halutaan saada tietoon helposti ja vaivattomasti. Sekä alan toimijat, että kuluttajat näkivät kaupunkiviljelyn sekä yrttien kasvattamisen itse tulevaisuuden mahdollisuutena. Lähiruoan saatavuuden varmistamiseksi lähiruokatukku tukisi toimijoiden liiketoimintamahdollisuuksia (Kuvat 2 ja 3).



Kuvat 2 ja 3. Työpajan tuloksia – lähiruoka. (Kuvat: Tuija Heikkilä)

KERTAKÄYTTÖKULTTUURI JA MUOVI

Sekä kuluttajat että alan toimijat olivat sitä mieltä, että kertakäyttökulttuurista ja muovin käytöstä tulisi päästä eroon. Alan toimijat olivat sitä mieltä, että kysynnän kasvun myötä hinta ei ole määräävä tekijä, kun ravintola tekee hankintoja. Asiantuntijan mukaan ravintola on valmis maksamaan hieman enemmän kestävästä kehitystä tukevista tuotteista (Kuva 4).



Kuva 4. Työpajojen tuloksia – kertakäyttökulttuuri ja muovi. (Kuva: Tuija Heikkilä)

HÄVIKKI

Hävikin vähentäminen on perusteltavissa sekä kestävän kehityksen että liiketoiminnan kannattavuuden näkökulmista. Osassa julkisenkin sektorin ammattikeittiöistä hävikin systemaattinen seuranta ja mittaaminen olivat puutteellisia. Tulevaisuudessa syntyvä ruokajäte täytyy mitata. Hävikkiruoan hyödyntäminen mahdollistaa yrityksille ja yhteisöille uusia liiketoiminta- ja yhteistyömahdollisuuksia.

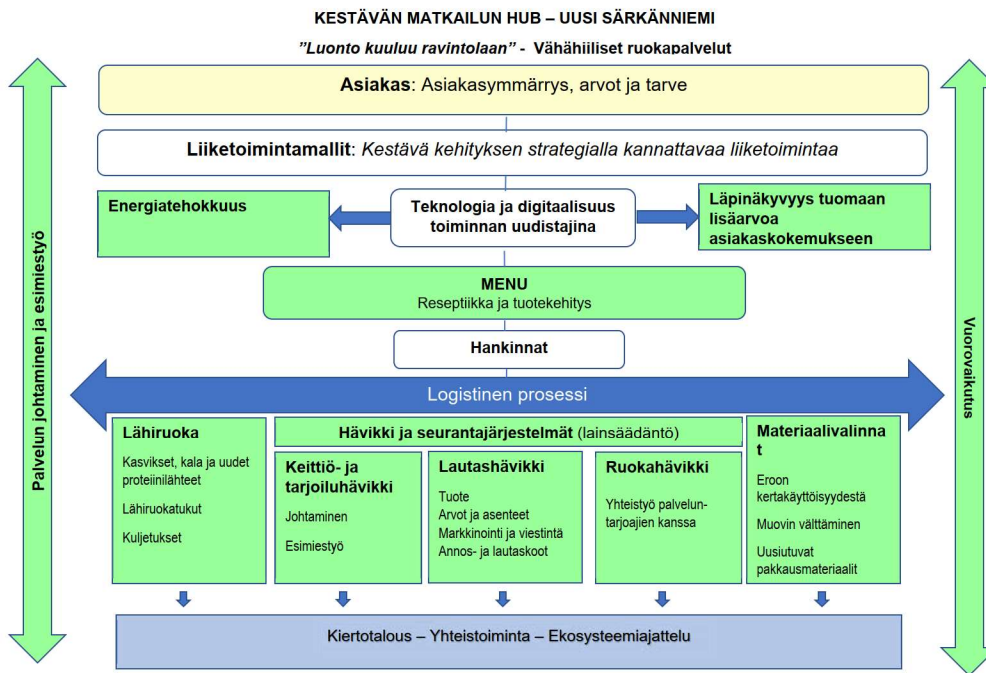
MENURATKAISUT

Tutkimuksissa tuli esiin uusien proteiinilähteiden merkitys. Proteiinilähteistä soijan käyttö on vähentymässä. Sen sijaan härkäpavun, nyhtökauran ja kvinoan käyttö on lisääntynyt. Punaisen lihan käytön vähentäminen ja kasvisruoan käytön lisääminen nähtiin tärkeinä asioina. Asiakkaat eivät kuitenkaan halua tinkiä ruoan mausta ja ruoan tuomista elämyksistä (Kuva 5).



Kuva 5. Työpajan tuloksia – menu & elämykset.

Yhteenvedo syksyn 2018 tutkimus- ja taustatiedon analysoinnista on esitetty Kuviossa 3 seuraavalla sivulla. Kestävää, vähähiilistä ja kannattavaa liiketoimintaa on mahdollista rakentaa siinä esitettyjen elementtien ja ratkaisujen perusteella. Kaikki lähtee asiakkaan arvoista ja valinnoista sekä niiden ja yritysten kestävän kehityksen mukaisten arvojen yhteensovittamisesta ja näiden käytäntöön viemisestä. Yritysten ja yhteisöjen henkilökunnan on myös sitouduttava näihin arvoihin ja toimintamalleihin. Saadut tulokset ovat hyvin verrattavissa aiemmin tässä artikkelissa esitettyihin toiminnallisiin arvoajureihin sekä asiakasarvoajureihin.



Kuvio 3. Yhteenveto tutkimus- ja taustatiedon analysoinnista.

POHDINTA

Tämän hankkeen aikana saadut tutkimustulokset ovat samansuuntaisia Tu-levaisuuden ruoka 2019 -raportin kanssa. Tutkimustulosten ja muun kerätyn aineiston perusteella hankkeessa laaditaan tiekartta Särkänniemen alueelle. Suunniteltaessa vähähiilisiä ruokapalveluja voidaan keihäänkärkinä pitää seuraavia:

- Market Hall -liiketoimintamalli otetaan osaksi suunniteltua ravintolakatua. Tässä keskeisenä elementtinä on yritys yhteistyö alueesta kiinnostuvien toimijoiden kanssa.
- Tiedotetaan asiakkaille vähähiilisistä ratkaisuista Särkänniemen alueella. Tiedottamisessa voidaan käyttää esimerkiksi menunäyttöjä, digitaalisia tai muita ratkaisuja, joissa tieto on helposti, vaivattomasti ja ajantasaisesti saatavilla.
- Varmistetaan lähiruoan saatavuus ja lisätään sen käyttöä Särkänniemen alueen ravintoloissa.

- Päästään eroon muovista ja kertakäyttötuotteista. Pakkausmateriaalit ja aterimet korvataan biohajoavilla ja kestävillä tuotteilla.
- Kehitetään, testataan ja lanseerataan vähähiilisiä menuratkaisuja. Pyritään hyödyntämään järvikalaa, kasviksia ja uusia proteiini lähteitä monipuolisesti.

Nämä toimenpiteet vievät osaltaan Uutta Särkänniemeä ja siellä operoivia ruokapalvelutoimijoita kohti vähähiilisyyttä hiilineutraali Tampere 2030 -strategian mukaisesti.

LÄHTEET

How and why restaurants are building sustainability into their brand. 2018. Blogi-kirjoitus. Bentobox. Viitattu 16.1.2019. <https://getbento.com/blog/sustainable-restaurants-best-practices/>.

Keskivertosuomalaisen hiilijalanjälki. 2018. Sitra. Viitattu 17.1.2019. <https://www.sitra.fi/artikkelit/keskivertosuomalaisen-hiilijalanjalki/>.

Sieh, M. 2018. Foodservice Finds Sustainability Reduces Costs by 30 Percent. Food Safety Magazine.

Suga, R. 2017. Key Value Drivers for Sustainable Restaurant Business Models. Modul Vienna University. Opinnäytetyö. Viitattu 30.1.2019. https://www.modul.ac.at/uploads/files/Theses/Bachelor/undergrad_2017/Thesis_1311002_SUGA_Robert.pdf.

Vuoden 2019 uudet ruokatrendit: lupiinit, papu ja kulta. 2018. Blogi-kirjoitus. Fazer Foodservices. Viitattu. 30.1.2019. <https://www.fazerfoodservices.com/fi/asiantuntijuus/blogi/ruoan-tulevaisuus-on-taalla/>.