
KESTÄVÄ KEHITYS JULKISISSA RUOKAPALVELUISSA

Hyviä käytänteitä ammattikeittiöissä

Anu Salo

Opinnäytetyö

Ammattikorkeakoulututkinto



Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Anu Salo	
Työn nimi Kestävä kehitys julkisissa ruokapalveluissa- hyviä käytänteitä ammattikeittiöissä	
Päiväys 15.6.2011	Sivumäärä/Liitteet 39+ 4
Ohjaaja(t) Mari Vartiainen	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Savon ammatti- ja aikuisopisto/ EkoCentria	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön aiheena oli kestävän kehityksen erilaiset toimintatavat julkisissa ruokapalveluissa. Opinnäytetyön toimeksiantajana ja tilaajana oli Savon ammatti- ja aikuisopiston EkoCentrian KestITÄ-hanke, eli Kestävyyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin-hanke.</p> <p>Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, miten ammattikeittiöissä on lähdetty toteuttamaan kestävän kehityksen edistämistä hyvien käytänteiden kuvausten perusteella, joita voidaan mallintaa muihin ammattikeittiöihin. Tutkimuksen kohteeksi valittiin KestITÄ-hankkeen Ekotehokas ammattikeittiö- koulutukseen osallistuneiden joukosta neljä erityyppistä kestävän kehityksen toimintatapaa; biojätteen vähentämiskampanja, vedetön ammattikeittiösiivous, kestävät elintarvikehankinnat sekä energiankulutuksen mittausjärjestelmä.</p> <p>Tutkimuksen teoreettinen viitekehys koostuu kestävän kehityksen yleisestä osasta ja käsitteiden määrittelystä sekä julkisten ruokapalveluiden yleisestä tilanteesta Suomessa. Lisäksi teoriaosassa käsitellään ruokapalveluiden ympäristövaikutuksia ja niiden hallintaa.</p> <p>Tutkimus toteutettiin laadullisena tutkimuksena, teemahaastatteluna neljässä erilaisessa julkisessa keittiössä ja haastateltavina olivat KestITÄ-hankkeen koulutuksiin osallistuneet ruokapalvelualan ammattilaiset. Kyseisten keittiöiden haastattelut toteutettiin maaliskoukokuun 2011 aikana. Opinnäytetyön liitteenä ovat tiivistetyt kuvaukset kestävän kehityksen hyvistä käytänteistä.</p> <p>Tutkimuksen tulokset eli kestävän kehityksen hyvät käytänteet ovat hyödynnettävissä ja mallinnettavissa ammattikeittiöihin, jotka haluavat toimia ympäristövastuullisesti ja edistää kestävää kehitystä toiminnallaan.</p>	
<p>Avainsanat</p> <p>kestävä kehitys, ruokapalvelu, ammattikeittiö, ympäristövaikutus</p>	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Anu Salo			
Title of Thesis Good and Sustainable Practises in Public Catering			
Date	15.6.2011	Pages/Appendices	39 + 4
Supervisor(s) Mari Vartiainen			
Project/Partners Savo Vocational Collage / EkoCentria			
<p>Abstract</p> <p>The subject of this thesis was sustainable practices in public catering. The employer and customer of the thesis was sustainability project in the East Finland Food Services – KestITÄ run by Savo Vocational College.</p> <p>The aim of this thesis was to investigate and describe good practices in kitchens that have started to promote sustainable development in the kitchen. These practices are also possible to model for other professional kitchens. The target group of the study was the participants of Eco-efficient Professional Kitchen –course in the KestITÄ-project. Four different sustainable practices were chosen; bio waste reduction campaign, dry cleaning method, sustainable food procurement and measuring system for energy consumption.</p> <p>The framework of the thesis consists of sustainable development in general, definitions of the terms and the position of public catering in Finland. In addition, the environmental effects and management of professional kitchens are discussed in the theoretical section of the thesis.</p> <p>The study was carried through as qualitative research: theme interviews were conducted in four different public kitchens and the interviewees were catering professionals who had participated in KestITä-project courses. Interviews were conducted between March and May 2011. Summarized characterizations of good practices in sustainable development can be found in the appendices.</p> <p>The conclusions of the thesis, good practices in sustainable development, are deployable for professional kitchens that are tempted to work for environment and promote sustainable development in practice.</p>			
Keywords Sustainable development, professional kitchen, public catering			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	7
2	KESTÄVÄ KEHITYS.....	9
2.1	Yleistä kestävästä kehityksestä	9
2.1.1	Ekologinen kestävyys	10
2.1.2	Sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys	10
2.1.3	Taloudellinen kestävyys	11
3	KESTÄVÄ KEHITYS JULKISISSA RUOKAPALVELUISSA	11
3.1	Julkiset ruokapalvelut Suomessa.....	11
3.1.1	Ruokapalveluiden asiakkaiden muuttuvat kulutustottumukset	12
3.2	Kestävät valinnat periaatepäätös	13
3.2.1	Julkisilla hankinnoilla merkittävä rooli	13
3.2.2	Kestävien hankintojen tavoitteet	15
3.3	Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset	15
3.3.1	Alkutuotanto kuormittaa ympäristöä.....	16
3.3.2	Ympäristövaikutusten vähentäminen	17
3.3.3	Energiansäästön mahdollisuudet keittiöissä	18
3.3.4	Vedensäästö ja puhtaanapito keittiöissä.....	19
3.3.5	Jätteen synnyn ehkäisy	20
3.4	Ympäristöasioiden hallinta ammattikeittiöissä	20
3.5	KestITÄ-hanke kouluttaa ammattikeittiöitä ekotalkoisiin	21
4	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS.....	23
4.1	Tutkimusmenetelmä	23
4.2	Aineiston keruu ja analysointi	26
4.3	Tutkimuksen luotettavuus	27
5	TULOKSET	27
5.1	Biojätteen vähentämiskampanja	27
5.2	Vedetön siivous	30
5.3	Kestävät elintarvikehankinnat	31
5.4	Energiankulutuksen mittausjärjestelmä.....	33
6	POHDINTA.....	35
	LÄHTEET.....	38

LIITTEET

Liite 1 Biojätteiden vähentämiskampanja Savon koulutuskuntayhtymän ravintola-
palveluissa

Liite 2 Vedetön ammattikeittiösiivous

Liite 3 Lähi- ja luomuhankinnat/ Kestävät elintarvikevalinnat Vieremän kunnassa

Liite 4 Energiankulutuksen mittausjärjestelmä opiskelijaravintola Kisällissä

KUVIO JA TAULUKKOLUETTELO

KUVIOT:

Kuvio 1. Kestävän kehityksen eri ulottuvuudet	10
Kuvio 2. Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset	15
Kuvio 3. Ammattikeittiöiden keinoja tehdä ympäristötekoja	17
Kuvio 4. KestITÄ-hankkeen kohderyhmät	22

TAULUKOT:

Taulukko 1. Ammattikeittiöiden tarjoamien aterioiden lukumäärät	12
---	----

1 JOHDANTO

Huoli ympäristömme tilasta, luonnonvarojen riittävydestä ja ilmaston lämpenemisestä ovat ajankohtaisimmat keskustelujen aiheet koko maailmassa. Puhutaan ihmiskuntamme suurimmista haasteista. Edellä mainitut ympäristöhaasteet ovat saattaneet poliittiset päättäjät ja elinkeinoelämän pohtimaan toimia ilmastonmuutoksen hidastamiseksi ja laatimaan linjauksia sekä strategioita kestäväen kehityksen edistämiseksi. Ympäristövastuullisuutta on myös huomioitu eri alojen ja elinkeinojen toiminnassa. Ammattikeittiöissäkin joudutaan tarkastelemaan kriittisesti ympäristövaikutuksia ja muuttamaan toimintatapoja niiden vähentämiseksi. Ammattikeittiöiden kestäväen kehityksen mukaiseen toimintaan ovat vaikuttaneet myös lisääntyneet ruokakriisit ja ajankohtaiset keskustelut ruokaketjun ympäristövaikutuksista sekä ruoan jäljitettävyydestä.

Euroopan komissio on laatinut strategioita kestäväen kehityksen edistämiseksi ja ottanut kantaa esimerkiksi julkisten hankintojen viherryttämiseksi laatimalla oppaan *Ympäristöä säästäviä hankintoja -käsikirja ympäristönäkökohtien huomioon ottamisesta julkisissa hankinnoissa*.

Selvitettäessä kestäväen kehityksen nykytilannetta eurooppalaisissa julkisen sektorin keittiöissä löytyi Euroopan komission rahoittaman CORPUS-hankkeen verkkosivut, jonne tutkija Mark Stein on koonnut Euroopan eri maiden strategioita kestäväen kehityksen edistämiseksi ruokapalveluissa. Seuraavat eri maiden esimerkit ovat lähtöisin Steinin aineistoista.

Hollanti on tehnyt poliittisen linjauksen vuonna 2003, jonka mukaan kaikkien ministeriöiden sisäisissä ruokapalveluissa on tarjottava kestäväen kehityksen mukaisia tarjoomuksia. Lisäksi Hollanti on linjannut kuntien ympäristövastuullisten hankintojen osalta, että vuoteen 2015 mennessä hankinnoista 100 % on nk. vihreitä hankintoja.

Iso-Britanniassa on toteutettu viimeisen kymmenen vuoden aikana merkittäviä linjauksia kouluruokailun toteuttamiseksi kestäväen kehityksen periaatteiden mukaisesti. Taustalla on tutkimustulokset, joiden mukaan suuri osa englantilaisista lapsista on ylipainoisia ja altistuneita esimerkiksi 2-tyyppin diabetekseen. Tunnettu TV-kokki Jamie Oliver sai herätettyä keskustelua kansallisesti korkeimmalla poliittisella tasolla ja siten

sitoutettua päättäjät käytännön toimenpiteiden ja mittavan muutosprosessin rahoittamiseen valtion budjetista. Hanke tunnetaan nimellä Food for Life ja käytännön toimenpiteinä on mm. rakennettu kouluihin ruoanvalmistuskeittiöitä sekä koulutettu ruokapalveluhenkilöstöä, joilta puuttui alan peruskoulutus ravitsemuksesta ja ruoanvalmistuksesta.

Suomessa Valtioneuvosto on ottanut kantaa asiaan ja tehnyt periaatepäätöksen (VNp 4/2009) kestävyysedistämiseksi, joka velvoittaa valtionhallintoa ja on suositus kunnille. Kyseisessä päätöksessä esitetään tavoitteita julkisten varojen käytölle sekä toimenpiteitä, joihin ryhdytään kasvihuonekaasupäästöjen, jätemäärän ja ympäristön kemikalisoitumisen pienentämiseksi sekä luonnonvarojen kestävä käytön ja ympäristömyönteisten innovaatioiden edistämiseksi. Periaatepäätös on vasta jalkautumassa kuntiin sekä julkisen sektorin ammattikeittiöiden arkikäytänteisiin Suomessa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää ruokapalveluiden ympäristövaikutuksia, kestävä kehityksen hyviä käytäntöjä ja erilaisia toimintatapoja julkisissa ruokapalveluissa. Opinnäytetyössä tutkitaan Euroopan sosiaalirahaston rahoittaman KestITÄ-hankkeen (Kestävyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin) Ekotehokas ammattikeittiö- koulutukseen osallistuneiden käytännön kestävä kehityksen toimintatapoja ja – menetelmiä pohjoissavolaisissa ammattikeittiöissä. Ekotehokas ammattikeittiö- koulutukseen osallistui ruokapalveluhenkilöstöä eri kuntien keittiöistä ja koulutuksen aikana osallistujat tekivät osaan keittiöistä kestävä kehityksen katselmoinnin ja kestävä kehityksen ohjelman.

Tutkimusosa toteutettiin teemahaastatteluna ja tuloksena on neljä erilaista kestävä kehityksen hyvää käytännettä. Opinnäytetyön toimeksiantaja ja hyödynsaaja on Savon ammatti- ja aikuisopiston yksikön EkoCentrian hallinnoima Kestävyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin hanke.

Opinnäytetyön teoreettisessa osassa käsitellään tarkemmin kestävä kehityksen määrittäjä, sen eri ulottuvuuksia. Lisäksi teoreettisessa osassa käsitellään julkisten ruokapalveluiden nykytilannetta, asiakkaiden muuttuvia kulutustottumuksia sekä ruokapalveluiden ympäristövaikutuksia ja keinoja niiden vähentämiseksi.

Teoreettisen osan jälkeen esitellään opinnäytetyön tutkimuksen toteutus kestävä kehityksen hyvien käytänteiden selvittämiseksi. Lisäksi selvitetään teemahaastattelu-

jen analysointia ja tulokset. Viimeisessä osiossa pohditaan tutkimuksen tuloksia ja verrataan niitä Valtioneuvoston periaatepäätöksen tavoitteisiin.

2 KESTÄVÄ KEHITYS

2.1 Yleistä kestävästä kehityksestä

Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Tämä tarkoittaa myös, että ympäristö, ihminen ja talous otetaan tasavertaisesti huomioon päätöksenteossa ja toiminnassa (Ympäristöministeriö, 2011.)

Suomen kansallinen kestävä kehityksen ohjelma laadittiin 2006. Kansallisen kestävä kehityksen strategian visiona on hyvinvoinnin turvaaminen luonnon kantokyvyn rajoissa kansallisesti ja globaalisti. Visio ohjaa sekä lähitulevaisuuden että pidemmän aikavälin toimintaa, joka auttaa eri toimijoita tekemään kestävä kehityksen mukaisia ratkaisuja. Tavoitteiden aikajänne on ylisukupolvinen, eli noin vuoteen 2030 ulottuva (Maa- ja metsätalousministeriö, 2011.)

Luonnonvarojen kasvava kysyntä ja ympäristöongelmat ovat synnyttäneet maailmanlaajuisesti valtavan tarpeen kehittää ja ottaa käyttöön teknologioita ja toimintatapoja, jotka vähentävät ympäristön kuormitusta ja edistävät ekotehokkuutta. Luonnonvarojen kestävä hyödyntäminen ja ympäristöosaaminen tarjoavat siten suomalaisille yrityksille liiketoimintamahdollisuuksia myös tulevaisuudessa. Menestyminen vaatii kehittämistä ja uudistumista (Elinkeinoelämän keskusliitto, 2010.)

Yrityksillä on ratkaiseva rooli talouden viherryttämisessä, koska ne pystyvät parantamaan oman toimintansa ympäristövaikutuksia, tuottamaan kuluttajille ja kansalaisille ympäristöä säästäviä tuotteita ja palveluja sekä tarjoamaan ratkaisuja toisten yritysten ympäristövaikutusten pienentämiseen. Yritykset toimivat näin monella tapaa vihreän talouden eturintamassa (Elinkeinoelämän keskusliitto, 2010.) Kestävä kehitystä edistettäessä on huomioitava ekologinen, sosiaalinen, kulttuurinen ja taloudellinen näkökulma (kuvio 1).



KUVIO 1. Kestävän kehityksen eri ulottuvuudet (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, 2011).

2.1.1 Ekologinen kestävyys

Ekologinen kestävyys tarkoittaa luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä ja ihmisen toiminnan sopeuttamista luonnonvaroihin ja luonnon sietokykyyn (Hällström 2006, 7). Heikkilän (2002) mukaan kehitys on ekologisesti kestävä, jos luonnon tasapaino ja sen järjestelmien toimivuus säilyy. Ihmisen taloudellinen toiminta perustuu luonnonvarojen käyttöön: sekä tuotannon että kulutuksen tulee olla luonnon kestokyvyn mukaisia. Luonnonvarojen riittävydestä on huolehdittava ja niiden käytöstä syntyvät ongelmat hallittava. Ilmastonmuutos ja biologisen monimuotoisuuden köyhtyminen ovat luonnonvarojen kestävämmän käytön ohella vaikeimpia maailmanlaajuisia ekologisia ongelmia (Heikkilä 2002, 7.)

2.1.2 Sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys

Sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyuden tavoitteena on hyvinvoinnin edellytysten siirtyminen sukupolvelta toiselle (Hällström 2006,7). Kulttuuriseen kestävyteen kuuluu mm. kulttuurien moninaisuuden ja oman kulttuuriperinnön vaaliminen. Ruokapalveluja

tuotettaessa se merkitsee esimerkiksi paikallisten arvojen ja tuotteiden sisällyttämistä ruokalistasuunnitteluun ja sisustukseen. Lähiruokavalinnat tukevat paikallista elinkeino- ja sosiaalista elämää sekä säilyttävät maaseudun kulttuuriperintöä (Heikkilä, 2002,8.)

2.1.3 Taloudellinen kestävyys

Taloudellinen kestävyys edellyttää, että tavaroiden ja palveluiden tuottaminen ja kuluttaminen koko niiden elinkaaren ajan rasittaisi maailmanlaajuisesti ympäristöä nykyistä vähemmän ja säästäisi luonnonvaroja (Hällström 2006,7).

Heikkilän (2002) mukaan taloudellinen kestävä kehitys on vakaata ja tasapainoista talouskasvua, joka on edellytys yhteiskunnan keskeisille toiminnoille. Se tukee ekologista kestävyyttä ja on sosiaalisen kestävyuden perusta. Ruokapalvelutkin on tuotettava tuottavasti ja taloudellisesti. Taloudellisesti kestävä kehitys tulee tapahtua ekologisen kestävyuden ehdoilla siten, että tavarat ja palvelut tarjotaan mahdollisimman vähän ympäristöä rasittaen sekä luonnonvaroja ja energiaa säästäen (Heikkilä 2002,7.)

3 KESTÄVÄ KEHITYS JULKISISSA RUOKAPALVELUISSA

3.1 Julkiset ruokapalvelut Suomessa

Suomalaiset söivät vuonna 2009 kodin ulkopuolella n. 850 miljoonaa ateriaa, joista julkisen sektorin ruokapalvelut valmistivat lähes puolet, eli 413 miljoonaa ateriaa. Ruokapalveluilla on merkittävä mahdollisuus vaikuttaa ihmisten ruokavalintoihin. Yksi kestäviä valintojen edistämistä julkisissa hankinnoissa koskevan periaatepäätöksen tavoitteista on, että julkinen sektori näyttää hyvää esimerkkiä kansalaisille mm. vaikuttamalla kansalaisten ruokavalintoihin totuttamalla heitä kestävämpiin aterioihin (Aalto ym. 2011, 12–15.)

TAULUKKO 1. Ammattikeittiöiden tarjoamien aterioiden lukumäärät ja niiden jakautuminen Suomessa 2009 (Aalto ym. 2011). Lähteet: Taloustutkimus 2010 (aterioiden lukumäärät), A.C.Nielsen Finland (suurkeittiöiden annosmäärien jakaantuminen 2008).

Ruokapalvelujen tarjoaja	Aterioiden lukumäärä miljoonia	% aterioista
Kahvilat	205	24,1
Ravintolat, hotellit	140	16,5
Työpaikkaravintolat	63	7,4
Julkiset ruokapalvelut	413	48,6
Muut mm. puolustusvoimat ja vankilat	29	3,4
Yhteensä	850	100
Julkiset ruokapalvelut (erittely)	413	100
Koulut	161	39
Ammattioppilaitokset	55	13,3
Päiväkodit	33	18,4
Sairaalat	76	6,8
Lasten- ja vanhainkodit	89	21,5
Muut	4	1

3.1.1 Ruokapalveluiden asiakkaiden muuttuvat kulutustottumukset

Kuluttajien ruokavalinnat kertovat aikaisempaa selvemmin arvomaailmasta, elämäntyylistä ja identiteetistä. Elintarvikekaupan globalisoituminen ja maatalous-, ympäristö- sekä terveystaloudelliset muutokset ovat johtaneet eettisen kuluttajuuden nousuun, jolloin on kiinnostuttu yhä enemmän tuotantoon liittyvistä työoloista, taloudellisesta oikeudenmukaisuudesta sekä eläinten hyvinvoinnista (Aalto ym. 2011,18.)

Kuluttajat kokevat raaka-aineiden ja tuotteiden kotimaisuuden tärkeäksi, sillä omassa maassa tuotettua ruokaa pidetään puhtaana, turvallisena ja maukkaana. Lähi- ja luomuruoan sekä Reilun kaupan tuotteiden suosio onkin jatkanut kasvuaan, mikä näkyy tilastoissa yhä suurempina myyntilukuina. Kestävät ruokapalvelut saattavat vauhdittaa entisestään tätä kehitystä, etenkin jos niistä on tarjolla informaatiota ruokapalvelujen asiakkaille (Aalto ym. 2011,18.)

Ammattikeittiötoimintaa koskeva lainsäädäntö pyrkii takaamaan ruoan turvallisuuden, mutta kestävä kehitys mukaisen ruokatarjonnan ja -palveluiden kehittäminen edellyttää keittiöalan ammattilaisilta aloitteellista ympäristötyötä. Tavoitteena on tilanne, jossa ammattilaiset tekevät kestäviä valintoja ja viestivät niistä asiakkaille. Tällöin myös asiakkaalla on mahdollisuus valita kestäviä ruokapalveluja (Ympäristöpassi-aineisto 2011.)

3.2 Kestävät valinnat periaatepäätös

Valtioneuvosto on tehnyt periaatepäätöksen (VNp 4/2009) kestävyden edistämiseksi, joka velvoittaa valtionhallintoa ja on suositus kunnille. Kyseisessä päätöksessä esitetään tavoitteita julkisten varojen käytölle sekä toimenpiteitä, joihin ryhdytään kasvihuonekaasupäästöjen, jätemäärän ja ympäristön kemikalisoitumisen pienentämiseksi sekä luonnonvarojen kestävä käytön ja ympäristömyönteisten innovaatioiden edistämiseksi (VNp 2009.)

Vastuu kestävien hankintojen periaatepäätöksen toimeenpanosta on ministeriöillä, valtion virastoilla ja laitoksilla, yliopistoilla ja korkeakouluilla. Niiden tulee ottaa periaatepäätöksen tavoitteet, suositukset ja perusvalinnat huomioon laajasti omassa toiminnassaan. Kunnille periaatepäätöksen tavoitteet ja toimet ovat ohjeellisia suosituksia (VNp 2009.)

Kestävien hankintojen edistämiseksi sitoutetaan johto ja päätöksentekijät, vähennetään energiankäyttöä hankinnoissa, rakentamisessa ja matkustamisessa, lisätään hankintaosaamista sekä tuetaan innovaatioilla kestäviä hankintoja (VNp 2009).

3.2.1 Julkisilla hankinnoilla merkittävä rooli

Julkisilla hankinnoilla tarkoitetaan sellaisia tavara-, palvelu- ja rakennusurakkahankintoja, joita valtio, kunnat ja kuntayhtymät, valtion liikelaitokset sekä muut hankintalainsäädännössä määritellyt hankintayksiköt tekevät oman organisaationsa ulkopuolelta. Julkiset hankinnat tulee tehdä hankintalainsäädännössä säädettyjä menettelytapoja noudattaen. Sääntelyn tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä (Työ- ja elinkeinoministeriö, 2011.)

Julkisia hankintoja koskevien säännösten pääperiaatteita ovat hankintojen avoin ja tehokas kilpailuttaminen sekä tarjoajien tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu. Avoimuuden periaate mm. edellyttää, että hankinnoista ilmoitetaan riittävän laajasti. Tasapuolisuuden ja syrjimättömyyden periaate puolestaan tarkoittaa tarjoajien yhdenvertaista kohtelua ja hankintapäätöksen tekemistä ennalta ilmoitettujen valintaperusteiden mukaisesti (Työ- ja elinkeinoministeriö, 2011.)

Saaduista tarjouksista on valittava joko kokonaistaloudellisesti edullisin tai hinnaltaan halvin. Jos tarjouksen valintaperusteena käytetään kokonaistaloudellista edullisuutta, otetaan tarjousten vertailussa huomioon ennalta ilmoitetut vertailuperusteet (Työ- ja elinkeinoministeriö, 2011.)

Julkisten hankintojen arvo on Suomessa 27 miljardia euroa vuodessa eli noin 15 % bruttokansantuotteesta. Suuren volyymin vuoksi julkisilla hankinnoilla on erityinen rooli hyvinvoinnin edistäjänä, uusien innovaatioiden lanseeraajana sekä kielteisten ympäristövaikutusten pienentäjänä. Julkisten hankintojen tärkeiksi valintaperusteiksi ovat nousemassa tuotteiden ympäristövaikutukset (VNp 2009.)

Eurooppa-neuvoston kesäkuussa 2006 päivittämässä kestävä kehityksen strategiassa sekä Suomen kansallisessa kestävä kulutuksen ja tuotannon ohjelmassa (2005) tavoitteeksi on asetettu edistää kestävää kulutusta ja tuotantoa mm. lisäämällä hankintojen ympäristöystävällisyyttä. Lisäksi energiapalveludirektiivi (2006/32/EY) sekä EU:n komission ilmasto- ja energiapaketti edellyttävät, että julkinen sektori näyttää esimerkkiä ja käynnistää toimia. Keskeisten ympäristöhaasteiden kannalta on tärkeää saada koko julkinen hallinto sitoutumaan tavoitteeseen tehdä ympäristöystävällisiä hankintoja ja toimia esimerkkinä. Tämä lisää julkisen hallinnon vaikuttavuutta ympäristö- ja ilmastopolitiikassa sekä kannustaa yksityistä sektoria ja kuluttajia toimimaan ilmastonmuutoksen hillitsemiseksi. Pitkällä tähtäimellä ympäristöystävälliset hankinnat vähentävät julkisten organisaatioiden menoja (VNp 2009.)

3.2.2 Kestävien hankintojen tavoitteet

Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa hankinnoissa tavoitteena on kokonaisratkaisu, joka ekologisesti ja taloudellisesti parhaalla tavalla vastaa kysyntään. Tavoitteena on vähentää materiaalista kuluttamista sekä haitallisia ympäristövaikutuksia tuotteen tai palvelun koko elinkaaren aikana.

Valtioneuvosto edellyttää, että omissa hankinnoissaan valtion keskushallinto vuonna 2010 ottaa vähintään 70 %:ssa ympäristönäkökulman huomioon ja vuonna 2015 kaikissa hankinnoissaan. Valtioneuvosto suosittelee, että kuntien ja valtion paikallishallinnon hankinnoissa vuonna 2010 vähintään 25 %:ssa ympäristönäkökulma otetaan huomioon ja vuonna 2015 vähintään 50 %:ssa. Ruokapalvelujen elintarvikehankintojen kestävyttä lisätään: luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa on tarjolla valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä (VNp 2009.) Periaatepäätös on vasta jalkautumassa kuntiin sekä julkisen sektorin ammattikeittiöiden arkikäytänteisiin Suomessa.

3.3 Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset

Ruokapalveluiden ympäristövaikutuksista arviolta kaksi kolmasosaa syntyy ruoan raaka-ainetuotannossa. Ruoan valmistaminen ja siihen liittyvät toimet muodostavat noin kolmanneksen ruokapalvelujen ympäristökuormasta (Ympäristöpassi 2011.) Kuvio 2 selvittää ruokapalveluiden ympäristövaikutusten kokonaiskuva.



KUVIO 2. Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset (Ympäristöpassi, 2011).

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen MTT:n tutkimuksen mukaan kuntien ruokapalvelujen toteutuksessa kestävän ruokahuollon kriteerit on vaihtelevasti otettu huomioon, vaikkakaan yhteyttä kestäväan kehitykseen ei välttämättä tuoda julki. Julkisten ruokapalvelujen yhteiskunnallinen merkitys on kansalaisten ruokaturvan ja hyvinvoinnin edistämisessä (Kurppa ym. 2010,3.)

3.3.1 Alkutuotanto kuormittaa ympäristöä

Ilmastonmuutosta aiheuttavista kasvihuonekaasupäästöistä pääosa syntyy ruoan alkutuotannossa, noin kolmasosa keittiön energiankulutuksesta ja joitakin prosentteja kuljetuksista. Ammattikeittiön kautta kulkevan ruokaketjun vesistökuormitus aiheutuu pääosin alkutuotannossa. Myös keittiön jätevesistä aiheutuu rehevöittävää kuormitusta ja ne sisältävät myös astiahuollossa ja puhtaanapidossa käytettyjä kemikaaleja. Alkutuotannossa käytetään usein merkittäviä määriä haitallisia kemikaaleja. Jätteitä syntyy keittiön toiminnan lisäksi raaka-aineketjun kaikissa muissakin vaiheissa (Ympäristöpassi 2011.)

3.3.2 Ympäristövaikutusten vähentäminen

Ruokapalveluissa voidaan vähentää ympäristövaikutuksia mm.:

- käyttämällä raaka-aineita, joiden ympäristövaikutukset ovat vähäiset
- vähentämällä ruoan hävikkiä varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautaselta
- vähentämällä keittiössä energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia
- ohjaamalla asiakkaita valitsemaan ja kokoamaan ympäristövastuullisia aterioita ja välipaloja (Ympäristöpassi 2011.)

Kuvio 3 selventää sitä, miten ympäristöasiat voidaan ottaa huomioon keittiön eri prosesseissa. Koska keittiöt ovat erilaisia, keittiökohtaisten valintojen ja toimintatapojen kehittäminen on tärkeää.



KUVIO 3. Ammattikeittiöiden keinoja tehdä ympäristötekoja päivittäisessä toiminnassa. (Portaat luomuun-ohjelma, 2011). Lähde: EkoCentria

3.3.3 Energiansäästön mahdollisuudet keittiöissä

Suomen ammattikeittiöt kuluttavat sähköä ja lämpöä vuoden aikana arviolta 2,4 terawattituntia, josta sähkön osuus on noin 641 GWh (35 %). Ammattikeittiön suunnitellulla ja hankinnoissa tehtävillä valinnoilla on merkittävä vaikutus useiden tuotteiden ja palvelujen elinaikanaan käyttämän energian määrään ja hiilidioksidipäästöihin ja siten myös energiakustannuksiin (Motiva, 2011.)

Ammattikeittiöissä kuluu Suomessa energiaa yhtä paljon kuin kaikkien kotitalouksien valaistuksessa. Suurin osa energiasta kuluu lämmitykseen ja ilmanvaihtoon, koska keittiöiden ilmanvaihtotarve on suuri. Keittiöiden toimintojen suora energiankulutus jakautuu karkeasti kolmeen osaan ruoan valmistuksen, kylmäsäilytyksen ja astianpesun kesken. Tarjoilun ja puhtaanapidon sekä valaistuksen osuudet energiankulutuksesta ovat vähäisempiä (Ympäristöpässi 2011.)

Jotta energiankulutusta voidaan vähentää, on sitä seurattava. Energiaa käytetään keittiössä pääosin sähkönä ja lämpimänä vetenä, joskus kaasuna tai höyrynä. Keittiössä on hyvä olla muusta kiinteistöstä erillinen sähkömittari. Kun tiedetään ruoanvalmistukseen, kylmäsäilytykseen, astianpesuun ja jakeluun kuluvan energian määrä, voidaan laskea, paljonko ammattikeittiössä kuluu energiaa yhden ruoka-annoksen tuottamiseen. Toistaiseksi energiankulutusta mitataan hyvin harvassa keittiössä, mutta Suomen ammattikeittiöiden keskimääräiseksi keittiön prosessien energiankulutukseksi annosta kohti on arvioitu 1 kWh, jonka kustannus on noin 10 senttiä (Ympäristöpässi 2011.)

Jos keittiötä ei johdeta, ja eikä tuloksia seurata, ei voida myöskään asettaa tavoitteita energiansäästölle. Esimiehen rooli keittiön tuottavuuden kehittämisessä on merkittävä. Työntekijöitä tulee opastaa oikeissa työmenetelmissä ja työnjohdon tulee tehdä selkeä tuotannosuunnittelu ja valvoa sen noudattamista. Uudelle työntekijälle tulee suunnitella perehdytysohjelma, johon kuuluu myös energiataloudellisten työtapojen opastaminen sekä kaikkien laitteiden käyttökoulutus. Perehdytyksen merkitystä ei saa aliarvioida, sillä tutkimuksen mukaan käyttäjien vaikutus laitteiden energiankulutukseen vaihtelee 10 %:sta jopa 60 %:iin (Reisbacka ym. 2009, 11.)

Astianpesukone on monessa keittiöissä merkittävin energiaa kuluttava laite. Astianpesu kuluttaa noin 80 % keittiössä käytetystä vedestä ja 40 % sähköstä. Uusissa astianpesukoneissa energiankulutusta vähentää loppuhuuhTELUVEDEN uudelleenkäyt-

tö pesuprosessissa sekä lämmönvaihdin, jonka talteen ottamaa lämpöä hyödynnetään tuloveden lämmityksessä (Ympäristöpassi 2011.).

Lämpimät tarjoilukalusteet kuluttavat energiaa vastaavankokoisia kylmäkalusteita enemmän. Energiaa voidaan tarjoilussa säästää tarjoilun oikealla ajoituksella ja käyttämällä tarjoilukalusteita tehokkaasti. Jakelulaitteiden energiankulutusta vähentää niiden pitäminen päällä vain päivittäisen käyttötarpeen ajan (Ympäristöpassi 2011.) Jakelulaitteiden energiatehokkaan käytön tärkein sääntö on oikea-aikaisuus. Usein laitteet kytketään päälle liian aikaisin, mikä aiheuttaa hukkakulutusta (Motiva 2010.)

3.3.4 Vedensäästö ja puhtaanapito keittiöissä

Vesi on arvokas raaka-aine, jota tarvitaan sekä ruokaan, juomiin että astioiden ja tilojen puhtaanapitoon. Käyttöveden lämmitys kuluttaa paljon energiaa (jopa 30–40 % kaikesta lämmitysenergiasta) ja siksi lämmin vesi myös maksaa usein noin kaksi kertaa enemmän kuin kylmä vesi. Myös raakaveden hankintaan, puhdistukseen ja pumppaukseen sekä jätevesien käsittelyyn tarvitaan runsaasti energiaa ja puhdistuskemikaaleja. Vesi- ja jätevesimaksuilla katetaan näitä kustannuksia. Vettä on siis syytä käyttää harkiten, vaikka Suomessa makean veden varantoja on paljon (Ympäristöpassi 2011.)

Ympäristöpassi-aineiston (2011) mukaan astianpesu on ammattikeittiön merkittävin veden kuluttaja (75–85 % käytetystä vedestä). Ammattikeittiöiden päivittäiseen puhtaanapitoon suositellaan nykyisin mikrokuitusiivousta. Tämä ns. vedetön siivous perustuu siivousvälineiden mikrokuitumateriaaliin runsaan vedenkäytön ja käyttötarkoituksen mukaan pH-arvoiltaan vaihtelevien pesuaineiden sijaan. Voimakkaampi hankauspesu tehdään tarpeen mukaan - työpinoille tiheämmin ja lattiapinoille harvemmin. Mikrokuitusiivous säästää vettä, pesuaineita, mekaanista työtä sekä pintojen kuivumisen kuluttamaa lämmitysenergiaa. Lisäksi se vähentää pesuaineen saostumia ja lian pinttymistä sekä kosteusvaurioita, sekä vähentää märkäpesun aiheuttamaa liukastumisvaaraa (Ympäristöpassi 2011.)

Puhdistusaineet kuormittavat merkittävästi ympäristöä elinkaarensa kaikissa vaiheissa. Puhdistusaineiden raaka-aineet ovat usein uusiutumattomia öljypohjaisia, aineita valmistaessa kuluu paljon energiaa ja käyttö ja käytöstä poistaminen aiheuttavat päästöjä veteen, ilmaan ja maaperään. Jotkut puhdistuskemikaaleissa sisältämät tehoaineet ovat myrkyllisiä, voivat kertyä eliöihin ja rikastua ravintoketjuissa. Kemi-

kaalit sisältävät myös vesistöjä rehevöittäviä ainesosia. Puhdistusaineiden suuren ympäristökuormituksen vuoksi, niille on laadittu ympäristökriteerejä ensimmäisten tuotteiden joukossa (Ympäristöpassi 2011.)

3.3.5 Jätteen synnyn ehkäisy

Ammattikeittiöissä jätettä syntyy muun muassa elintarvikkeista ja niiden osista, pakkauksista ja ruoanvalmistuksen tarvikkeista sekä ruoantähteistä ja tarjoilussa käytetyistä pakkauksista ja lautasliinoista. Maatumatonta jätettä syntyy lähinnä pakkauksista. Jätteiden vähentäminen edellyttää syntyvän jätemäärän seuraamista. Keskeisiä jättejakeita voidaan punnita aika ajoin. Myös jättekustannuksia kannattaa seurata, niin voidaan havaita toimenpiteiden vaikutukset (Ympäristöpassi 2011.)

Ympäristön ja kustannusten kannalta paras jäte on syntymätön jäte. Tämä on erityisen totta ruokaan liittyen. Valtava määrä raaka-aineita, energiaa, kuljetusten päästöjä ja tehtyä työtä valuu hukkaan, jos valmista ruokaa heitetään pois. Ruoan hävikkiä syntyy ammattikeittiöissä yleensä eniten ruokailutilanteen aikana eli tarjoilussa ja asiakkaiden lautasilta tähteeksi jäävästä ruoasta. Hävikkiä syntyy myös varastoinnissa ja valmistuksessa. Puolivalmisteiden käyttö vähentää keittiössä syntyvän jätteen määrää, mutta ei ruoan elinkaaren aikaista jätemäärää. Kun ruokaa jalostetaan muualla, myös jätteet syntyvät muualla (Ympäristöpassi 2011.)

3.4 Ympäristöasioiden hallinta ammattikeittiöissä

Ammattikeittiöt voivat tehostaa ympäristöasioiden hallintaa kirjallisen ympäristöjärjestelmän avulla. Se voidaan laatia esimerkiksi kansainvälisen, yrityksille tarkoitetun ISO 14001-standardin vaatimusten mukaan. Järjestelmä toimii seuraavasti: ensin selvitetään ympäristönäkökohdat eli toiminnan ympäristövaikutukset ja päämäärät. Seuraavaksi asetetaan tavoitteet. Ympäristöohjelmassa esitetään ne toimenpiteet, joilla tavoitteet saavutetaan, määritellään toimenpiteiden aikataulut ja vastuhenkilöt. Ympäristöjärjestelmä edellyttää myös mittaus- ja seurantajärjestelmää (Heikkilä 2002, 66.)

Heikkilän mukaan johdon sitoutuminen ympäristöasioiden hoitoon on olennaista, mutta sitoutumista edellytetään koko henkilöstöltä järjestelmän toimivuuden takaamiseksi. Ympäristöasioita hoitamaan valitaan yleensä ympäristövastaava, joka toimiin aktii-

visesti tiedottaen ja kouluttaen muita. Henkilökunnan ohjeistus ja koulutus onkin välttämätöntä (Heikkilä 2002, 66.)

Jatkuvan parantamisen periaate edellyttää säännöllisiä, puolueettomia tarkistuksia eli auditointeja. Tällöin arvioidaan, onko toimittu tavoitteiden mukaisesti. Ympäristöjärjestelmälle voi myös hakea sertifikaattia. Riippumaton, virallinen toimielin antaa yritykselle kirjallisen vakuutuksen eli sertifikaatin siitä, että ympäristöjärjestelmä täyttää standardin vaatimukset (Heikkilä 2002, 66.)

Mikkelin ammattikorkeakoulun tutkimuksen (2004) mukaan tutkimukseen vastanneista ammattikeittiöistä 16 %:lla on ympäristöjärjestelmä. Sen lisäksi ympäristöjärjestelmä oli liittynyt johonkin muuhun järjestelmään 18 %:ssa keittiöistä. Näistä järjestelmistä mainittiin esimerkkeinä jätehuoltosuunnitelma tai keittiön vuosisuunnitelma.

Yksi kattavimmista kestävän kehityksen kriteeristöistä on pohjoismaisen ympäristömerkin kriteerit eli Joutsenmerkintä ravintoloille. Joutsenmerkityn ravintolan koko toiminta on ympäristömyötäistä. Ravintola noudattaa tiukkoja ympäristövaatimuksia toiminnassaan esim. raaka-aineita ostettaessa ja käytettäessä. Joutsenmerkitty ravintola täyttää vaatimuksia energiankulutukselle ja jätehuollolle sekä kemiallisten tuotteiden käytölle. Joutsenmerkityn ravintolan käyttämistä elintarvikkeista osa on luomua, ja ravintolalla on lisäksi selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä. Ympäristöjohtamisella tarkoitetaan, että ravintolalla on mm. selkeät toimintatavat ja ohjeet mitä tuotteita ostetaan ja mitä ei. Ravintola on asettanut tavoitteita miten entisestään parannetaan ravintoalan ympäristötyötä. Ravintolan henkilöstö on myös sitoutunut ympäristötyöhön. Joutsenmerkin kriteerien avulla ravintola saa toimintaohjeita, joilla edesautetaan kestävää kehitystä (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2006.)

Ammattikeittiöt voivat edistää kestävän kehitystä myös erilaisten ympäristöohjelmien ja – kriteerien avulla ilman sertifiointia. Tarjolla tähän kehittämistyöhön on erilaisia työkaluja, joista voi valita keittiölleen sopivimmat tavat toimia.

3.5 KestITÄ-hanke kouluttaa ammattikeittiöitä ekotalkoisiin

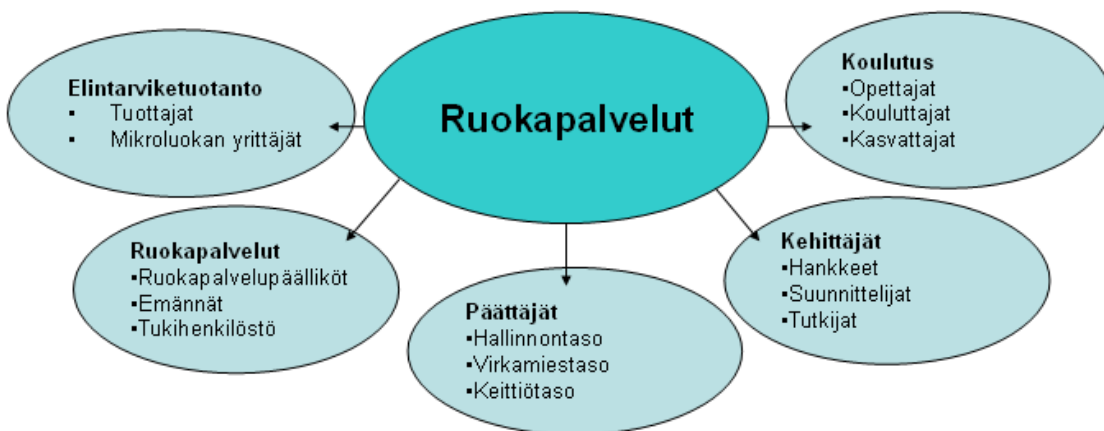
Kestävyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin, eli KestITÄ-hanke on EkoCentrian hallinnoima Euroopan sosiaalirahaston rahoituksella (ESR) – toteutettava hanke. Toiminta-aika hankkeella on 1.1.2009–30.6.2012. Savon ammatti- ja aikuisopiston yksikkö

EkoCentria toimii alueellisena ja valtakunnallisena kestävän kehityksen edistäjänä ammattikeittiösektorilla, pääasiassa erilaisilla hankerahoituksilla.

KestITÄ-hankkeen tavoitteena on kestävän kehityksen ja ympäristövastuullisten elintarvikehankintojen edistäminen oppilaitoksissa ja ammattikeittiöissä henkilöstön osaamis- ja muutosvalmiuksia sekä verkottumista kehittämällä. Pohjois-Savon ja Pohjois-Karjalan julkisten ruokapalveluiden tuotantoketju toimii valtakunnallisena edelläkävijänä Kestävät valinnat - periaatepäätöksen toteutuksessa elintarvikehankinnoissa.

Hankkeelle on asetettu kuusi keskeistä osatavoitetta:

1. Kohottaa kohderyhmän kestävän kehityksen edistämiseen vaadittavan osaamisen ja työelämävalmiuksien tasoa
2. Luoda uusia ja innovatiivisia pedagogisia ratkaisuja sekä luovia ja työelämälähtöisiä malleja kasvatukseen, opetukseen ja aikuiskoulutukseen
3. Kehittää itäsuomalaisia työmarkkinoita sekä edistää työllisyyttä ja sosiaalista yrittäjyyttä
4. Edistää alueellista tasa-arvoa ja kansainvälisen koulutuksen saavutettavuutta
5. Edistää julkisen sektorin lautaslaatua kestävän kehityksen näkökulmasta tutkimusten avulla
6. Edistää oppilaitosten ja julkisten ruokapalveluiden kestävän kehityksen edistämistyötä alueellisen ja kansainvälisen verkostoitumisen myötä (KestITÄ-hanke 2009.)



KUVIO 4: KestITÄ-hankkeen kohderyhmiä ovat Pohjois-Savon ja Pohjois-Karjalan ruokapalveluiden tuotantoketjun eri osat (KestITÄ-hanke 2009).

KestITÄ-hanke järjesti Ekotehokas ammattikeittiö koulutuksen vuosina 2010–2011. Koulutukseen osallistui kolmisenkymmentä itäsuomalaista ruokahuollon ammattilaista. Koulutuksen aikana osallistujat kartoittivat keittiöidensä kestävä kehityksen mukaiset käytänteet ja toiminnot ja lähtivät suunnittelemaan kestävä kehityksen ohjelmaa. Kestävä kehityksen ohjelmaan asetettiin tavoitteet, vastuuhenkilöt ja aikataulut.

Ekotehokas ammattikeittiö koulutukseen osallistuneet henkilöt kertoivat koulutuksen aikana omista hyvistä käytänteistään ja toimiessani koulutuksen yhtenä vastaavista henkilöistä sain tällöin ajatuksen tämän opinnäytetyön aiheesta. Yksi kestävä kehityksen parhaista edistämiskeinoista on mielestäni hyvien käytänteiden levittäminen.

4 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää kestävä kehityksen hyviä käytäntöjä ja toimintatapoja julkisissa ruokapalveluissa. EkoCentrian hallinnoiman KestITÄ-hankkeen Ekotehokas ammattikeittiö- koulutukseen osallistuneet julkisen sektorin keittiöt olivat toteuttaneet kestävä kehityksen edistämistä erilaisin kehittämistoimenpitein, joista valittiin neljä erilaista tapausta. Opinnäytetyön liitteenä ovat tiivistetyt kuvaukset kestävä kehityksen hyvistä käytänteistä, jotka tulevat käyttöön EkoCentrian verkkosivujen materiaalipankkiin.

4.1 Tutkimusmenetelmä

Metsämuurosen mukaan (2006) keskeiset kvalitatiivisessa metodologiassa käytettävät tutkimusmenetelmät ovat havainnoiminen, tekstianalyysi, haastattelu ja litterointi. Haastattelu on yksi tiedonhankinnan perusmuoto. Joustavana menetelmänä haastattelu soveltuu monenlaisiin tarkoituksiin, sitä voidaan käyttää lähes kaikkialla ja sen avulla voidaan saada syvällistä tietoa (Hirsjärvi ym. 2006, 11.) Haastattelussa ollaan suorassa kielellisessä vuorovaikutuksessa tutkittavan kanssa ja tämä tilanne luo

mahdollisuuden suunnata tiedonhankintaa itse tilanteessa. Samoin on mahdollista saada esiin vastausten taustalla olevia motiiveja (Hirsjärvi ym. 2006, 34.)

Puolistrukturoidulla haastattelumenetelmällä eli teemahaastattelulla on yleensä samat kysymykset kaikille haastateltaville, mutta vastauksia ei ole sidottu vastausvaihtoehtoihin, vaan haastateltavat voivat vastata omin sanoin. Robinsonin (1995) näkemys on, että kysymykset on määrätty ennalta, mutta haastattelija voi vaihdella niiden sanamuotoa (Hirsjärvi 2006, 47.)

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa haastattelu on enemmän tai vähemmän avointen kysymysten esittämistä valituille yksilöille tai ryhmille (Metsämuuronen 2006, 88). Metsämuuronen (2006) mukaan kvalitatiivisessa tutkimuksessa käytetään litterointia eli puhtaaksikirjoittamista sen ymmärtämiseen, kuinka tutkimukseen osallistujat organisoivat puheensa ja kirjoituksensa (Metsämuuronen 2006, 88).

Yinin (1994) mukaan tapaustutkimuksessa (*case study research*) tutkitaan yksittäistä tapahtumaa, rajattua kokonaisuutta tai yksilöä käyttämällä monipuolisia ja eri menetelmillä hankittuja tietoja. Tapaustutkimuksessa pyritään tutkimaan, kuvaamaan ja selittämään tapauksia pääasiassa miten- ja miksi-kysymysten avulla (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Tyypillistä tapaustutkimukselle on valita tutkimuskohteeksi yksittäinen tapaus, tilanne, tapahtuma tai joukko tapauksia, joiden tarkastelussa kiinnostuksen kohteena ovat usein prosessit. Yksittäistapauksia pyritään tutkimaan niiden luonnollisessa ympäristössään kuvailemalla yksityiskohtaisesti tutkittavaa ilmiötä. Kuvailevat menetelmät eivät välttämättä pyri selittämään ilmiöiden välisiä yhteyksiä, testaamaan hypoteeseja, tekemään ennusteita, vaan tavoitteena on tutkimuskohteen ominaispiirteiden systemaattinen, tarkka ja totuudenmukainen kuvailu (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Olennaista on, että tutkittava tapaus muodostaa jonkinlaisen kokonaisuuden. Koska tapaustutkimuksessa käytetään erilaisia tiedonkeruu ja analyysitapoja, ei sitä voida pitää ainoastaan aineistonkeruun tekniikkana. Tapaustutkimuksen teko ei siis rajoita menetelmävalintoja: käytössä ovat yhtä hyvin kvantitatiiviset kuin kvalitatiivisetkin menetelmät (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Tapausta tutkimalla pyritään lisäämään ymmärrystä tietystä ilmiöstä pyrkimättä kuitenkaan yleistettävään tietoon. Yleensä tapaustutkimus valitaankin menetelmäksi, kun halutaan ymmärtää kohdetta syvällisesti ja huomioida siihen liittyvä konteksti (olosuhteet, taustat yms.). Vaikka kyse onkin tietystä, yksilöllisestä tapauksesta, arvioinnissa on kuitenkin hyvä pohtia tuloksia myös laajemmassa mittakaavassa: Mitä kyseinen tapaus opettaa vastaaville tutkimusprosesseille? Miten saatuja tuloksia voitaisiin mahdollisesti soveltaa muuhun tai muualla? Miten yksittäistapauksen tuloksia voi käyttää apuna suunniteltaessa aihetta koskevia laajempia tutkimuksia? (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Yhdenkin tapauksen huolellinen tutkiminen voi tarjota yksittäistapauksen ylittävää tietoa, vaikka sen pohjalta ei voi esittää yleistyksiä. Tulosten merkitystä ja oikeellisuutta voidaan vahvistaa esittämällä perusteellinen kuvaus aineistosta ja sen analyysistä (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Alasuutarin (2007) mukaan laadullinen analyysi koostuu kahdesta vaiheesta, havaintojen pelkistämisestä ja arvoituksen ratkaisemisesta. Tällaisen erottelun voi tehdä vain analyttisesti; käytännössä ne nivoutuvat aina toisiinsa. Havaintojen pelkistämisessä voi erottaa kaksi eri osaa. Ensinnäkin aineistoa tarkastellaan aina vain tietystä teoreettis-metodologisesta näkökulmasta. Aineistoa tarkasteltaessa kiinnitetään huomiota vain siihen, mikä on teoreettisen viitekehyksen ja kulloisenkin kysymyksen asettelun kannalta olennaista, vaikka samassakin tutkimuksessa aineistoa voidaan tarkastella monesta näkökulmasta. Näin analyysin kohteena oleva tekstimassa pelkistyy hieman hallittavammaksi määräksi erillisiä raakahavaintoja. Pelkistämisen toisessa vaiheessa erilliset raakahavainnot yhdistetään. Toinen vaihe laadullisessa analyysissä on arvoituksen ratkaiseminen eli tulosten tulkitseminen (Alasuutari 2006, 39–44.)

Tämän opinnäytetyön tutkimusosio toteutettiin tapaustutkimuksena teemahaastattelun avulla ja vastaajina oli neljä eri henkilöä. Kysymysrunko oli kaikille sama, mutta aiheesta riippuen kysymyksiä lisättiin ja painotettiin eri näkökulmia mahdollisimman tarkkojen kuvausten saamiseksi hyvistä käytänteistä.

Kysymysrungossa oli seuraavat kaikille yhteiset kysymykset: Millaisia kestäväen kehityksen strategioita tai linjauksia on olemassa, jotka ohjaavat keittiönne toimintaa? Millainen kestäväen kehityksen hyvä käytänne on teillä toteutettu? Mistä syntyi idea? Mitä tavoitteita käytänteelle asetettiin? Miten käytänne toteutettiin? Miten henkilöstö

sitoutettiin ja motivoitiin toimintatapoihin? Millaisia haasteita olette kohdanneet? Millaisia tuloksia on syntynyt hyvän käytänteen myötä? Mikä on ollut keskeistä onnistumisessa? Mitä uusia ajatuksia tai kehittämisideoita aiheesta on syntynyt?

4.2 Aineiston keruu ja analysointi

Haastateltavat henkilöt ja teemat valittiin KestITÄ-hankkeen Ekotehokas ammattikeittiö koulutukseen vuosina 2010–2011 osallistuneiden joukosta. Ekotehokas ammattikeittiö koulutuksessa mukana olleet henkilöt lähtivät toteuttamaan kestävän kehityksen katselmointia sekä kestävän kehityksen ohjelmaa keittiöihinsä. Koulutuspäivien aikana tutustuttiin eri keittiöiden hyviin käytänteisiin, joista valittiin tämän opinnäytetyön tutkimukseen neljä erilaista tapausta.

Tutkimus toteutettiin kvalitatiivisina teemahaastatteluina. Hyvien käytänteiden selvittämiseksi toteutettiin teemahaastattelut neljässä eri keittiössä: 1) biojätteen vähentämiskampanja, Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalvelut, haastateltavana ravintolapäällikkö Riitta Siekkinen, 2) vedetön ammattikeittiön siivousmenetelmä, Savon ammatti- ja aikuisopisto, matkailu- ja ravitsemisalalan opetuskeittiöt, haastateltavana opettaja Maija Virtala, 3) kestävät elintarvikehankinnat, Vieremän kunta, haastateltavana ruokahuoltopäällikkö Jaana Vidgren, 4) energiankulutuksen mittausjärjestelmä, Savon ammatti- ja aikuisopisto, opiskelijaravintola Kisälli, haastateltavana opettaja Eila Hyttinen.

Hyvät käytänteet valittiin näistä kyseisistä keittiöistä, koska Ekotehokas ammattikeittiö-koulutuksen aikana keskusteltiin osallistuneiden henkilöiden kanssa keittiökohtaisista kehittämistoimista ja koettiin, että nämä neljä hyvää käytännettä ovat mallinnettavissa muihinkin julkisen sektorin ammattikeittiöihin.

Tutkimuksen teemahaastattelut toteutettiin maalis-toukokuun aikana. Haastattelut äänitettiin nauhurilla, jonka jälkeen tekstit litteroitiin välittömästi. Litteroinnin jälkeen tulokset analysoitiin. Tulosten analysoinnin lisäksi näistä neljästä hyvästä käytänteestä syntyi neljä tiivistettyä case-kuvausta, joita käytetään EkoCentrian nettisivuilla hyvät käytänteet-materiaalipankissa. Näiden hyvien käytänteiden tiivistetyt case-kuvaukset ovat tämän opinnäytetyön liitteenä.

4.3 Tutkimuksen luotettavuus

Hirsjärvi ym. (2007) toteavat, että kaikissa tutkimuksissa pyritään arvioimaan tehdyn tutkimuksen luotettavuutta ja pätevyyttä. Tällä pyritään välttämään virheiden syntymistä. Määrällisen ja laadullisen tutkimuksen luotettavuutta ja pätevyyttä voidaan tarkentaa käyttämällä tutkimuksessa useita mittaus ja tutkimustapoja. Reliabiliteetilla tarkoitetaan mittaustulosten toistettavuutta (Hirsjärvi ym. 2007, 226.)

Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta on pyritty kohentamaan selostamalla tarkasti tutkimuksen toteuttamisen kaikkia vaiheita. Luotettavuutta on pyritty lisäämään myös sillä, että aineisto on koottu haastattelemalla kaikki henkilöt itse ja nauhoittamalla keskustelut. Myös litterointi on tehty itse välittömästi haastattelujen jälkeen. Litterointia ei ole tehty sanasta sanaan, vaan on kirjoitettu ylös merkittävimmät asiat tutkimuksen kannalta. Litteroinnin jälkeen kirjoitettiin tulokset tähän opinnäytetyöhön ja opinnäytetyön liitteenä olevat tiivistetyt case-kuvaukset EkoCentrian verkkosivuille.

5 TULOKSET

Teemahaastattelujen tuloksina on neljä erilaista kestävän kehityksen hyvää käytännettä. Hyvät käytänteet on jaettu omien otsikoiden alle, johtuen eri teemoista. Kysymysrungot ovat olleet kaikille haasteltaville samat, mutta vastauksista olisi ollut vaikea saada koottua vain yhtä yhteistä tulosta, joten tästä syystä eri teemat ovat omina tuloksinaan. Opinnäytetyön pohdintaosiossa on ajatuksia näitä kaikkia hyviä käytänteitä yhdistävistä tekijöistä.

5.1 Biojätteen vähentämiskampanja

Maaliskuussa 2011 haastateltavana oli ravintolapäällikkö Riitta Siekkinen Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalveluista. Biojätteen vähentämiskampanja toteutettiin Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalveluiden kaikissa ravintoloissa. Savon Catering tarjoaa ruokapalveluja kuudella eri paikkakunnalla Savon ammatti- ja aikuisopiston toimipisteissä opiskelijoille sekä henkilöstölle. Päivittäin tarjotaan n. 3500 lounasta ja lisäksi kahvila- ja tilauspalveluja.

Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalveluissa kestävä kehitys on otettu huomioon jo usean vuoden ajan esimerkiksi elintarvike- ja laitehankinnoissa. Koulutuskuntayhtymän strategioissa kestävä kehitys on ollut painopisteenä jo vuodesta 2006 lähtien. Kestävän kehityksen ohjelmaa ollaan parhaillaan laatimassa kaikkiin ravintolapalveluiden toimipisteisiin.

Marraskuussa 2010 EU:n jätteen vähentämisviikon yhteydessä lanseeratun biojätteen vähentämiskampanjan tavoitteena oli vaikuttaa sekä opiskelijoiden että henkilöstön asenteisiin ja käsityksiin biojättemäärien vähentämiseksi. Kampanjan mitattavaksi tavoitteeksi otettiin 20 % vähennys biojätteiden määrissä.

Idea kampanjalle syntyi Siekkisen mukaan edellisen kevään 2010 KestITÄ-hankkeen eräässä koulutuksessa, jossa oli luennoimassa Göteborgin kaupungin ympäristövästaaava. *"Haluttiin tempaista Euroopan jätteen vähentämisviikon aikana 20.–28.11.2010"* Siekkinen kertoo. *"Niin paljon viime aikoina on media puhunut kestävästä valinnoista ja biojäteasiat on olleet paljonkin esillä."*

Kampanjaa lähdettiin suunnittelemaan siten, että valittiin ravintolapalveluista kolme henkilöä, markkinointivastaava oppilaitoksesta sekä oppilaitoksen kestävä kehityksen koordinaattori suunnitteluryhmään, joka lähti pohtimaan kampanjan ideointia ja toteutusta. Suunnitteluryhmä päätti, että tilataan nk. kampanjahahmo sarjakuvapiirtäjä Seppo Leinoselta. Häneltä saatiin muutamia hahmoehdotuksia, joista valittiin kampanjan maskotiksi piirroshahmo Mäyris, joka seikkailee biojätekampanjan kaikissa markkinointimateriaaleissa. Hahmoa hyödynnetään nykyisin oppilaitoksen kestävä kehityksen muussakin materiaaleissa ja markkinoinnissa.

Oppilaitoksen markkinointivastaava suunnitteli markkinointimateriaaleiksi kampanjalle mobileja ja julisteita, joita painatettiin kopiointiyrityksessä kaikille Savon Cateringin ravintoloille. Markkinointimateriaalit laitettiin hyvin näkyville paikoille ruokalinjastojen alkuun, asiakkaiden eniten käyttämille kulkuväylille sekä astianpalautuspisteisiin.

Biojätteen vähentämiskampanjasta tiedotettiin edellisellä viikolla medialle lehdistötiedotteella sekä oppilaitoksen nettisivuille. Yle Radio Savo kertoi kampanjasta nettisivuillaan ja teki yhden radiojutun aiheesta. Lisäksi Radio Savo kävi paikan päällä kampanjan alettua tekemässä suoran lähetyksen, jossa haastateltiin myös opiskelijoita. Kampanjaviikon ajan asiasta tiedotettiin sisäisissä Info-TV:ssä.

Kampanjan aloituspäivänä ympäristöalan opiskelijat Toivalasta olivat opastamassa astianpalautuspisteissä opiskelijoita ja henkilöstöä lajittelemaan jätteensä ja antamassa infoa ympäristöasioista. Ruokapalveluhenkilöstö opasti asiakkaita mm. ottamaan ruokaa lautaselleen sen verran kuin jaksaa syödä. Ruokapalveluhenkilöstö seurasi asiakkailta tulevaa biojätteiden määrää, jota seurataan myös edelleen. Lisäksi henkilöstö vastasi asiakkailta tuleviin kysymyksiin ja esimerkiksi euromäärät ja biojätteen määrät herättivät paljon keskustelua.

Asiakkaat ottivat hyvin kampanjan vastaan ja kyselivät paljon. Oli havaittavissa, että lautasmalliohjetta katsottiin tarkkaan ja näin pystyttiin vaikuttamaan terveystieteiden näkökulmasta asiakkaisiin. Oppilaitoksen johdolta tuli erittäin hyvää palautetta ja kannustusta kampanjan edelleen jatkamiseksi. Ruokapalveluhenkilöstö oli erittäin innostunut ja motivoitunut kampanjan aiheesta. Heidän mielestään lajittelu parani selkeästi ja biojättemäärä alkoi hieman vähetä. Kampanjan aikana opiskelijoilta sekä henkilöstöltä tuli erilaisia aloitteita kestävän kehityksen edistämiseksi, joten asenne- ja muutostakin on havaittavissa.

Biojätteen määrään on Savon Cateringilla pyritty vaikuttamaan muutenkin, esimerkiksi asiakastyytyväisyyskyselyn kautta, jonka pohjalta on ruokalistoja päivitetty ympäristövastuullisuuden näkökulmasta. Tulevaisuudessa ruokapalveluissa seurataan edelleen biojättemäärien kehitystä ja niitä mitataan päivittäin. Lisäksi halutaan nähdä, että onko ruokalistojen päivityksellä vaikutusta biojättemääriin. Kampanjaa toistetaan tiettyin väliajoin, jotta sen tehokkuus saadaan säilymään.

Yksi iso haaste biojätteen vähentämiseksi on saada opettajat ilmoittamaan opetuksen liittyvistä muutoksista ja opiskelijoiden poissaoloista, jotta ruokaa valmistettaisiin juuri oikea määrä. Tällä keinoin ruoan hukka- ja valmistusmäärät saataisiin minimoitua. Keittiön puolella haasteena Siekkinen näkee sen, että prosessituotannossa pitäisi ryhtyä enemmän ajattelemaan raaka-aineiden ostomääriä, reseptiikan hyödyntämistä sekä tuotantoprosessien kehittämistä laadukkaiden tuotteiden saamiseksi. Tähän tarvitaan haastateltavan mielestä ruokapalveluhenkilöstön koulutusta.

Kaiken kaikkiaan Siekkinen on erittäin tyytyväinen biojätteen vähentämiskampanjan vaikutukseen ja siihen, että se otettiin positiivisesti vastaan ja pidettiin tärkeänä asiana sekä henkilöstön, opiskelijoiden että oppilaitoksen johdon osalta.

”Jos tällä saataisiin nimenomaan heräteltyä ihmisiä tähän ympäristöasioitten ajatukseen, sanotaanko näin, että mihinkä minä voin itse henkilökohtaisesti vaikuttaa, niin minä pyrin siihen vaikuttamaan!” Riitta Siekkinen, Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapäällikkö

5.2 Vedetön siivous

Huhtikuussa 2011 haastateltavana oli ruokatuotannon opettaja Maija Virtala Savon ammatti- ja aikuisopistosta. Savon ammatti- ja aikuisopiston matkailu- ja ravitsemisalan yksikössä Sammakkolammentielleä Kuopiossa opiskelee n. 550 opiskelijaa. Yksikkö on saanut tunnustusta pitkäjänteisestä kestävästä kehityksestä edistämistyöstään; vuonna 2006 Vihreä Lippu Suomen ympäristökasvatuksen seuralta ja vuoden 2010 lopussa kestävästä kehityksestä sertifikaatti Okka-säätiöltä. Kestävä kehitys on ollut kyseisen oppilaitoksen yksikön painopisteenä jo vuosia. Oppilaitoksen yksiköllä on oma kestävä kehityksen ohjelma, jota päivitetään vuosittain.

Idea vedettömän siivouksen osalta syntyi haastateltavan Virtalan mielestä seuraavasti: *”Aika hassu päähänpisto, kun kiinteistöyksikkömme julisti kilpailun, tee ekoteko tai joku sellainen kestävä kehityksen kilpailu. Me alettiin oppilaiden kanssa miettimään, että osallistumme kilpailuun. Mitä jos tekisimme vertailevan tutkimuksen tai kokeilun siitä vedettömästä siivouksesta, paljonko vettä kuluu normaalissa harja-letkupesussa verrattuna vedettömään siivoukseen, jossa hyödynnetään yhdistelmäkonetta opetuskeittiöiden pesussa?”*

Kyseisessä matkailu- ja ravitsemisalan koulutusyksikössä on 6 opetuskeittiötä, jotka ovat usein käytössä kahdessa vuorossa. Opiskelijat laskivat vertailussa, miten paljon vettä kuluu eri menetelmin lattianpesussa, jos jokainen keittiö pestäisiin kaksi kertaa päivässä. Opiskelijat saivat seuraavia tuloksia vertailustaan; harja ja letkupesulla vettä kului 63 litraa kun taas vedettömällä siivousmenetelmällä tehostettuna yhdistelmäkonella vettä kului vain 13 litraa. Opetuskeittiöiden pinta-ala on n. 80-90m².

Virtala on tehnyt lisäksi opiskelijoiden kanssa vertailuja pöytien pyyhkimisestä runsaalla vedellä verrattuna mikrokuituliinoilla tehtyyn puhdistukseen. Vertailumäärinä ovat olleet mikrobimäärät puhdistuksen jälkeen. Vesipesulla on päästy ainoastaan kaksi kertaa alle 10 mikrobipesäkkeeseen, kun taas mikrokuituliinapuhdistuksella on päästy max. 6 mikrobipesäkkeeseen. Näiden vertailujen tuloksena mikrokuituliinoilla pyyhkiminen vaikuttaisi olevan puhdistustulokseltaan tehokkaampaa.

Virtalan mielestä suurimpana haasteena vedettömän siivouksen osalta on ihmisten ennakkoluulot, eli luullaan, että vesipesu on kaikista paras konsti, kun halutaan puhdasta. Toinen haaste on, että yhdistelmäkoneen käyttö on opeteltava ja kaikki käyttäjät on perehdytettävä laitteen käyttöön. Lisäksi ihmisillä on käsityksiä, että yhdistelmäkoneen puhdistus on hankalaa, kun tosiasiasa laitteen puhdistus vie n. 3 minuuttia.

Virtalan mukaan vedettömässä siivousmenetelmässä on paljon hyviä puolia. Työmenetelmä on kevyempi, työskentelyasennot paremmat, syntyy puhtaampaa jälkeä, säästetään vettä, kemikaaleja ja luontoa. Työmenetelmällä saadaan myös rahallista säästöä ja tulosta pienemmällä vedenkulutuksella sekä työajan säästöllä.

Vedettömän siivousmenetelmän leviämisen kannalta keskeistä Virtalan mielestä on tuoda sen hyvät puolet ja hyödyt esille ja saada asenteita muokattua. Lähtökohta vedettömän siivousmenetelmän edistämiseksi oppilaitoksessa on Virtalan mukaan herkullinen: *”Voitimme kilpailun ja toin opiskelijoille voimakkaasti esille sitä.”* Haasteena Virtala näkee sen, että *”...joistakin ihmisistä vaikuttaa siltä, ettei keittiöitä pestä enää ollenkaan!”* Vedettömän siivouksen perusteista tietämättömänä voi siis syntyä väärinkäsityksiä.

5.3 Kestävät elintarvikehankinnat

Toukokuussa 2011 haastateltavana oli ruokahuoltopäällikkö Jaana Vidgren Vieremän kunnasta. Vieremän kunnan ruokapalvelut tarjoavat päivittäin n. 800 aterialla sekä päiväkotilapsille, peruskoululaisille, lukiolaisille että vanhuksille.

Vieremän kunnan päättäjillä on olemassa halu ja tahtotila kestävän kehityksen mukaisille elintarvikehankinnoille, joka on kirjattu kunnan elinkeinostrategiaan jo kymmenkunta vuotta sitten. Vidgrenin mukaan ruokaan on satsattu aina euroja Vieremällä, eli perustelluista syistä on tarvittaessa saatu lisärahoitusta elintarvikehankintoihin. Haastateltava sanoi, että *”Me tärvätään rahaa ruokaan ja ollaan siitä ylpeitä”*.

Elinkeinostrategia määrittää, millaisia hankintoja kunnassa toteutetaan. Hankintapäätöksessä Vieremän kunnalla on lause: ruokahuoltopäällikkö ostaa tuoretuotteet päi-

vänhintaan harkinnan mukaan kokonaistaloudellisuus huomioiden ja lähiruoka on huomioitu erikseen kunnan elinkeinonstrategiassa.

Pääsääntöisesti Vieremän kunnan ja ruokahuollon hankinnat suoritetaan Ylä-Savon hankintarenkaan kautta (maito, viljatuotteet, liha, kuiva-aineet, säilykkeet ja muut tukutuotteet), koska näissä volyymit ovat sen verran suuria, että pienillä paikallisilla tuottajilla ei ole mahdollisuuksia tarjota tuotteitaan. Tuotteet, jotka voidaan ostaa paikallisilta tuottajilta, kilpailutetaan kunnan omana toimintana tai tehdään suorahankintoja. Toistaiseksi hankintarenkaan kriteereissä ei ole painotettu ympäristövastuullisuutta, mutta Vidgrenin mukaan tuleviin hankintarenkaan strategioihin pyritään vaikuttamaan, jotta tulevaisuudessa voidaan tehdä ympäristövastuullisia hankintoja vahvemmin.

Vieremän kunnalla ei ole omaa kestävän kehityksen ohjelmaa, mutta ruokahuollossa kyseinen ohjelma tavoitteineen laadittiin KestITÄ-hankkeen Ekotehokas ammattikeittiö- koulutuksen aikana. Kyseisessä kestävän kehityksen ohjelmassa on yhtenä tavoitteena lisätä lähiruoan käyttöä esimerkiksi järvikalan osalta. Lisäksi kestäviä hankintoja pyritään kestävän kehityksen ohjelman tavoitteiden mukaisesti toteuttamaan myös puhdistus- ja pesuaineiden sekä laitehankintojen osalta.

Lähiruoan suosimiseen Vieremän kunnan ruokahuollossa on vaikuttanut moni asia, mutta yhtenä tärkeimmistä Vidgren näkee Kiuruveden kunnan ruokahuollon erinomaisen esimerkin. Kiuruveden kunnassa lähiruoan tarjonnan lisääminen on tuonut alueelle paljon lähituottajia, jotka pystyvät palvelemaan myös Vieremän kunnan elintarvikehankintoja. Tärkeimmiksi syiksi lähiruoan hankkimiselle Vidgren nimeää puhtauden, turvallisuuden ja sen, että saadaan alkutuottajille työtä *"Mä en halua, että maanviljely kuolee Suomesta"* sanoi haastateltava.

Lähihankinnat eivät ole tuoneet muutoksia keittiön työmenetelmiin tai reseptiikkaan. Lähituotteiden käytön lisääntymisen myötä Vidgrenin mukaan ruokaturvallisuus on lisääntynyt merkittävästi. Jossain määrin työmenetelmät ovat helpottuneet, kun kotimaisista marjoista tehdyt ruoat voi tarjota ilman kuumentamista ruokamyrkytyksiä pelkäämättä.

Vidgrenin mukaan Vieremän kunnan ruokahuollon henkilöstö suhtautuu erittäin positiivisesti lähiruoan käyttöön. *”Ei tartte myydä ajatusta heille. Heillä on myös ammatillipeys, halutaan tarjota asiakkaille parasta mahdollista ruokaa”* kertoo Vidgren.

Haasteena lähihankinnoissa haastateltavan mielestä koetaan kuljetusten määrien lisääntyminen. Osa tuottajista on halunnut yhdistellä kuljetuksia, joten esimerkiksi leipä ja pakastevihannekset kulkevat samalla kyydillä. Kaikki tuottajat eivät kuitenkaan ole vielä valmiita yhteiskuljetuksiin. Lisäksi lähihankinnat vievät hiukan enemmän aikaa ruokahuoltopäälliköltä tilausten osalta. Positiivisena Vidgren näkee kuitenkin sen, että tilaukset voi jättää toimittajille sähköpostilla tai puhelimitse.

5.4 Energiankulutuksen mittausjärjestelmä

Toukokuussa 2011 haastateltavana oli ruokatuotannon opettaja Eila Hyttinen Savon ammatti- ja aikuisopiston matkailu- ja ravitsemisalalan yksikön opiskelijaravintola Kisällistä. Kisällissä tarjotaan n. 350–400 lounasta päivittäin matkailu- ja ravitsemisalalan opiskelijoille. Oppilaitoksen kyseessä olevalla koulutusyksiköllä on Vihreä lippu ja Okka-säätiön myöntämä kestävän kehityksen sertifikaatti tunnuksena pitkäjänteisestä kestävän kehityksen edistämistyöstä. Kisälli kuuluu myös Portaat luomuun ohjelmaan.

Opiskelijaravintola Kisälliin hankittiin energiankulutuksen mittausjärjestelmä huhtikuussa 2011. Kyseisen mittausjärjestelmän avulla voidaan mitata laitekohtaisesti keittiön sähköä tai vettä kuluttavien koneiden ja laitteiden energiankulutusta. Järjestelmä mittaa lukemat ja tuo ne tietokoneohjelmaan, jonka avulla voidaan seurata laitekohtaisesti energiankulutusta minuuttien tarkkuudella määrättyillä ajanjaksoilla.

Idea mittausjärjestelmän hankkimiseksi syntyi haastateltavan mukaan paristakin syystä; oppilaitoksen Vihreä lippu teemana oli energian kulutuksen vähentäminen ja yksikön kestävän kehityksen vastaava oli Metoksella Keravalla vieraillessaan tutustunut tähän mittausjärjestelmään. Haastateltava piti tärkeänä sitä, että jos energiankulutusta halutaan vähentää, on sitä myös pystyttävä jotenkin mittaamaan ja seuraamaan.

Vihreä lippu teeman yhteydessä oli oppilaitoksessa toteutettu sähkönsäästöä monella eri tavalla mm. vaihdettu energiansäästölamppuja hehkulamppujen tilalle, lisätty liike-

tunnistimia, tiedotettu henkilöstöä ja opiskelijoita tietokoneiden ja valojen sammuttamisesta, mutta haastateltavan mielestä ”syödessä nälkä kasvaa ja alettiin miettiä, että mitäs nyt...miten vielä voitais säästää sähköä? Ja sitten me keksittiin se, että laitekohtaiset energiamittarit ei maksa paljon mitään ja laitettiin aluksi linjastoihin mittarit”.

Sähkönkulutuksen mittaaminen aloitettiin Kisällissä jo syksyllä 2010 jakelulinjastoissa (kylmä- ja lämpölinjastot), jolloin linjastoihin liitettiin yksinkertaiset sähköpistokkeeseen tulevat sähkönkulutusmittarit. Sähkönkulutusta mitattiin aluksi kaksi kuukautta ilman minkäänlaista ohjeistusta ja tiedottamista asiasta. Sen jälkeen Kisällissä työskenteleville kerrottiin mittauksesta ja ohjeistettiin Metoksen neuvoin oikeaoppisiin työskentelytapoihin energian säästämiseksi. Mittausta jatkettiin ohjeistamisen jälkeen taas kaksi kuukautta ja sen jälkeen tuloksia verrattiin. Tulokset yllättivät haastateltavan, eli suuria eroja ei sähkönkulutuksessa löytynyt, vuositasolla säästöä n. 120€. Tämä tarkoitti haastateltavan mielestä sitä, että työskentelytavat olivat olleet jo ennen ohjeistamista oikeansuuntaiset.

Laitekohtaisen mittausjärjestelmän asentaminen keväällä 2011 mahdollisti koko keittiön osalta energian kulutuksen mittaamisen reaaliajassa. Mittausjärjestelmän avulla voidaan tehdä esimerkiksi vertailuja erilaisten ruoanvalmistusmenetelmien osalta, vertailla erilaisten menukokonaisuuksien energian kulutuksia sekä selvittää energiankulutusta eri prosessien ja työskentelytapojen osalta. Näitä tuloksia tullaan hyödyntämään opetuksessa, työmenetelmien kehittämisessä sekä ruokalistasuunnittelussa.

Energiankulutuksen mittausjärjestelmä on vielä uusi ja sen käyttöönotto vasta aloitettu. Hyttisen mukaan ohjelman mahdollisimman tehokas ja hyödyttävä käyttö vaatii vielä opettelua. Hankittaessa energiankulutuksen mittausjärjestelmää sovittiin myyjän kanssa henkilöstön koulutuksesta ja perehdytyksestä. Toistaiseksi vain haastateltava on perehdytetty syvemmin järjestelmän käyttöön, mutta aiheesta on tulossa koulutus Kisällin henkilöstölle.

Tulevaisuudessa mittausjärjestelmää aiotaan hyödyntää Kisällissä myös enemmän vedenkulutuksen mittaamiseen ja työskentelymenetelmien tehostamiseen. Tällöin astianpesua, joka kuluttaa paljon vettä keittiössä, tullaan tarkastelemaan prosessina sen tehostamiseksi. Haastateltava kertoo, että mittausjärjestelmän hyödyntämiseksi kokonaisvaltaisesti pitäisi keskustella opettajien kanssa aiheesta tarkemmin. Haasta-

teltava kiteyttää ” kyllähän tää vaatii semmosta tiettyä sitoutumista...kun sais tästä sellasen rutiinin luotua, että se olis järkevä kokonaisuus...jollon se tois hyötyä ope-
tukseen ja käytännön työhön”.

6 POHDINTA

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää kestävän kehityksen hyviä käytäntöjä ja toimintatapoja julkisissa ruokapalveluissa. Tutkimus toteutettiin teemahaastatteluna eri aiheista neljässä erilaisessa julkisen sektorin ammattikeittiössä, jotka olivat osallistuneet KestITÄ-hankkeen koulutukseen. Tutkimuksen tulosten pohjalta syntyi neljä tiivistettyä case-kuvausta kestävän kehityksen hyvistä käytänteistä EkoCentrian materiaalipankkiin verkkosivuille. EkoCentria on avaamassa nettisivuilleen materiaalipankin ammattikeittiöiden käyttöön, josta keittiöt voivat hakea lisätietoja ja keinoja kestävän kehityksen edistämiseksi toiminnoissaan.

Valtioneuvoston periaatepäätös (2009) julkisen sektorin ammattikeittiöiden kestävän kehityksen edistämiseksi on toistaiseksi suositus kunnille, mutta velvoite valtionhallinnolle. Ammattikeittiöiden kestävän kehityksen mukaisten käytänteiden nykytilanteen selvittämiseksi on tehty Suomessa todella vähän tutkimusta. Suomalaisen ruokakulttuurin ohjelma (SRE) mm. selvitti kyseisen Valtioneuvoston periaatepäätöksen toteutumista elintarvikeostojen osalta julkisen sektorin ruokapalveluissa keväällä 2010. Kyseisen tutkimuksen tuloksena oli, että julkisissa ruokapalveluissa Suomessa ostetaan vielä vähän elintarvikkeita ympäristövastuullisten kriteerien mukaisesti.

KestITÄ-hankkeen Ekotehokas ammattikeittiö koulutuksessa mukana olleissa julkisen sektorin ammattikeittiöissä kestävää kehitystä on lähdetty toteuttamaan monella eri tavalla, joista neljä erilaista toimintatapaa esiteltiin tässä opinnäytetyössä. Hyvät kestävän kehityksen käytänteet ovat mallinnettavissa muihinkin keittiöihin.

Kaikkien neljän kestävän kehityksen hyvän käytänteen osalta voidaan todeta, että ne myötäilevät Valtioneuvoston periaatepäätöstä ja sen tavoitteita. Kyseissä päätöksessä esitetään tavoitteita toimenpiteille, joilla ryhdytään kasvihuonekaasupäästöjen, jätemäärien ja ympäristön kemikalisoitumisen vähentämiseen. Opinnäytetyössä esitellään neljä hyvää käytännettä, biojätteen määrän vähentäminen, vedetön siivous, kestävät elintarvikehankinnat sekä energiankulutuksen mittausjärjestelmä, edistävät

kaikki omalta osaltaan kestävä kehitystä. Näillä käytänteillä on omat positiiviset ympäristökuormituksia vähentävät vaikutukset mm. ilmastoon, veteen, luonnon monimuotoisuuteen ja ympäristön kemikalisoitumiseen.

Yhteistä näiden haastateltujen keittiöiden osalta on se, että kaikissa neljässä keittiössä on olemassa strategia kestävä kehityksen edistämiseksi. Tämä kertoo siitä, että esimiehet ja johto ovat sitoutuneet kestävä kehityksen edistämiseen, mikä koetaan erittäin tärkeäksi edellytykseksi asian kehittämiseksi ja etenemiselle.

Yhteistä tutkittavissa keittiöissä oli myös havaitut myönteiset asenteet ympäristöasioita kohtaan. Esimiehet, joita haastateltiin toimivat itse esikuvina henkilöstölleen ja olivat motivoituneita. Opettajat, joita haastateltiin, olivat erittäin myönteisiä ja innostuneita aiheeseen. Kyseiset haastateltavat suhtautuivat myös erittäin positiivisesti Kestl-TÄ-hankkeen järjestämiin koulutuksiin. Kaikki haastateltavat olivat osallistuneet jo useampiin kyseisen hankkeen kestävä kehityksen koulutuksiin.

Haasteet kaikissa neljässä eri teemassa olivat samantyyppisiä; tietoisuuden levittäminen ja asennemuokkaus. Onhan yleisesti tiedossa, että ihmisten tietoisuuden kasvu ympäristöasioista lisää heidän haluaan myös toimia vastuullisesti. Tämä olisikin oivallinen seuraavan tutkimuksen aihealue, josta pitäisi saada enemmän tietoa: Mitä ja millaista tietoa kestävästä kehityksestä tarvitaan asenteiden muutokseen ammattikeittiöissä.

Toinen kiinnostava tutkimusaihe, ajatus, joka syntyi opinnäytetyön tekemisen myötä, olisi selvittää ja laskea konkreettisesti näiden hyvien käytänteiden vaikutukset ympäristöön. Esimerkiksi, että kuinka paljon vähemmän on syntynyt hiilidioksidipäästöjä vuoden aikana toimintatapoja muuttamalla.

Tänä vuonna valmistunut Ympäristöpassi-verkkoaineisto ja testi ovat hyvä työkalu kestävä kehityksen edistämiseen ammattikeittiöissä. Ympäristöpassin avulla saadaan sekä lisättyä ammattikeittiöhenkilöstön ympäristötietämystä että vaikutettua asenteisiin ja tätä kautta työskentelytapoihin ja – menetelmiin. Ympäristöpassin verkkosivuilta löytyy lisää ammattikeittiöiden hyviä käytänteitä.

Yhteenvetona voidaan todeta, että suurimmat ympäristövaikutukset syntyvät raaka-ainetuotannossa (70 %), joten ammattikeittiöiden merkittävin keino edistää kestävä

kehitystä on hankintojen viherryttäminen. Valitsemalla kestävästi tuotettuja elintarvikkeita, lähi- ja luomutuotteita, ammattikeittiö voi vähentää ympäristövaikutuksiaan huomattavasti.

”Kukaan ei ole tehnyt suurempaa erehdystä kuin hän, joka ei tehnyt mitään, koska uskoi, että voisi tehdä niin vähän.”

Edmund Burke

LÄHTEET

Aalto, K., Heiskanen, E. 2011.

Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävän kehityksen edistäjänä. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus

Alasuutari, P. 2007. 3. uudistettu painos (1999 1.painos)
Laadullinen tutkimus. Tampere: Osuuskunta Vastapaino

Antila, K. 2010.

Kaikki toimialat ovat vihreitä. Helsinki: Talentum

Cantell, H. 2004.

Ympäristökasvatuksen käsikirja. Jyväskylä: PS-kustannus

Elinkeinoelämän keskusliitto, 2010.

Yritykset vihreän talouden eturintamassa. Helsinki: EK-julkaisut

Euroopan komissio. 2005 [verkkomateriaali]

Ympäristöä säästäviä hankintoja -Käsikirja ympäristönäkökohtien huomioon ottamisesta julkisissa hankinnoissa. Euroopan yhteisöt [Viitattu 7.6.2011] Saatavissa:

http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/buying_green_handbook.fi.pdf

Heikkilä, P. 2002.

Ekokeittiön valinnat- Ruokapalvelut ympäristöä säästäen. Helsinki:Werner Söderström Osakeyhtiö

Hirsjärvi, S., Hurme, H. 2006.

Tutkimushaastattelu- Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino Kustannus

Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. 2007.

Tutki ja kirjoita. Helsinki:Tammi

af Hällström, J. 2006.

Arki, valinnat ja tulevaisuus- Ekologinen tietämys ja lajituntemus. Helsinki: Painotalo Miktor / Suomen luonnonsuojeluliitto ry

af Hällström, J. 2006.

Arki, valinnat ja tulevaisuus- Kestävät elintarvikevalinnat ja kulutus. Helsinki: Painotalo Miktor/ Suomen luonnonsuojeluliitto ry

Kirveennummi, A., Saarimaa, R., Mäkelä, J. 2008.

Syödään leväpullia pimeässä- Tähtikartastoja suomalaisten ruoan kulutukseen vuonna 2030. Turku: Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen julkaisu

Kuivanen, T. 1999.

Vihreät silmälasit- toimi ympäristövaikuttajana. Porvoo: WSOY

Kurppa, S., Nuoranne, A., Risku-Norja, H., Silvennoinen, K., Skinnari, J. 2010

Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: Arjen käytäntöjen kautta kestävään ruoka-huoltoon. Jokioinen: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen julkaisu

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus & Agropolis oy [verkkomateriaali].
[Viitattu 7.6.2011] Saatavissa: <https://portal.mtt.fi>

Maa- ja metsätalousministeriön verkkosivut [verkkomateriaali].
[Viitattu 6.6.2011] Saatavissa: <http://www.mmm.fi>

Metsämuuronen, J. 2006.
Laadullisen tutkimuksen käsikirja. Helsinki: International Methelp ky

Motiva 2010.
Energiätehokas ammattikeittiö. Helsinki: Libris

Motivan verkkosivut [verkkomateriaali].
[Viitattu 7.6.2011] Saatavissa: http://www.motiva.fi/julkinen_sektori/ammattikeittiot

Pohjoismainen ympäristömerkintä. [verkkomateriaali].
Joutsenmerkin kriteerit ravintoloille. [Viitattu 7.6.2011]
Saatavissa: <http://www.ymparistomerkki.fi>

Reisbacka, A., Rytönen, A., Salminen, M., Kosonen, R. 2009.
Energiätehokas ammattikeittiö-opas. Nurmijärvi: TTS tutkimuksen loppuraportti
Työtehoseura

Ruoka-Suomi – teemaryhmä. 2011.
Elintarvikekilpailutuksen menestystekijät paikallisesta näkökulmasta tarkasteltuna.
Turku: Turun yliopiston julkaisuja

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniikka, A. 2006.
KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto [verkkomateriaali].
[Viitattu 23.5.2011] Saatavissa: <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus>

Suomen kestävän kehityksen toimikunnan asettama strategiaryhmä, 2006.
Kohti kestäviä valintoja. Kansallisesti ja globaalisti kestävä Suomi. Kansallinen kestävä kehityksen strategia. Helsinki: Edita

Taskinen, T., Tuikkanen, R. 2004.
Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu

Valtioneuvosto. 2009.
Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa [verkkomateriaali].
[Viitattu 31.5.2011] Saatavissa:
<http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=101162&lan=en>

Yin, R.K. 1994.
Case study research - design and methods. Newbury Park, Ca: SAGE.

Ympäristöpassi- testi ja verkkomateriaali [verkkomateriaali].
[Viitattu 20.5.2011] Saatavissa: www.ymparistopassi.fi

Ympäristöministeriön verkkosivut [verkkomateriaali].
[Viitattu 6.6.2011] Saatavissa: <http://www.ymparisto.fi>

BIOJÄTTEIDEN VÄHENTÄMISKAMPANJA SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄN RAVINTOLAPALVELUISSA

Kestävän kehityksen strategia

Savon koulutuskuntayhtymässä kestävä kehitys on ollut painopistealueena ja toiminta- ja taloussuunnitelmassa tavoitteena jo vuodesta 2006 lähtien. Lisäksi oppilaitoksessa on toteutettu kestävän kehityksen ohjelmaa, joka sisältää tavoitteita ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Ravintolapalveluissakin edistetään kestävä kehitystä ja sinne ollaan parhaillaan laatimassa omaa kestävän kehityksen ohjelmaa ympäristökartoituksen tulosten perusteella.

Biojätteen vähentämiskampanjan toteutus

Kampanja toteutettiin EU:n jätteiden vähentämisviikon aikana marraskuussa 2010. Kampanjan tavoitteena oli vaikuttaa sekä opiskelijoiden että henkilökunnan asenteisiin ja käsityksiin biojättemäärien vähentämiseksi. Lisäksi haluttiin vaikuttaa opiskelijoiden ruokavalintoihin ravitsemussuositusten ohjeiden mukaisesti. Kampanjamateriaaleissa esiteltiin lautasmalli, jonka mukaan ruokaa olisi otettava lautaselle kasvispainotteisesti.

Kampanjaa kehitettiin yhdessä koulutuskuntayhtymän markkinoinnin kanssa. Kampanjalle suunniteltiin erilaisia materiaaleja; julisteita ja mobileja, jotka laitettiin ravintolapalveluiden asiakaspisteisiin esille. Materiaaleissa esiintyy kestävän kehityksen maskotti Mäyris, joka omalla hausalla tavallaan tiedottaa kestävän kehityksen asioista.

Savon ammatti- ja aikuisopistossa
**syntyy biojätettä
noin 66.500 kg / vuosi**
=
332.000 € / vuosi.



Minä muuten olen TODELLAKIN sitä mieltä, että tuolle rahalle olisi järkevämpikin kohde kuin JÄTEASTIA!



SAVON AMMATTI- JA AIKUISOPISTO

Savon koulutuskuntayhtymän kestävän kehityksen maskotti Mäyris seikkaili erilaisissa kampanjamateriaaleissa.

Mitattavaksi tavoitteeksi otettiin n. 20 %:n vähentäminen biojättemäärissä. Biojättemääriä oli punnittu jo ennen kampanjaa ja niitä seurataan edelleen.

Asiakkaille kampanja näkyi seuraavasti:

- ruokalinjastojen alkupäähän laitettiin lautasmalliohjeet
-> terveellisyysnäkökulma
- ruokalinjastoihin ohje "ota ruokaa sen verran kuin jaksat syödä"
- astioiden palautuksen yhteyteen selkeät jätteiden lajitteluohjeet
- keittiöhenkilöstö opasti asiakkaita ruokalinjastossa, kysymyksiin vastaaminen (eurot ja biojättemäärät herättivät paljon keskustelua)
- ympäristöalan opiskelijat opastamassa lajitteluun ja kertomassa ympäristöasioista astianpalautuksen yhteydessä
- sisäiset info-TV:t ja Intra tiedottivat kampanjaviikosta
- radiohaastattelut ja lehtiartikkelit

Onnistuminen

Asiakkaat ottivat hyvin kampanjan vastaan. Kyselyjä tuli paljon ja oli havaittavissa, että lautasmalliohjetta katsottiin tarkkaan. Koulutuskuntayhtymän johdolta tuli asialle tukea ja kannustusta. Keittiöhenkilökunta oli innostunut ja motivoitunut. Kampanja kiinnosti myös mediaa. Positiivisella tiedottamisella pyritään muuttamaan ihmisten asenteita toimintansa kestävyuden huomioimiseksi. Kierrätys parani selkeästi ja biojättemäärät alkoivat hiukan vähetä. Erilaisia aloitteita kestävän kehityksen kehittämiseksi oppilaitoksessa on tullut sekä opiskelijoilta että henkilökunnalta, eli asennemuutosta on havaittavissa.

Tulevaisuus

Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalvelut teettivät asiakastytyväisyyskyselyn, jonka pohjalta laadittiin uusi ruokalista. Suunnittelussa on otettu huomioon ympäristövastuullisuus sekä asiakaskyselyssä saadut palautteet. Ravintolapalvelut seuraavat päivittäin biojättemääriä ja vertaavat tuloksia aiempiin määriin. On mielenkiintoista seurata uuden ruokalistan vaikutusta biojättemääriin. Biojätteiden vähentämiskampanja toistetaan syksyllä ja tavoitteena on saada biojättemäärät pysyvään laskuun. Hyvien tulosten ja saavutusten myötä on suunniteltu asiakkaiden palkitsemista.

VEDETÖN AMMATTIKEITTIÖSIIVOUS

Mitä on vedetön ammattikeittiösiivous?

Pinnat puhdistetaan siivouspyyhkeillä ja mopeilla eli kaikki tarvittava kosteus on sitoutettu siivousvälineisiin. Lisäksi puhdistukseen voidaan käyttää yhdistelmäkonetta. Puhdistusliuosta käytetään vain tarvittaessa tahrakohtiin ja silloin, kun esimerkiksi lika on rasvaista.

Käytännön toteutus

Koulutusyksikössä on 6 opetuskeittiötä, jotka ovat usein käytössä kahdessa vuorossa. Opiskelijat laskivat vertailussa, miten paljon vettä kuluu eri menetelmin lattianpesussa, jos jokainen keittiö pestään kaksi kertaa päivässä. Harja ja letkupesulla vettä kuluu 63 litraa kun taas vedetön siivousmenetelmä tehostettuna yhdistelmäkoneella vettä kului vain 13 litraa. Opetuskeittiöiden pinta-ala on n. 80-90m².

Lisäksi opiskelijat vertailivat erilaisia menetelmiä pöytien pyyhkimisessä; runsas vesipesu sekä mikrokuituliinoilla tehty puhdistus. Vertailua tehtiin puhdistuksen jälkeisten mikrobimäärien suhteen. Vesipesulla päästiin ainoastaan kaksi kertaa alle 10 mikrobipesäkkeen, kun taas mikrokuituliinapuhdistuksella päästiin max. 6 mikrobipesäkkeeseen. Näiden vertailujen tuloksena mikrokuituliinoilla pyyhkiminen vaikuttaisi olevan puhdistustulokseltaan tehokkaampaa.

Hyödyt

Vedettömän siivouksen etuja ovat:

- säästää aikaa ja vaivaa
- parantaa puhtaustulosta
- säästää luontoa, vettä ja energiaa
- keventää työskentelyä
- vähentää kemikaalien käyttöä
- pidentää pintamateriaalien ja rakenteiden elinkaarta
- pienentää koneiden ja laitteiden huolto- ja korjauskuluja
- säästää rahaa!



Haasteita

Ennakkoluulot ovat edelleen vahvoja. Uskotaan, että vesipesu on kaikista paras keino, kun halutaan puhdasta. Toinen haaste on se, että yhdistelmäkoneen puhdistamista pidetään hankalana ja opiskelijat perehdyttävä koneen käyttöön. Tosiasiassa yhdistelmäkoneen puhdistus vie aikaa n. 3 min.



LÄHI- JA LUOMUHANKINNAT/ KESTÄVÄT ELINTARVIKEVALINNAT VIEREMÄN KUNNASSA

Lähi- ja luomuhankinnat strategiassa

Vieremän kunnan päättäjien tahtotila kestävän kehityksen mukaisille elintarvikehankinnoille on kirjattu kunnan elinkeinostrategiaan jo kymmenen vuotta sitten. Ruokahuoltopäällikön mukaan ruokaan on satsattu aina euroja Vieremällä eli perusteluista syistä on tarvittaessa saatu lisärahoitusta elintarvikehankintoihin.

Vieremän kunnalla ei ole omaa kestävän kehityksen ohjelmaa, mutta ruokahuollossa kyseinen ohjelma tavoitteineen laadittiin KestITÄ-hankkeen Ekotehokas ammattikeittä- koulutuksen aikana. Vieremän kunnan ruokahuollon kestävän kehityksen ohjelmassa on tavoitteena lisätä lähiruoan käyttöä esimerkiksi järvikalan osalta.



Vieremän kunnan koululaiset saavat lounaalla lähileipää Kiurun leipomolta. Kuvassa ruokahuoltopäällikkö Jaana Vidgren.

Hankintojen toteutus käytännössä

Elinkeinostrategia määrittää, millaisia hankintoja kunnassa toteutetaan. Hankintapäätöksessä Vieremän kunnalla on lause: *ruokahuoltopäällikkö ostaa tuoretuotteet päivänhintaan harkinnan mukaan kokonaistaloudellisuus huomioiden.*

Pääsääntöisesti Vieremän kunnan ja ruokahuollon hankinnat suoritetaan Ylä-Savon hankintarenkaan kautta (maito, viljatuotteet, liha, kuiva-aineet, säilykkeet ja muut tukku tuotteet), koska näissä volyymit ovat sen verran suuria, ettei pienillä paikallisilla tuottajilla ole mahdollisuuksia tarjota tuotteitaan. Tuotteet, jotka voidaan ostaa paikallisilta tuottajilta, kilpailutetaan kunnan omalla toimintana.

Monta syytä lähihankintoihin

Lähiruoan suosimiseen Vieremän kunnan ruokahuollossa on vaikuttanut moni asia, mutta yhtenä tärkeimmistä nähdään Kiuruveden kunnan ruokahuollon erinomainen esimerkki. Kiuruveden kunnassa lähiruoan tarjonnan lisääminen on tuonut alueelle paljon lähituottajia, jotka pystyvät palvelemaan myös Vieremän kunnan elintarvikehankintoja. Tärkeimmät syyt lähiruoan hankkimiselle ruokahuoltopäällikön mielestä ovat tuotteiden puhtaus, turvallisuus ja alkutuottajien työllistäminen.

Lähituotteiden käyttö ei ole muuttanut keittiön työmenetelmiä tai ruoka-ohjeita. Lähituotteiden käyttö on lisännyt merkittävästi ruokaturvallisuutta. Jossain määrin työmenetelmät ovat helpottuneet, kun esimerkiksi kotimaisista marjoista tehdyt ruoat voi tarjota ilman kuumentamista ruokamyrkytyksiä pelkäämättä.

Haasteet

Haasteena lähihankinnoissa koetaan kuljetuskertojen lievä lisääntyminen. Osa tuottajista on kuitenkin halunnut yhdistellä kuljetuksia, joten esimerkiksi leipä ja pakastevihannekset kulkevat samalla kyydillä. Kaikki tuottajat eivät kuitenkaan ole vielä valmiita yhteiskuljetuksiin. Lisäksi lähituotteiden tilaus useilta toimittajilta vie ruokahuoltopäälliköltä enemmän aikaa, kuin tukusta tilattaessa. Positiivisena nähdään kuitenkin se, että tilaukset voi jättää toimittajille sähköpostilla tai puhelimitse.

KISÄLLISSÄ

Kestävä kehitys strategiassa

Oppilaitoksen kyseisellä matkailu- ja ravitsemisalalan koulutusyksiköllä on Vihreä lippu (2006) ja Okka-säätiön myöntämä kestävän kehityksen sertifikaatti (2010) tunnukseksi pitkäjänteisestä kestävän kehityksen edistämistyöstä. Opiskelijaravintola Kisälli kuuluu myös Portaat luomuun ohjelman portaalle kaksi.

Energiankulutuksen seurannan toteutus käytännössä

Opiskelijaravintola Kisälliin hankittiin laitekohtainen keittiön sähköä ja vettä kuluttavien koneiden energiankulutuksen mittausjärjestelmä huhtikuussa 2011. Tämä mahdollistaa koko keittiön osalta energian kulutuksen mittaamisen reaaliajassa. Järjestelmä mittaa lukemat ja tuo ne tietokoneohjelmaan, jonka avulla voidaan seurata laitekohtaisesti energiankulutusta minuuttien tarkkuudella määrätyillä ajanjaksoilla.

Sähkönkulutuksen mittaaminen aloitettiin Kisällin jakelulinjastoissa (kylmä- ja lämpölinjastot) jo syksyllä 2010, jolloin linjastoihin liitettiin yksinkertaiset sähköpistokkeeseen tulevat sähkönkulutusmittarit. Sähkönkulutusta mitattiin aluksi kaksi kuukautta ilman minkäänlaista ohjeistusta ja tiedottamista asiasta. Sen jälkeen Kisällissä työskenteleville kerrottiin mittauksesta ja ohjeistettiin Metoksenneuvoin oikeaoppisiin työskentelytapoihin energian säästämiseksi. Mittausta jatkettiin ohjeistamisen jälkeen kaksi kuukautta ja sen jälkeen tuloksia verrattiin. Tulokset yllättivät positiivisesti, eli suuria eroja ei sähkönkulutuksessa löytynyt, vuositasolla säästöä n. 120€. Tämä tarkoitti sitä, että työskentelevät olivat olleet jo ennen ohjeistamista oikeansuuntaiset.

Mittausjärjestelmän hyödyntäminen

Mittausjärjestelmän avulla voidaan seurata laitekohtaisesti energiankulutusta ja näin tehostaa laitteiden käyttöä ja kehittää työskentelymenetelmiä. Lisäksi voidaan tehdä vertailuja erilaisten ruoanvalmistusmenetelmien kesken, vertailla menukokonaisuuksien energian kulutusta sekä selvittää energiankulutusta eri prosessien ja työskentelytapojen osalta. Näitä tuloksia tullaan hyödyntämään opetuksessa, työmenetelmien kehittämisessä sekä ruokalistasuunnittelussa.

Toistaiseksi Kisällissä ei ole ehditty vielä perehtyä syvällisesti työmenetelmien kehittämiseen vedenkulutuksen vähentämiseksi. Tulevaisuudessa kuitenkin mittausjärjestelmää aiotaan hyödyntää enemmän tämän osalta ja tällöin astianpesua, joka kuluttaa paljon vettä keittiössä, tullaan tarkastelemaan prosessina sen tehostamiseksi.



”Jos energiankulutusta halutaan vähentää, on sitä myös pystyttävä jotenkin mittaamaan ja seuraamaan”

Kisällin vastaava ja ruokatuotannon opettaja Eila Hyttinen.



