

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

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkilä, T. & Lindell, M. (2020) Kestävää liiketoimintaa ruokapalveluissa. AMK-lehti / UAS Journal, 2020:2.

URL: <https://uasjournal.fi/2-2020/kestavaa-liiketoimintaa-ruokapalveluissa/>

Kestävää liiketoimintaa ruokapalveluissa

14.5.2020



Kuva [Rudy and Peter Skitterians Pixabaystä](#)

Kirjoittajat: Tuija Heikkilä & Mikael Lindell.

Tampereella ollaan rakentamassa mahdollisimman vähähiilistä Särkänniemen aluetta. Tampereen ammattikorkeakoulu on ollut mukana tähän liittyvässä hankkeessa kehittämässä alueen tulevia ruokapalveluja teemalla Vähähiiliset ruokaketjut. Artikkelissa tarkastellaan tämän teeman osalta saatuja keskeisiä tuloksia ja esitellään Food Market 2.0 -liiketoimintamallia. Tarkastelun näkökulmana on ruokatuotannon ilmasto- ja ympäristövaikutukset.

Ruokatuotanto vaikuttaa ilmastoon

Ruokatuotanto on merkittävä ilmastovaikutusten aiheuttaja (Notarnicola, Tassielli, Renzulli, Castellani & Sala 2015). Koska ruokatuotannon logistinen prosessi on usein pitkä ja monimutkainen, päästöjä syntyy useassa liiketoiminnan vaiheessa. Päästöjä voidaan vähentää monin eri keinoin. Tarkasteltaessa ekologisen liiketoiminnan arvoketjua, voidaan todeta, että pienilläkin toimenpiteillä voi olla suuri vaikutus kokonaisuuteen. (Hasan, Nekmahmud, Yajuan & Patwary 2019).

Elintarvikkeista suurimpia ympäristövaikutuksia on liha- ja maitotuotteilla. Ruoanvalmistus ja logistiikka ovat seuraavat tärkeimmät ympäristövaikutusten aiheuttajat. Lisäksi koko elinkaaren aikana tapahtuvat ruokahäviöt alkutuotannosta kuluttajalle voivat olla jopa 60 prosenttia elintarvikkeiden alkuperäisestä painosta. Ilmastomuutoksen ehkäisemiseksi on tärkeää kiinnittää huomiota elintarvikkeiden tuotannon ja kulutuksen ympäristövaikutuksiin kaikilla tasoilla. (Notarnicola, Tassielli, Renzulli, Castellani & Sala 2015.) Vähähiilisten

ruokaketjujen keskeisimpänä tavoitteena on ravintolapalveluiden tuottaminen kestävästi koko logistinen prosessi ja liiketoiminnan arvoketju huomioiden.

Suomessa pyritään kestävyteen ruokapalveluissa

Ilmastoystävällisiä ruokareseptejä on kehittänyt muun muassa Arkea oy yhteistyössä Helsingin yliopiston kanssa; tuotoksena on syntynyt kaikille avoin vegaaninen reseptipankki (Arkea oy 2019). Hyviä käytänteitä kehitetään, samoin tutkitaan myös uusia, lihaa korvaavia raaka-aineita proteiinien lähteiksi. (Pihlanto ym. 2018, 15–21). Julkisten ruokapalvelujen kestävyteen on kehitteillä myös mittareita, joiden avulla tehtyjä ratkaisuja voidaan todentaa ja vertailla (Innovatiivisia strategioita julkisille ruokapalveluille: Kestävyystyökalu Itämeren alueelle StratKit 2019).

Yrityksissä on nostettu kestävyys keskeiseksi liiketoiminnan strategiaksi. Ravintola Nolla on pohjoismaiden ensimmäinen jätteen eli zero waste -periaatteella toimiva ravintola. Sen toiminta perustuu Bea Johnsonin viiden K:n sääntöön: kierrätä, karsi, kieltäydy, käytä uudelleen, kompostoi. Käytännössä näihin tavoitteisiin päästään suosimalla kotimaista lähiruokaa ja miettimällä tarkkaan hankintoja ja niiden ympäristöä kuormittavia seikkoja. Yritys on tuonut kompostorin ravintolasaliin (Kiviluoma 2019, 14–19.) Kotimaisuutta tukee myös uudistunut lainsäädäntö, jonka mukaan lihan alkuperämerkintä tarjoilupaikoissa on ilmoitettava asiakkaalle (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta 2019). Tällä hetkellä ravintolat kiinnittävätkin huomiota toimintansa ympäristövaikutuksiin (Hesburger 2019). Suurelta osin tämä johtuu kuluttajien muuttuneista arvoista ja asenteista ympäristöä kuormittavaa toimintaa kohtaan. Panostaminen kestävyteen voi näin samalla olla myös liiketoiminnallisesti kannattavaa.

Särkänniemen alueelle kehitetään kestäviä ruokapalveluja

Tampere on hiilineutraali strategiansa mukaisesti vuoteen 2030 mennessä. Särkänniemen alue matkailun kotimaisena kärkikohteena voi toimia suunnannäyttäjänä tähän pyrittäessä. Kestävän matkailun hub -hankkeessa tavoitteena on laatia kestävyden tiekartta Särkänniemen alueelle. Tätä Pirkanmaan Liiton hallinnoimaa EAKR-ohjelmasta rahoitettua hanketta koordinoi Visit Tampere Oy ja osatoteuttajina ovat Ekokumppanit Oy, Suomen Itämeri-instituutti, Tampereen ammattikorkeakoulu (TAMK) sekä Tampereen yliopisto. Hankkeen keskeiset yhteistyötahot ovat Tampereen Särkänniemi Oy ja Tampereen kaupunki. TAMK kehittää hankkeessa vähähiilisiä ruokaketjuja ja kestäviä liiketoimintamalleja alueelle suunnitellun ravintolakadun ruokapalveluihin.

Food Market 2.0 – ”Luonto kuluu ravintolaan”

Hankkeen keskeisin tulos TAMK:n osalta oli Food market 2.0 -liiketoimintamallin prototyypin rakentaminen. Taustakartoitus tehtiin kirjoituspöytätyöskentelyllä, benchmarkingilla, asiantuntijahaastatteluilla, kyselyillä ja työpajoilla yhteistyössä toimialan yritysten ja muiden yhteistyötahojen kanssa (Heikkilä & Lindell 2019, 82-91). Food Market 2.0:ssa tukku voisi toimia lähiruoan ”hubina” tarjoten kunkin sesongin mukaista mahdollisimman vähähiilistä tuotevalikoimaa alueen toimijoille. Ansaintalogiikkana tässä mallissa on yksi ylläpitäjä, joka vuokraa tiloja toimijoille. Toimijat sitoutuvat laaditun

tiekartan mukaisiin toimintamalleihin ja kestävyystavoitteisiin. Liiketoimintamalli edellyttää pitkälle vietyä yhteistyötä, avoimuutta ja jakamistaloutta. Liiketoimintamallissa keskeisenä tavoitteena on koko logistisen prosessin ympäristövaikutusten vähentäminen. Tämä edellyttää kaikenlaisen hukan minimoimista ja toiminnan optimoimista prosessin jokaisessa vaiheessa. Kaikki ravintolakadun toimijat voisivat sitoutua yhteiseen toimintamalliin esimerkiksi hävikkiruoan suhteen. Eväspussien myymien alueella aikaansa viettäville sekä sieltä poistuville voisi olla yksi hyvä esimerkki kestävästä kehityksen mukaisesta ajattelusta. Näin pienen ja suuren ekonomia voisivat yhdistyä.

Kestävyttä edistävä tiedottaminen vaikuttaa mielikuviin, asenteisiin ja ruokavalintoihin

Food Market 2.0:ssa voidaan toteuttaa Ruokaa ilolla -konsepti. Konseptin suunnittelussa määriteltiin, mitä tarkoittaisi ruoka, joka on iloista, nopeasti ja tehokkaasti valmistettua sekä kestävien periaatteiden mukaisesti tuotettua. Samalla otettiin huomioon ruoan ravitsemuksellinen, elämysellinen ja sosiaalinen merkitys sekä muut ruoan ulottuvuudet, kuten maut, värit ja palvelumaisema. Pyrkimyksenä oli päästä eroon kasvisruokaan liittyvistä kielteisistä ennakoasenteista. Konseptia rakennettiin muun muassa lapsiperheiden, kansainvälisten asiakkaiden, ruokafestarien, yritysten työhyvinvointiin liittyvien tapahtumien ja juhlia viettävien yksityisasiakkaiden näkökulmista. Konsepteja esiteltiin pilottitapahtumassa Särkänniemen edustajille TAMKin Catering Studiolla.

Parhaaksi toteutukseksi valikoitui Sharing is Caring -konsepti (kuva 1), jossa esiteltiin lapsiperheille suunnattuja kestävästä kehityksen mukaisia ruokaratkaisuja, jotka sopisivat käytettäväksi Särkänniemen alueen tulevaisuuden ruokapalveluissa.



Kuva 1.

Sharing is Caring -konsepti (kuva: Anna Suhonen).

Lapsiperheille suunnatun ravintolan pääajatuksiksi muotoutui perheen yhdessäolo, annosten jakaminen sekä tuoret ja pääosin kotimaiset raaka-aineet. Ravintolan esitteessä tuotiin ravintolan pääidea selkeästi esille. Kuvassa 2 on esitetty Sharing is Caring -konseptin ruokakuvia.



Kuva 2. Sharing is Caring -konseptin menusta kuvia; broileria, lehtikaalia ja appelsiinia (vas.); kurpitsaa, juustoa ja salaattia; kvinoaa, kukkakaalia ja coleslawta; kuhaa, yrttejä ja tomaatteja.

Osana Ruokaa ilolla -konseptin rakentamista selvitettiin ruoan kestävyteen liittyviä mielikuvia sekä kestävyttä edistäviä viestinnän keinoja. Tulokset esiteltiin minimessutyypisessä TAMK:n Catering Studiolla järjestetyssä gaalassa. Kuvassa 3 on esitetty, miltä näyttää vähähiilisyys, kestävä kehitys ja lähiruoka.

Miltä mielestäsi näyttää

vähähiilisyys?

puhdas luonto	hiihto	kirkkaalta	hyvä	musta	ilmastonmuutos	vesi	vaalean harmaa
harmaa	vihreä	ei mustalta	musta	harmaalta	valkealta		
puulta	vihreä	pyörällä töihin	vaalealta		kirkas, puhdas	valoisalta	

kestävä kehitys?

puhdas luonto	toyota	uusiutuva	hyvä	hidas	kierrätys	ekologisuus	kulutus
vaalean vihreä	kova muovi	kesä	kiinteä	vihreältä	työ	kirkkaalta	
vaikealta, mutta toivottavalta		roskakori		hyvältä, tulevaisuudelta		tärkeältä	
vihreältä	luonto säästyy						

lähiruoka?

kotimainen vihannes	perunapello takapihalla	maukkaalta	?	hyvältä
tuoreelta	vaalean sininen	lähellä naamaa	oranssi	normaaliilta ruoalta
hyvä	tuoreelta	kalliilta, mutta hyvältä	maatalolta	ihanalta, järkevältä
ei erota muusta, hyvä asia	maukasta, luomua, ekologista		luomulta	

Kuva 3. Vähähiilisyys mielikuvina.

Hiilijalanjälki ja vähähiilisyys ovat kuluttajille merkityksellisiä asioita ja niistä tiedottaminen vaikuttaa monen ostopäätökseen varsinkin, jos tiedot ovat helposti ja vaivattomasti saatavilla. Elintarvikkeille ei ole vielä määritelty yhtenäisiä kestävyyskriteereitä. Ilmastokuormitukset, vesijalanjälki ja ympäristövaikutusluokat ovat tärkeitä selvityskohteita pyrittäessä kestävyteen tuotannossa ja käytössä (Vähähiilinen talous 2019.)

Food Market 2.0:ssa pöydissä olevat menunäytöt voisivat tuoda lisäarvoa asiakkaalle. Näytöissä voitaisiin kertoa muun muassa raaka-aineiden alkuperästä, hiilijalanjäljestä ja jopa

ohjata asiakasta kestäviin ruokavalintoihin. Tiedottamisessa korostui tutkimusten mukaan hyvien, mobiililaitteisiin skaalautuvien nettisivujen merkitys erillisten applikaatioiden sijaan. Ikäryhmästä riippumatta nettisivut nähtiin parhaana tiedottamisen kanavana. Tulevaisuudessa tekoäly voidaan valjastaa tiedottamiseen. ”Hiili-Hartsa” -tekoälyrobotti vastaa asiakkaiden kysymyksiin. Saatu tieto voidaan hyödyntää ravintolassa asiakasymmärryksen hankintaan.

Kestävyytyö Särkänniemen alueella jatkuu

Kestävän matkailun hub -hankkeessa tavoitteena oli laatia kestävyden tiekartta Särkänniemen alueelle. Hankkeessa rakennetun vision mukaan uudistuva Särkänniemen alue on ilmastopositivisten elämysten ja kestävän matkailun edelläkävijä. Hankkeen osa-alueita olivat kestävät energiaratkaisut, liikkumisen palvelut, vähähiiliset ruokaketjut ja digitaaliset yhteisratkaisut. Tiekartassa pyritään siihen, että Särkänniemen alueen toimijat ovat sitoutuneet yhteistyöhön ilmaston ja kestävän tulevaisuuden puolesta (Visit Tampere 2020).

Vähähiilisten ruokaketjujen osa-alueessa keskeiseksi tulokseksi muodostui Food Market 2.0 -liiketoimintamalli, joka tarjoaa ratkaisun alueelle suunnitellulle ravintokadulle. Liiketoimintamalliin kytkeytyvät kaikki ruoan kestävyteen liittyvät elementit kokonaisvaltaisesti. Jatkossa tämän hankkeen tulokset tarjoavat hyvän lähtökohdan suunnitteilla oleville uusille kansainvälisille ruokapalveluihin liittyville hankkeille ja projekteille. Opiskelijoiden ottaminen mukaan hankkeisiin mahdollistaa uuden oppimisen samalla kun luodaan uusia käytänteitä ja toimintakulttuuria. Näin sekä opiskelijat että työelämä hyötyvät.

Kirjoittajat

Tuija Heikkilä, FM, lehtori, Tampereen ammattikorkeakoulu, Palveluliiketoiminta, tuija.heikkila(at)tuni.fi

Mikael Lindell, KTM, valmentaja, Tampereen ammattikorkeakoulu, Proakatemia, mikael.lindell(at)tuni.fi