

KESTÄVÄÄ RUOKAA RUOKAPALVELUISTA

Kaisa Rautakoski

Opinnäytetyö
Huhtikuu 2014

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tekijä Rautakoski, Kaisa	Julkaisun laji Opinnäytetyö	Päivämäärä 07.04.2014
	Sivumäärä 110	Julkaisun kieli Suomi
		Verkkojulkaisulupa myönnetty (X)
Työn nimi KESTÄVÄÄ RUOKAA RUOKAPALVELUISTA		
Koulutusohjelma Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK		
Työn ohjaajat Pesonen, Sinikka ja Mertanen, Enni		
Toimeksiantaja Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Food Service Competency Center		
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, mitä on kestävä ruoka ja kuinka voidaan tuottaa kestävämpiä ruokapalveluita. Samalla selvitettiin, mitkä asiat ovat esteenä kestävä ruoan käytölle ja millaisena ruokapalvelualan toimijat näkevät kestävä ruoan tulevaisuuden.</p> <p>Opinnäytetyössä käytettiin laadullista menetelmää. Tiedonkeruumenetelmäksi valittiin teemahaastattelu, joka muodostui kolmesta teemasta: 1) Kestävä ruoka, 2) Kestävä ruoka organisaatiossa ja 3) Kestävä ruoan tulevaisuus. Haastattelut kattoivat maantieteellisesti koko Suomen. Haastateltavat olivat ruokapalveluista vastaavia henkilöitä sekä kaupalliselta että julkiselta sektorilta. Haastattelut tehtiin seitsemälle henkilölle kuudessa organisaatiossa. Saatua aineisto analysoitiin sisällönanalyysiä käyttäen. Analyysin myötä tuloksista saatiin kuusi, haastatteluteemoista poikkeavaa teemaa, joiden pohjalle tulokset rakentuivat. Tulosten perusteella määriteltiin myös termi kestävä ruoka.</p> <p>Opinnäytetyön tulosten mukaan kestävä ruoka oli kotimaista, sesonkien mukaista lähiruokaa, joka tukee lähi- ja pientuotantoa. Kestävä ruoan keskeisiä termejä olivat myös ruoan alkuperä ja jäljitettävyyttä sekä elinkaariajattelu niin ruoan tuotannossa kuin kulutuksessa. Määritelmän mukaan kestävä ruokaan kuuluivat kaikki kestävä kehityksen ulottuvuudet. Kestävämpiä ruokapalveluita tuotettaessa tuli huomioida ruoan lisäksi toiminnan ennakointi ja kehittäminen, yhteistyö sidosryhmien välillä sekä kestävä kehitys. Sitoutuminen kestävyysajatteluun oli kaiken perusta. Suurimmat ongelmat liittyivät ruoan saatavuuteen, hintaan, poliittiseen yhteistyöhön sekä kysynnän ja tarjonnan kohtaamiseen. Kestävä ruokaan suhtauduttiin positiivisesti, mutta tulevaisuus nähtiin haasteellisena.</p> <p>Tulosten perusteella monipuolinen kestävä ruoan käyttö mahdollistaa tulevaisuudessa ruokapalvelujen kestävämmän toiminnan.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Kestävä kehitys, vastuullisuus, kestävä ruoka, kestävä ruokapalvelut		
Muut tiedot		



Author(s) Rautakoski, Kaisa	Type of publication Master's Thesis	Date 07.04.2014
	Pages 110	Language Finish
		Permission for web publication (X)
Title SUSTAINABLE FOOD SERVICES		
Degree Programme Hospitality Management		
Tutors Pesonen, Sinikka; Mertanen, Enni		
Assigned by JAMK University of Applied Sciences, Food Service Competency Center		
Abstract <p>The purpose of the thesis was to find out what sustainable food is and how it is possible to develop more sustainable food services. Another purpose was to explore what the obstacles to using sustainable food are, and also, how operators in the food service industry see the future of sustainable food.</p> <p>The method used in the thesis was qualitative. A theme interview consisting of three themes was chosen as the method for data acquisition: 1) sustainable food, 2) sustainable food in an organization and 3) the future of sustainable food. Geographically, the interviews covered the whole of Finland. The interviewees were persons in charge of food services in both the private and public sectors. Seven persons of six organizations were interviewed. The gathered data was analyzed using content analysis. As the result of the analysis, six themes differing from the themes of the interview were detected. These themes made up the core of the results. The term sustainable food was also defined on the basis of the results.</p> <p>According to the results of the thesis, sustainable food is domestic, seasonal and local food that supports local and small-scale production. Central terms linked with sustainable food were such as the origins and traceability of the food together with the principle of life cycle in the production and consumption of food. According to the definition, all dimensions of sustainable development are manifest in sustainable food. While developing more sustainable food services, the anticipation and development of the business operations, cooperation between the interest groups, and sustainable development are to be taken into consideration in addition to the food itself. Commitment to the principles of sustainability turned out to be the basis of everything. The biggest problems were noticed with the availability and the price of the food, political cooperation, and the relation between demand and supply. The attitudes towards sustainable food were positive but its future is considered to be challenging.</p>		
Keywords Sustainable development, responsibility, sustainable food, sustainable food services		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	5
2	KESTÄVÄ KEHITYS.....	6
2.1	Kestävän kehityksen historiaa	6
2.2	Kestävän kehityksen ulottuvuudet	8
2.2.1	Ekologinen kestävyys	9
2.2.2	Sosiaalinen kestävyys	10
2.2.3	Taloudellinen kestävyys	10
2.3	Vastuullisuus.....	12
2.3.1	Vastuullisuus liiketoiminnassa	12
2.3.2	Vastuullisen liiketoiminnan ulottuvuudet.....	13
3	KESTÄVÄ RUOKA	15
3.1	Muutosten vuosisata - niukkuudesta yltäkylläisyyteen	15
3.2	Pelloilta pöytään.....	17
3.2.1	Kotimainen tuotanto ja jalostus elintarvikeketjun perustana	21
3.2.2	Suomalaisen elintarvikeketjun vahvuudet ja kehityskohteet.....	22
3.2.3	Vaihtoehtoisia elintarvikeketjuja	24
3.3	Kestävän kehityksen mukaisen ruokavalion koostumus.....	26
3.3.1	Suomalainen ruoka vai lähiruoka	27
3.3.2	Luonnonmukaisesti tuotettu ruoka	29

3.3.3	Reilun Kaupan ruoka	31
3.3.4	Ravitsemussuositukset kestävän kehityksen edistäjänä.....	33
4	RUOKAPALVELUT OSANA KULUTTAJIEN ARKEA.....	35
4.1	Ruokapalvelujen tehtävä	36
4.2	Ruokapalvelujen rakenne	38
4.2.1	Kaupalliset ruokapalvelut.....	39
4.2.2	Osittain tuetut ruokapalvelut.....	40
4.2.3	Julkiset ruokapalvelut.....	41
4.3	Vastuullisuus ruokapalveluissa	44
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	46
5.1	Opinnäytetyön tavoite ja tutkimuskysymykset.....	46
5.2	Tutkimusmenetelmä.....	47
5.3	Aineiston keruu.....	48
5.4	Aineiston analysointi ja tulokset	53
5.5	Tulosten laatu ja uskottavuus.....	57
6	TUTKIMUKSEN TULOKSET	59
6.1	Kestävä ruoka ruokapalveluissa	59
6.1.1	Ruoka.....	62
6.1.2	Ennakointi ja kehittäminen	67
6.1.3	Yhteistyö.....	71

6.1.4	Kestävä kehitys.....	73
6.2	Ongelmat kestävän ruoan käytössä	75
7	POHDINTA.....	76
7.1	Kestävä ruoka ruokapalvelujen perustana	77
7.2	Keskeiset tulokset	84
7.3	Kehittämisen kohteet ja jatkotutkimus	85
7.4	Oman oppimisprosessin pohdinta.....	85
	LÄHTEET	87
	LIITTEET	102
	Liite 1. Saatekirje	102
	Liite 2. Haastatteluteemat ja alustavat apukysymykset	103
	Liite 3. Teemojen analysointia, Teema 1: Kestävä ruoka.....	104
	Liite 4. Teemojen analysointia, Teema 2: Ennakointi ja kehittäminen	105
	Liite 5. Teemojen analysointia, Teema 3: Yhteistyö	106
	Liite 6. Teemojen analysointia, Teema 4: Kestävä kehitys.....	108
	Liite 7. Teemojen analysointia, Teema 5: Ongelmat.....	109

KUVIOT

Kuvio 1. 1992 - 2012 välisenä aikana tapahtuneita muutoksia maailmassa	7
Kuvio 2. Elintarvikeketju ruokapalveluissa.....	18
Kuvio 3. Yritysvastuu elintarvikeketjussa	22
Kuvio 4. Luomumerkkejä.....	30
Kuvio 5. Livewell plate suositus ja tämänhetkinen kulutus	34
Kuvio 6. Ruokapalvelujen luokittelu.....	38
Kuvio 7. Asteikko aineiston purkamiseen	57
Kuvio 8. Haastattelusta nousseet, kestävään ruokaan kuuluvat osa-alueet, joista muodostuu kestävät ruokapalvelut.	60
Kuvio 9. Haastatteluissa esiinnousseet kestävä ruoan osa-alueet	62
Kuvio 10. Ennakointi ja kehittäminen nousivat aineistosta selvästi esille.....	68
Kuvio 11. Yhteistyön merkitys.....	71
Kuvio 12. Kestävä kehitys ja muut havainnot	73

TAULUKOT

Taulukko 1. Yhteenveto ekologisesta ruokavaliosta Suomessa.....	26
Taulukko 2. Vastuullisuuden osa-alueet ruokapalveluissa	45
Taulukko 3. Haastattelut	51

1 JOHDANTO

Kestävän kehityksen tavoitteena on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen edellytykset. Kestävän kehityksen periaatteet tulisi ottaa huomioon kaikessa toiminnassa myös ruokapalveluissa. Päivittäisillä valinnoilla voimme kiinnittää huomiota ympäristön kuormituksen vähentämiseen, ravitsemuksellisiin näkökulmiin, työhyvinvointiin, aluetaloudellisiin seikkoihin, tuoteturvallisuuteen, eläinten elinoloihin ja taloudellisiin seikkoihin. Elinkaariajattelu on tärkeässä roolissa kestävän kehityksen toteutumisessa.

Monissa Euroopan maissa julkinen sektori on veloitettu poliittisin päätöksin käyttämään kestävään kehitykseen pohjautuvia raaka-aineita, kuten luomua ja lähiruokaa. Myös Euroopan komission huolenaiheena on, miten hallita tulevat haasteet ruoan, luonnonvarojen ja alueiden käytön suhteen. Suomessa lainsäädäntö ei velvoita kestävämpien raaka-aineiden käyttöön, mutta valtion periaatepäätös meilläkin on sen lisäämiseen. Ruokakriisit ja -skandaalit ovat herättäneet Suomessa keskustelua ruoan alkuperästä ja jäljitettävyydestä niin yhteiskunnallisesti kuin toimialakohtaisestikin. Kuluttajien mielikuvat kotimaisen ruoan turvallisuudesta ovat positiiviset, ja suomalaiskuluttajista kaksi kolmasosaa haluaakin syödä kotimaista ruokaa.

Käsittelen työssäni kestävästä kehityksestä, ”kestävää ruokaa” sekä sen tuotantoa ja kuluista ruokapalveluissa. Tutkimus pohjautuu pääasiassa ekologisen kestävyuden tarkasteluun, mutta kestävästä kehityksestä pitää tarkastella kokonaisuutena, joten mukana kulkevat myös sosiaaliset ja taloudelliset ulottuvuudet.

Opinnäytetyön tavoitteena on selvittää, mitä on ”kestävä ruoka” ja miten voitaisiin tuottaa kestävämpiä ruokapalveluita. Opinnäytetyössäni selvitetään myös, mitkä asiat ovat esteenä kestävästä ruoan käytölle ja millaisena ruokapalvelualan toimijat näkevät kestävästä ruoan tulevaisuudesta. Empiirinen aineisto on kerätty teemahaastatteluin, haastatteleamalla sekä julkisen että yksityisen sektorin ruokapalveluista vastaavia henkilöitä. Työni tilaaja on Jyväskylän ammattikorkeakoulun Food Service Competency Center.

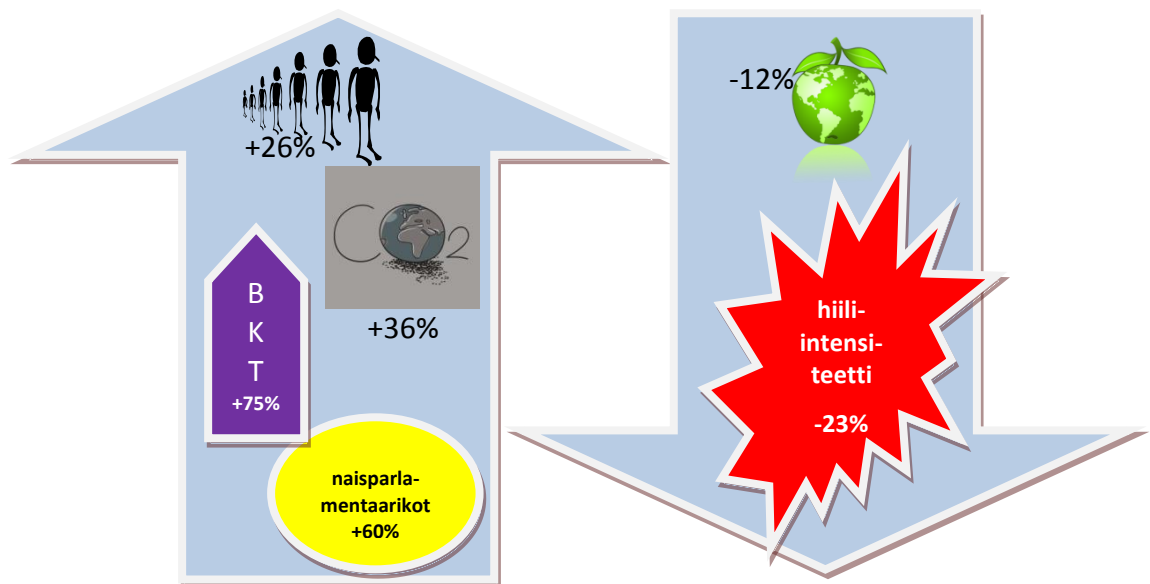
2 KESTÄVÄ KEHITYS

2.1 Kestävän kehityksen historiaa

1900-luvun puolivälin jälkeen tapahtunutta ”ympäristöherätystä” on kutsuttu ympäristötietoisuuden ensimmäiseksi aalloksi. Tämä herätys on ollut pohjana ensimmäiselle ympäristökonferenssille, joka pidettiin Tukholmassa vuonna 1972. Kokouksessa pohdittiin kehityksen ja ympäristön suhdetta, mutta konferenssin tulokset jäivät melko vähälle huomiolle. ”Kestävän kehityksen” käsite on todennäköisesti esiintynyt ensimmäisen kerran vuonna 1974 YK:n kehitys- ja kauppakomission sekä YK:n luonnonsuojeluohjelman johdolla pidetyssä kokouksessa. Kuitenkin käsite tuli laajemmin julkisuuteen vasta vuonna 1980, kun Kansainvälinen Luonnonsuojeluliitto (IUCN), YK:n luonnonsuojeluohjelma (WWF) sekä YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö (FAO) julkaisivat maailman suojelustrategian. (Ponnikas 2003, 47 - 49.)

Kestävän kehityksen ”äitihahmona” pidetään 1980-luvulla Norjan pääministerinä toiminutta Gro Harlem Brundtlandia, joka nousi kansainvälisesti merkittävään asemaan toimiessaan Yhdistyneiden kansakuntien ympäristön ja kehityksen maailmankomission eli Brundtlandin komission puheenjohtajana. Komissio toi julki kestävän kehityksen periaatteita, ja sen keskeinen lähtökohta oli kehittää ihmisten hyvinvointia. (Mts. 47 – 49; Salonen 2010, 21 -22.) Komission kanssa Brundtland määritteli kestävän kehityksen käsitteen vuonna 1987 seuraavasti: *Kestävä kehitys on kehitystä, joka tyydyttää nykyhetken tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa.* (Parikka-Nihti 2011, 12.) Samalla määriteltiin kolme keskeistä kestävän kehityksen ulottuvuutta: ekologinen, sosiaalinen ja taloudellinen kestävyys, joiden keskinäinen riippuvuus vaikuttaa yhteiskunnan ja hyvinvoinnin kehittymiseen. (Harmaala & Jallinoja 2012, 16.) Ponnikkaan (2003, 49) mukaan ympäristötietoisuuden toisena aaltona pidetään 1980-luvulla käytyä keskustelua, jossa ympäristöhätkä nähtiin entistä globaalimmin.

Kestävän kehityksen huippukokous pidettiin vuonna 1992 Rio De Janeirossa, jossa määriteltiin kestävä kehitys, hyväksyttiin Rion Julistus sekä Agenda 21 – toimintaohjelma. Ensimmäisestä Rion kokouksesta on kulunut reilut 20 vuotta, mutta useista siellä asetetuista tavoitteista ollaan pahasti jäljessä. Luonnonvarat hupenevat kovaa vauhtia, ja samalla kasvihuonepäästöt kasvavat, väestönkasvu ja kulutustottumukset luovat suuria paineita ympäristölle eikä sosiaalista kehitystä ei ole saatu tasarvoiseksi. Osa maista on vaurastunut huomattavasti, kun taas miljardin ihmisen perustarpeista ei pystytä huolehtimaan. (Salonen 2010, 21 -22; YK:n kestävän kehityksen konferenssi 2012.) Kuviossa 1. näkyy, kuinka 20 vuoden aikana väkiluku on kasvanut 26 %, hiilidioksidipäästöt 36 %, naisparlamentaarikkojen määrä on noussut 60 % ja bruttokansantuote 75 %. Luonnon monimuotoisuus on vastaavasti pienentynyt eli biodiversiteetti on vähentynyt 12 % ja hiili-intensiteetti, joka kuvaa hiilidioksidipäästöjä suhteutettuna bruttokansantuotteeseen on vähentynyt 23 %. (Perustiedot Rio+20 huippukokouksesta 2012.)



Kuvio 1. 1992 - 2012 välisenä aikana tapahtuneita muutoksia maailmassa

Edellä mainittujen teemojen pohtimiseksi maailman johtajat tapasivat kesällä 2012 jälleen Rio De Janeirossa Rio+20 kokouksessa. Ympäristökomissaari Janez Potočnikin mukaan:

Rio+20 ei ollut mikä tahansa kokous vaan äänekäs ja selkeä kehotus varmistaa kestävä tulevaisuus kaikkialla maailmassa. Se oli kehotus tehdä muutoksia elinolojemme parantamiseksi ja ylläpitämiseksi yhteisen planeettamme resurssien rajoissa. Rio+20 antoi sysäyksen muutokseen, joita meidän on vietävä eteenpäin, jotta kestävä kehitys toteutuu kaikkialla maailmassa. On toivottavaa, että mahdollisimman moni osallistuu keskusteluun siitä, mitä konkreettisia toimia tämän saavuttamiseksi tarvitaan.

Kokouksen lopputuloksena laadittiin Rio+20 -päätösasiakirja, johon sisältyy 283 erilaista visiota ja sitoumusta. EU:n tehtävänä on seurata sitoumusten ja toimien noudattamista. Rio+20 -päätösasiakirjassa valtionpäämiehet sitoutuivat edistämään ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävää tulevaisuutta. (66/288 The Future We Want 2012.) Konferenssin kaksi erityisteemaa olivat vihreä talous suhteessa kestäväan kehitykseen ja köyhyyden vähentämiseen sekä kestäväan kehityksen rakenteelliset puitteet (Ennakkoinfo YK:n kestäväan kehityksen huippukokouksesta Rio+20 2012, 8). Vuonna 1992 Rion kokouksessa määriteltyjen tavoitteiden kehitys on ollut riittämätön. Syynä ovat olleet erilaiset elintarvike- ja energiakriisit sekä rahoitus- ja talouskriisit, joista ovat kärsineet ennen kaikkea kehitysmaat. Päätösasiakirjan kohdissa 19 - 20 pidetäänkin entistä tärkeämpänä kestäväan kehityksen edistämistä ja epätasa-arvoisuuden pienentämistä kehittyneiden ja kehitysmaiden välillä. (66/288 The Future We Want 2012, 5.)

2.2 Kestäväan kehityksen ulottuvuudet

Kestävä kehitys muodostuu ekologisten, sosiaalisten ja taloudellisten ulottuvuuksien välisistä kompromisseista, minkä vuoksi niitä tulisi arvioida yhtä aikaa. Ulottuvuuksien välillä ilmenee usein myös ristiriitoja, esimerkiksi taloudellisen toiminnan, sosiaali-

sen hyvinvoinnin ja ympäristönsuojelun välillä. (Ponnikas 2003, 51, 53; Salonen 2010, 125.)

2.2.1 Ekologinen kestävyys

Suomen perustuslaissa on § 20 Vastuu ympäristöstä, jonka mukaan jokaiselle ihmiselle kuuluu vastuu luonnosta ja sen monimuotoisuudesta, ympäristöstä ja kulttuuriperinnöstä. Julkisen vallan tehtävänä on turvata kaikille kansalaisille oikeus terveeseen ympäristöön sekä mahdollisuus vaikuttaa omaan elinympäristöä koskevaan päätöksentekoon. (L 11.6.1999/731.)

Kansainvälinen yhteistyö on avainasemassa puhuttaessa ekologisesta kestävydestä. Siksi kestävä kehityksen periaatteita tulee noudattaa ympäri maailmaa ja sen toteuttaminen on tullut kiireelliseksi erityisesti ilmastonmuutoksen ja luonnon monimuotoisuuden vähenemisen takia. Ihmisten toiminta tulisi sopeuttaa niin, että luonnon kestävyys ei ylitä saasteiden tai luonnonvarojen liikakäytön takia. Toisin sanoen kysymys on elämänarvoista, jotka vaativat muutosta länsimaisissa tuotanto-, kulutus- ja elintavoissa. Uusiutuvien luonnonvarojen käyttöä täytyy lisätä, mutta esimerkiksi energiantuotannossa se on hyvin hidasta ja kallista. (Salonen 2010, 59; Kehityspoliittinen ohjelma 2007, 11.)

Yli 80 % ilmastonmuutosta aiheuttavista päästöistä johtuu energian tuotannosta ja sen käytöstä. Suuri osa energiantuotannon päästöistä on fossiilisten, uusiutumattomien polttoaineiden kasvihuonekaasupäästöjä, joiden avulla olemme luoneet tämän länsimaisen teollisuusyhteiskunnan. Myös eläinten tuottama metaani ja lannoitteisiin käytettävä typpioksidi ovat merkittäviä ilmaston saastuttajia. (Salonen 2010, 81.)

Maailmanlaajuiset kasvihuonepäästöt ovat lähteneet kasvuun jo 1800-luvun esiteollisella aikakaudella, mutta vuosien vuosien 1970 – 2004 välillä kasvu on ollut 70 %.

Nämä päästöjen kasvut ovat aiheutuneet ihmisen toiminnasta (IPCC 2007.) Uusiutuvasta energiasta, kuten puusta, auringosta, vedestä ja tuulesta onkin tullut päätavoite ilmastonmuutoksen hillitsemiskeskusteluissa. (Tiuri 2011, 42 – 25.) Ilmastonmuutoksella on ollut moninaisia vaikutuksia myös elintarvikejärjestelmässä. Afrikassa

tuotanto-olosuhteet ovat heikentyneet, kun taas vastaavasti Suomessa satokauden uskotaan pitenevän. (Mononen & Silvasti 2012, 8.)

2.2.2 Sosiaalinen kestävyys

Sosiaalisella kestävyydellä tarkoitetaan yhteiskunnallisesti tasa-arvoista ja oikeudenmukaista kestävyyttä. Suurimpia sosiaalisen kestävyiden ongelmia ovat nälkä ja köyhyys. YK:n vuosituhattavoitteista ensimmäinen pyrkiikin puolittamaan äärimmäisen köyhyyden ja nälän vuoteen 2015 mennessä. Vuosituhattavoitteen toteuttamiseksi aikaa on jäljellä enää muutama vuosi. (UNDP 2012)

Elämme äärimmäisyyksien maailmassa, jossa toiset ihmiset taistelevat liikalihavuutta vastaan, kun samaan aikaan toisella puolen maapalloa lähes miljardi ihmistä näkee nälkää. Nälkä onkin maailman pahin terveysriski, jonka seurauksena ihmisiä kuolee enemmän kuin malariaan, tuberkuloosiin ja AIDS:iin yhteensä. Luotettavaa tietoa ei ole siitä, miten paljon maailmassa on nälkää, mutta Yhdistyneiden Kansakuntien elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO:n (Food and Agriculture Organization) syyskuussa 2010 julkistaman raportin mukaan maailmassa oli 925 miljoonaa aliravittua. Vuonna 2009 aliravitsemuksesta kärsivien määrä ylitti miljardin rajan. Tieto sinänsä on ristiriitainen, sillä marraskuussa 2011 Kefa (globaalien kehityskysymysten asiantuntijajärjestö) uutisoi FAO:n vetäneen kyseisen tilastona pois. FAO aikoo julkistaa uusia tietoja nälkää näkevistä vasta sitten, kun tutkimusmenetelmät paranevat. (Maailman tila 2011, 31; Maailman ruokaohjelma; Salminen 2011.)

Ruoantuotantoa on onnistuttu kasvattamaan, mutta se ei yksistään riitä poistamaan maailman nälkää. Tuotannon tehostamisesta on seurannut myös vakavia ympäristö-ongelmia, ja erilaisia ruokakriisejä, kun tuotantoa on tehostettu ja keskitetty, minkä jälkeen ruoka on kuljetettu ympäri maailmaa. (Mononen & Silvasti 2012, 176; Maailman tila 2011, 13.)

2.2.3 Taloudellinen kestävyys

Taloudellisen vastuun tehtävänä on yhteiskunnan taloudellisen hyvinvoinnin tuottaminen. Taloudellinen kestävyys pyrkii tasapainoisuuden kasvuun, joka vähentää pit-

källä aikavälillä velkaantumista ja luonnonvarojen hävittämistä. Palvelut ja tuotteet on tuotettava ympäristöä rasittamatta. Kestävä talous on sosiaalisen ja ympäristö vastuun perusta. (Parikka-Nihti 2011, 20; Vastuullinen yritystoiminta EK 2006 11.)

Globalisaation kiihtyessä aineellinen hyvinvointi on lisääntynyt useissa maissa, mutta se on tuonut myös uusia haasteita. Taloudellinen eriarvoisuus maiden sisällä sekä niiden kesken on kasvanut. YK:n kehitysohjelma UNDP on luonut mittarin Inhimillisen kehityksen indeksin (Human Development Index, HDI), jota voidaan pitää pahoinvoinnin osalta korjattuna BKT-mittarina. Mittari koostuu odotettavissa olevasta elinajasta, lukutaidosta, koulutuksesta ja elintasosta. Harmaalan ja Jallinojan (2012) mukaan vuoden 2010 tulosten perusteella hyvinvointi on kehittynyt Aasian maissa muun muassa Etelä-Koreassa, Indonesiassa ja Kiinassa. Pohjois-Afrikan ja entisen Neuvostoliiton valtioissa kehitys on ollut taantuvaa.

Edes kasvava maailmankauppa ei ole poistanut taloudellista eriarvoisuutta. Kehitysmaiden taloudellista kasvua hidastavat erilaiset kauppa- ja rahoitusjärjestelmät kuten vapaa kilpailu länsimaissa sekä pankkien lainoitusjärjestelmät. Myös monikansalliset suuryritykset ovat osittain kasvun tiellä. Maailman taloutta ovat heilautelleet myös erinäiset rahoituskriisit kuten Yhdysvaltojen finanssikriisi vuonna 2008 sekä 2010-luvulla Kreikasta alkanut euroalueen velkakriisi, joka laajeni myöhemmin myös muihin euromaihin. Kriisien vaikutuksen ovat näkyneet myös Suomessa niin yrityksillä kuin yksityishenkilöillä. Taloudellisen kasvun edistämiseksi ja tasa-arvoistamiseksi on tutkittu erilaisia vaihtoehtoisia maailmantalouden järjestelmiä. Tähän mennessä parempia järjestelmiä ei ole löytynyt. (Harmaala & Jallinoja 2012 32 – 36.)

Kestävyysajattelussa on tärkeää kiinnittää huomio kaikkien kolmen ulottuvuuden tekijöiden välisiin syy-seuraussuhteisiin sekä niiden yhtäaikaiseen arvioimiseen. Niin myös ruoantuotannossa ja kulutuksessa nämä kaikki kolme ulottuvuutta pitää huomioida. Ekologisessa kestävydessä pyritään sellaisiin viljelytekniikoihin, jotka kuluttavat mahdollisimman vähän maaperää ja energia saadaan uusiutuvista energialähteistä. Turha jäte ja kemikaalit sekä raskasmetallit pyritään jättämään tuotannosta. Sosiaalisessa ja taloudellisessa kestävydessä mennään enemmänkin vastuullisen liiketoiminnan puolella. Sosiaalisessa kestävydessä huolehditaan sekä työntekijöi-

den että tuottajien oikeuksista ja taataan turvalliset työolosuhteet. Siinä kiinnitetään huomiota myös ruoan terveellisyyteen ja jäljitettävyyteen kun taas taloudellisessa kestävydessä pyritään ekotehokkaaseen ja paikalliseen tuotantoon sekä pienyritysten kannattamiseen. Sesonginmukainen ajattelu vähentää kuljetustarvetta ja tuotteiden pakkaukset ovat minimoitu sekä suunniteltu kierrätettäviksi. (Salonen 2010, 125 – 126.)

2.3 Vastuullisuus

Nykyisin liiketoiminnan käytännöissä kestävästä kehityksestä käytetään useimmiten termiä vastuullisuus. Vastuullisuudelle ei ole olemassa yksiselitteistä määritelmää, mutta siihen liitetään erilaisia käsitteitä kuten avoimuus, läpinäkyvyys, vuorovaikutteisuus ja yhteistyö sekä lainsäädännön ylittäminen. Seuraavaksi tarkastellaan miten vastuullisuus ilmenee liiketoiminnassa.

2.3.1 Vastuullisuus liiketoiminnassa

Tämän päivän vastuullisen liiketoiminnan juuret voidaan jäljittää vuosikymmenten päähän 1980-luvulle, jolloin keskustelua käytiin yritysetiikasta. Myöhemmin rinnalle nousi käsite yritysten yhteiskuntavastuusta ja se korvasi pitkälti yritysetiikan käsitteen. (Kallio & Nurmi, 2006, 5.)

Voidaan ajatella, että vastuullinen liiketoiminta eli Corporation Responsibility (CR) on kestävä kehitys organisaatiotasolla. Vastuullisesta liiketoiminnasta käytetään useita käsitteitä, kuten yritysvastuu, yhteiskuntavastuu, kestävä liiketoiminta, yrityskansalaisuus ja yritysetiikka. Edellä mainitut termit tarkoittavat pääosin samaa, mutta vastuullisuuden laajuus vaihtelee. Juntunen (2005, 5.) kuvaa käsitteitä seuraavasti: ”Vastuullinen liiketoiminta lähtee yhteiskunnan tarpeiden ymmärtämisestä.” kun taas ”Yrityksen yhteiskuntavastuun käsitteellä kuvataan yrityksen suhdetta yhteiskuntaan.” Vastuullista liiketoimintaa ei voida määritellä yksiselitteisesti, mutta useat yritykset käyttävä Euroopan komission laatimaa määritelmää. Siinä lainsäädännön lisäksi pyritään sisältämään käytännön toimia ihmisten ja ympäristön hyväksi. Vas-

tuullisuuden tavoitteena olisi parantaa ympäristön tilaa ja sosiaalista hyvinvointia ja sen lähtökohtana on lakien noudattaminen. (Joutsenvirta, Halme, Jalas & Mäkinen 2011, 15; Yritysvastuun raportoinnin ensiaskeleet EK 2009, 5.)

Liiketoiminnan vastuullisuuteen kohdistuneiden tutkimusten yhtenä tarkoituksena on ollut selvittää, onko yritysten vastuullisuus taloudellisesti kannattavaa (win-win -tilanne) vai kannattamatonta (trade-off-tilanne). Tutkimustulokset ovat olleet hyvin ristiriitaisia eikä vieläkään pystytä sanomaan onko yrityksen taloudellisen menestymisen ja vastuun suhde kielteinen vai myönteinen. Suhteeseen vaikuttavat monet eri tekijät ja se on tilannesidonnainen. (Joutsenvirta ym. 2011, 31–34.)

2.3.2 Vastuullisen liiketoiminnan ulottuvuudet

Arvot ohjaavat yritysten vastuullista toimintaa. Yrityksen toiminnan tulisi olla pitkäjänteistä ja läpinäkyvää sekä toimintojen jatkuvaa kehittämistä. Vastuullisuus tulisi sisällyttää osaksi strategiaa ja päivittäistä toimintaa, joka edellyttää johdon ja henkilökunnan sitoutumista sekä vastuiden selkeää määrittelyä. Vastuullisen johtamisen tavoitteena on kehittää yrityksen toimintaa niin, että yrityksen koko toiminta tukee kestävän kehityksen periaatetta. Kestävään kehitykseen pohjautuvassa kolmen pilarin ajattelussa vastuullisuus myös liiketoiminnassa jaetaan taloudelliseen -, ympäristö- ja sosiaaliseen vastuuseen. (Rohweder 2004, 11- 14; Vastuullinen yritystoiminta EK 2006, 6.)

Ympäristövastuun tavoitteena on luonnonvarojen kestävä käyttö, jätteiden määrän vähentäminen ja ympäristöhaittojen pitäminen mahdollisimman pieninä. Vastuu on myös tuotteiden elinkaaresta ja toiminnan arvoketjusta. Välittömällä ympäristövastuulla tarkoitetaan yrityksen omalla toiminnalla kantamaa vastuuta. Esimerkiksi raaka-aineita ja energiaa käytetään tarkoituksenmukaisesti sekä jätteiden ja päästöjen määrää pyritään minimoimaan. Tavoitteena olisi saada koko hankinta ketju mahdollisimman ekologiseksi. Välillinen ympäristövastuun käsite onkin jo haastavampi, sillä siihen liittyvät alihankkijat sekä ulkoistamisen myötä tulleet toimijat. Välillinen vastuu voi olla myös erilaisiin luonnonsuojeluhankkeisiin osallistumista. (Rohweder 2004, 99-101; Vastuullinen yritystoiminta EK 2006, 29.)

Sosiaalinen vastuu sisältää muun muassa sidosryhmien yhteistyön, henkilöstön hyvinvoinnin, tuote- ja palveluvastuun, yhteiskuntavastuun sekä riskienhallinnan. Sijoittajat odottavat yritykseltä hyvää mainetta ja luotettavuutta sekä vakavaraisuutta, asiakkaat taas hyvää hintalaatusuhdetta ja turvallisia tuotteita. Henkilöstö puolestaan odottaa vastuullista ja johdonmukaista toimintaa.

Yksi yrityksen menestystekijöistä onkin osaava ja motivoitunut työyhteisö. Se vaatii muun muassa esimiehiltä hyviä johtamistaitoja, koulutustilaisuuksia, palkitsemista, työturvallisuutta, työterveyshuoltoa, säännöllisiä kehityskeskusteluja sekä työtyytyväisyyskyselyjä, henkilöstöetuja ja niin edelleen. Henkilöstön osaamisen ja työhyvinvoinnin parantaminen on jatkuvasti kehittyvä ja haastava tehtävä yrityksille. (Rohweder 2004, 103 – 105.)

Suuria haasteita ovat myös turvallisuustason jatkuva parantaminen sekä sairauspoissaolojen vähentäminen. Työturvallisuus tulisi ottaa huomioon kaikessa päätöksenteossa ja vastuut määritellä selkeästi. Koko organisaatio pitäisi pitää ajan tasalla turvallisuusasioista esimerkiksi koulutuksien avulla. Myös tuoteturvallisuus ja kuluttajan suoja ovat olennaisia asioita turvallisuuden ja terveyden kannalta. (Vastuullinen yritystoiminta, EK 2006, 6.)

Kaiken yritystoiminnan perustana on yrityksen kannattavuus ja kilpailukyky. Hyvä taloudellinen tilanne on myös perusta sosiaaliselle ja ympäristövastuulle. **Taloudellisessa vastuussa** pyritään huolehtimaan yrityksen kannattavasta taloudellisesta toiminnasta, riskienhallinnasta, kilpailukykyä, tehokkuudesta sekä vastaamaan omistajien tuotto-odotuksiin. Sen tehtävänä on myös yhteiskunnan taloudellisen hyvinvoinnin tuottaminen. (Vastuullinen yritystoiminta EK 2006 11.) Taloudellinen vastuu voidaan jakaa välittömään ja välilliseen vastuuseen. Välittömään vastuuseen kuuluu muun muassa yrityksen kannattavuus sekä verojen, palkkojen ja osinkojen maksu, kun taas välillisellä vastuulla tarkoitetaan laajempia, yhteiskuntaa hyödyttäviä toimia, kuten työllisyyteen vaikuttavia asioita. Taloudellista vastuuta säädellään pitkälle lainsäädännöllä kuten verotusta tai kirjanpitoa, mutta esimerkiksi avoimuudella yritys voi ylittää lakien minimivaatimukset. (Rohweder 2004, 97.)

3 KESTÄVÄ RUOKA

Kestävä kehitys ja vastuullinen liiketoiminta liittyvät hyvin olennaisesti myös ruoan tuotantoon ja kulutukseen, jotka ovat olleet melkoisen murroksen keskellä viimeiset sata vuotta. Kulutustottumukset ovat muuttuneet globalisaation sekä ajan käytön myötä ja omavaraistaloudet ovat hävinneet teollistuneista maista. Nykyisin ruokaa kuljetetaan toiselta puolen maapalloa, kun taas omiin metsiimme jää valtavasti käyttämättömiä luonnontuotteita.

3.1 Muutosten vuosisata - niukkuudesta yltäkylläisyyteen

Viimeisten 100 vuoden aikana ruoka, sen tuotanto ja tarjonta ovat muuttuneet hyvin paljon. Vielä 1800-luvulla suomalaiset kotitaloudet olivat hyvin pitkälle omavaraisia, vaikka vaihtokauppaa jo käytiinkin. Tuotteiden myynti ja osto oli hankalaa, sillä kaupaa sai käydä vain kaupungeissa ja muutamilla maaseutumarkkinoilla. Kysyntä ja tarjonta eivät kohdanneet sillä valtaosa väestöstä asui maaseudulla. (Lammi, Järvinen & Leskinen 2007, 10 – 11.)

1930-luvun lopulla noin puolet tilojen tuotannosta meni myyntiin. Uusille elintarvikkeille oli kysyntää, jonka myötä perustettiin pieniä elintarviketehtaita. Tehdastuotteet alkoivat korvata kotitekoisia tuotteita ja ruokaa alettiin myydä pienissä putiikeissa kuten maito- ja lihakaupoissa. Sotien jälkeen elintarvikkeiden säännöstely vielä jatkui, mutta vuonna 1948 kaikilla kansakoululaisilla tuli olla mahdollisuus maksuttomaan kouluateriaan ja 1950-luvulla alkoi suomalaisten ruoan kulutuksen nopea muutos. Pakasteet, säilykkeet, pakatut tuotteet, sekä valmisruoat yleistyivät 50 – 60-luvuilla. 1960-luvulla vauraus alkoi näkyä myös ruokapöydässä, jolloin ruokavalio monipuolistui. Siihen kuuluivat jalostetut elintarvikkeet, lihat sekä hedelmät ja vihannekset. Rasva ja sokeri olivat kaikkien saatavilla, jonka seurauksena ilmestyi outo ilmiö, liikalihavuus. Jo silloin alettiin valistaa kuluttajia kasvisten lisäämisestä ruokavalioon sekä rasvan ja sokerin käytön vähentämistä. Valistuksen tuloksena kauppoi-

hin saatiinkin rasvaton maito sekä erilaisia margariineja. (Lammi, Järvinen & Leskinen 2007, 10 – 11; Kulmala 2010, 20–23; Rautavirta 2012, 126, 162-164.)

Elintarvikkeiden kulutuksessa murroskautena voidaan pitää 1970-lukua, jolloin peruselintarvikkeista siirryttiin yhä pidemmälle jalostettuihin tuotteisiin ja niiden valikoima alkoi monipuolistua. Makkarasta tuli suomalaisten perusruokaa, kun se siirtyi käsityötuotannosta tehdastuotantoon. Myös eksoottiset ja muiden maiden perinneruoat, kuten pizza, spagetti ja hampurilaiset rantautuivat suomalaiseen ruokapöytään matkustelun yleistyessä. 1970-luku oli terveystieteen aikaa, jolloin esiteltiin ensimmäinen ruokakolmio ja ruokaympyrä vuonna 1977. Kuluttajien elintaso nousi 1980-luvulla, joka vaikutti myös erilaisten kodinkoneiden kuten mikroaaltouunien, astianpesukoneiden ja leipäkoneiden yleistymiseen. Kasvisten ja hedelmien kulutus oli edelleen nousussa, mutta perunoiden ja makkarin suosio hiipui. Lihan kulutuksessa huippu oli 1986–1988, jonka jälkeen se alkoi laskea, broileria lukuun ottamatta. Ruokailutottumuksissa tapahtui myös selkeä muutos, ateriointi jakautui nopeaan ja helppoon arkiruokailuun ja perheitä yhdistävään viikonloppuruokailuun. (Kulmala 2010, 20 – 30; Rautavirta 2012, 163.)

2000-luvulle tultaessa on huomattu, että tarvitaan vaihtoehtoisia tuotantotapoja teolliselle tehotuotannolle, mihin siirryttiin 1900-luvun puolivälin tienoilla. Tällaisia ovat esimerkiksi luomutuotanto, reilun kaupan tuotteet sekä paikalliset ja lähialueella tuotetut tuotteet. Eteenkin luomu- ja lähiruoka-ajattelua on pyritty kasvattamaan ja käyttämään myös maaseutupolitiikan välineenä. Kodin ulkopuolella tapahtuva ateriointi on lisääntynyt ja nykyisin joka kolmas suomalainen käyttää päivittäin ruokapalveluja. Jokainen meistä on jossain määrin riippuvainen toimivasta elintarvikkeketjusta eli alkutuotannosta, teollisuudesta, jälleenmyynnistä sekä ruokapalveluista. Sadassa vuodessa Suomessa on siirrytty ruoan kulutuksessa niukkuudesta yltäkylläisyyteen. Nykyajan ihmisellä olisi paljon opittavaa esi-isiemme ruokailutottumuksista. (Mononen & Silvasti 2012, 15 - 16; Rautavirta 2012, 162 - 163; Katajajuuri & Vinnari 2008, 150.)

3.2 Pellolta pöytään

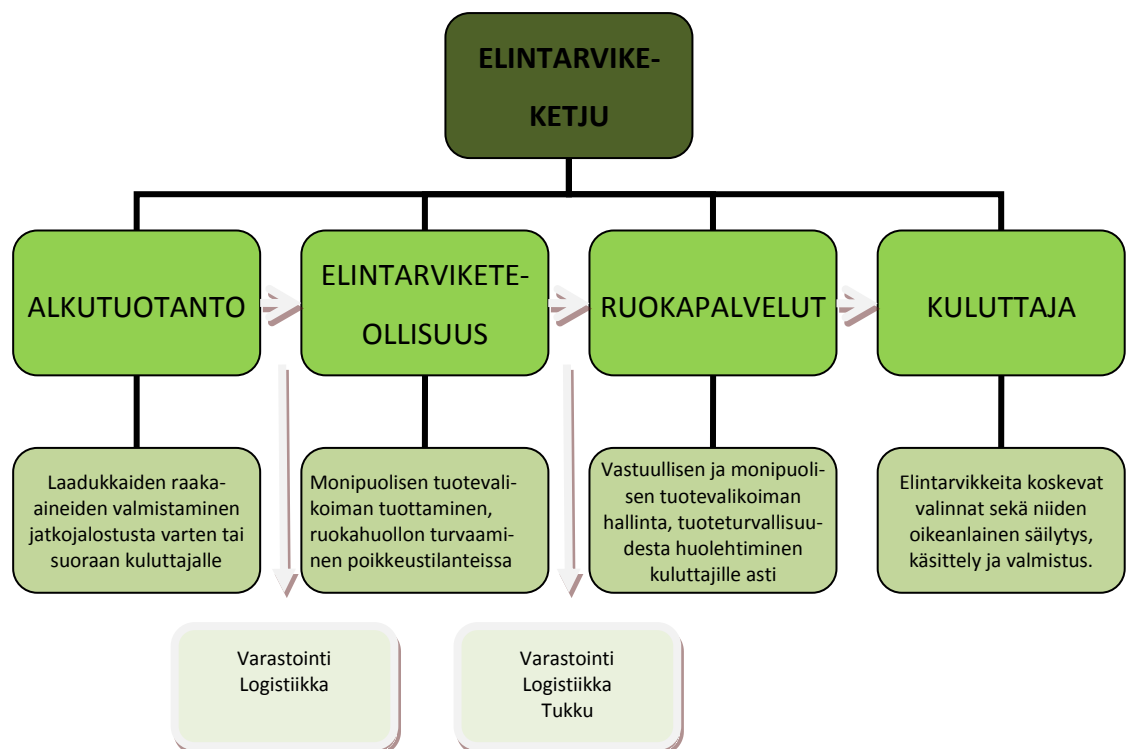
Kestävään ruoan tuotantoon ja kulutukseen sisältyvät kaikki kestävän kehityksen osa-alueet pellolta lähtevästä ja kuluttajan lautaselle päätyvästä ruoasta. Tätä kokonaisuutta kutsutaan elintarvikeketjuksi.

Kestävän elintarvikeketjun noudattaminen edellyttää neuvotteluja ja kompromisseja siitä, missä määrin kestävän kehityksen ulottuvuudet saadaan sisällytettyä tuotantoketjuun. (Risku-Norja, Kurppa, Nuoranne, Silvennoinen & Skinnari 2010, 13.) Elintarvikeketjun rinnalle on noussut myös käsite ruokajärjestelmä. Suomen Ruokakulttuurin professori Mäkelä on ruokajärjestelmä käsitteen kannalla, sillä ketjun lenkki on tekemisessä vain joko edeltäjänsä tai seuraajansa kanssa. Tämän seurauksena elintarvikeketjun alkutuottaja ja kuluttaja eivät kohta missään vaiheessa. Mäkelän mukaan kuitenkin tuottajien ja kuluttajien välinen vuorovaikutus on jälleen elpymässä erilaisten ruokapiirien ja maatilapuotien ansiosta. (Järvelä, Koistinen, Latvala, Peltoniemi & Yrjölä, 2011, 3.) Myös Risku-Norja ja muut (2010, 15) ovat todenneet ruokajärjestelmän sopivaksi käsitteeksi, kun puhutaan kestävästä ruokapalveluista. Puuposen (2009, 24) mielestä ruokajärjestelmä on käyttökelpoinen käsite, mutta se käsittää laajemmin elintarviketuotantoa ja kulutusta kuin käsite elintarvikeketju.

Kansainvälisten vertailujen mukaan Euroopan Unionin alue on suurin elintarvikkeiden ja juomien tuottaja, joten elintarviketaloudella on suuri merkitys Euroopan talouteen. Vuoden 1999 Euroopan Komission Valkoisessa kirjassa korostetaan, että Eurooppalainen elintarvikeketju *Food supply chain* (FSC) lukeutuu maailman turvallisimpiin elintarvikeketjuihin, joten järjestelmä on yleisesti ottaen ollut toimiva. Viimeaikaiset elintarvikekriisit ovat kuitenkin paljastaneet aukkoja ja puutteita järjestelmässä. Euroopan Unionin tavoitteen on saada kansalaiset luottamaan unionin elintarviketarjontaan, -tieteeseen, -lainsäädäntöön sekä elintarvikevalvontaan. Euroopan yhteisöjen komission valkoinen kirja määrittelee elintarvikeketjun maatilalta ruokapöytään -toimintamalliksi, johon kuuluu rehuntuotanto, alkutuotanto, elintarvikkeiden jalostus, varastointi, kuljetus sekä vähittäismyynti (Valkoinen kirja elintarvikkeiden turvallisuudesta 1999, 6-9.) Perinteisesti elintarvikeketju kulkee lineaari-

nessä ketjussa toimijalta toiselle johon kuuluvat kaikki ruoan valmistamiseen ja jalostamiseen osallistuvat toimijat. (Puupponen 2009, 24.)

Elintarvikeketjun sisältö vaihtelee tutkijan näkökannasta ja tutkimusalasta riippuen. Lazarides (2011, 1919) mukaan elintarvikeketju on usean toimialan verkosto, jonka toiminta perustuu kolmeen ala- eli maatalouteen (raaka-aineiden tuotantoon), jalostusteollisuuteen sekä jakelualaan. Hänen määritelmän mukaan elintarvikeketju muodostuu alkutuotannosta, jalostuksesta, jakelusta, jälleenmyynnistä sekä kuluttajista. Tässä määritelmässä on elintarvikeketjusta jätetty pois rehuntuotanto ja varastointi, mutta on lisätty kuluttaja. Vielä yksinkertaisemmaksi elintarvikeketjun on kuvannut Heikkurinen ym. (2012) jossa ketjuun kuuluu vain alkutuotanto, teollisuus, jälleenmyynti ja kuluttaja. Mitä lyhyempi tuotantoketju on sitä turvallisempi se on. (Heikkurinen, Jalkanen, Järvelä, Järvinen, Katajajuuri, Koistinen, Kotro, Mäkelä, Pesonen, Riipi, Ulvila, Forsman-Hugg 2012, 656.) Kuviossa 2. on kuvattu perinteisen elintarvikeketjun prosessikaavio lähtien alkutuotannosta ja päättyen kuluttajaan.



Kuvio 2. Elintarvikeketju ruokapalveluissa (Heikkurinen ym. 2012, 656; ks. Hyrylä 2012, 12; ks. Yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa 2005, 9.)

Alkutuotanto eli maatalous pitää sisällä puutarhatuotannon kuten kasvikset, kotieläintuotannon muun muassa maidon, lihan ja kananmunat sekä viljantuotannon, josta saadaan viljoja sekä ihmis- että eläinravinnoksi. Maatalouden rakenne on muuttunut vuosien saatossa. Maaseudun kehityksen kannalta merkittävä käännekohta on ollut Euroopan Unioniin liittyminen vuonna 1995, jonka myötä maatilojen määrä on laskenut ja tilakoot ovat suurentuneet. Vuonna 2012 Suomessa oli maataloustilastojen mukaan hieman yli 59 000 maatilaa kun vuonna 1998 niitä oli vielä yli 80 000 tilaa. (Puupponen 2009, 11; Matilda maataloustilastot 2013; Pellolta pöytään 2010, 15.) Elintarvikkeiden turvallisuudesta vastaavat ensisijaisesti rehuntuottajat ja maatalousyrittäjät sekä elintarvikkeiden jalostajat. (Valkoinen kirja elintarvikkeiden turvallisuudesta 1999, 9.)

Elintarviketeollisuus oli vuonna 2012 suomen neljänneksi suurin teollisuuden ala, joka työllisti yli 32 000 henkilöä. Euroopan Unioniin nähden Suomen elintarviketeollisuus on vain prosentin luokkaa, mutta Suomessa se on kolmanneksi suurin teollinen työllistäjä ja tärkeä kausityöllistäjä. (Puupponen 2009, 26; Järvelä ym. 2011, 5; Hyrylä 2012, 9.) Suomalaisessa elintarviketeollisuudessa jalostetaan ruoanlaittoa helpottavia sekä käyttövalmiita tuotteita alkutuotannon raaka-aineista, josta Hyrylän (2012, 17 ks. myös Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 6) mukaan noin 80 % on kotimaisia. Alalla on paljon pieniä ja keskisuuria yrityksiä jotka ovat jakautuneet kahteen päätoimialaan elintarvikkeiden valmistukseen ja juomien valmistukseen. (Hyrylä 2012, 9.)

Globalisoitumisen seurauksena elintarviketeollisuus on laajentunut kansainvälisille markkinoille ja tehtaat toimivat monikansallisessa ympäristössä. Kansainvälistymisen myötä elintarvikeketjun huolenaiheeksi ovat nousseet ruokaan kohdistuvat riskit, kuten pitkät hallitsemattomat elintarvikeketjut. Globalisoitumisen rinnalla suomalainen ruokakulttuuri, sekä lähi- ja luomuruoan arvostus on noussut. Trendien vaikutus näkyy juuri elintarvikealalla. (Puupponen 2009, 26; Heikkurinen ym. 2012, 655; Hyrylä 2012.)

Jälleenmyyjiä ovat yleensä vähittäiskaupat ja ruokapalvelujen keittiöt, joihin elintarviketeollisuus myy jalostetut tuotteet. Lähi- ja luomuruoan yleistyessä tulee kilpailu

ja monikanavaisuus kaupanalalla lisääntymään muun muassa erikoismyymälöiden, tilapuotien ja verkkokauppojen sekä erilaisten ruokapiirien lisääntyessä. Elintarvikkeista suurin osa päättyy vähittäistavarakaupasta kuluttajalle, mutta myös kodin ulkopuolella syöminen on lisääntynyt, jonka vuoksi ruokapalvelut näyttävät entistä tärkeämmässä roolissa kuluttajien arjessa. (Hyrylä 2012, 33 – 34.)

Ruokapalvelujen keittiöt, johon kuuluu kahvilat, ravintolat ja julkiset keittiöt, on tärkeä osa elintarvikeketjussa. Ammattikeittiöiden määrä on kasvanut viime vuosina, vaikka julkisten keittiöiden määrä onkin laskenut keskittämisten ja ulkoistamisten myötä. Edelleen kuitenkin lähes puolet kodin ulkopuolella syödyistä aterioista on julkisen sektorin valmistamia. Suurin osa päivittäisestä kodin ulkopuolella syödyistä aterioista syödään työ- tai opiskeluaikana. HoReCa-kauppa muodostaa noin 20 – 30 % elintarvikeyritysten myynnistä ja ammattikeittiöiden merkitys vain kasvaa elintarvikeketjussa. Ammattikeittiöt ovat myös keskittäneet hankintansa, mikä tekee pienten yritysten pääsyn markkinoille haasteelliseksi. Verkostoituminen ja yhteistyö ovatkin avainasemassa ammattikeittiöiden välillä. Tällöin muun muassa lähi- ja luomuruoalle voisi löytyä jalansija ammattikeittiöissä, joiden ennustetaan olevan ravintolatoiminnan lisäarvotekijöitä. (Hyrylä 2012, 35 – 36.)

Kuluttaja Kansantaloudellisesta näkökulmasta katsottuna ihmisten kuluttaminen on tärkeää. Hyrylän (2012, 26) mukaan vuonna 2010 kotitalouksien kulutusmenoista noin 12 % käytettiin elintarvikkeisiin ja alkoholittomiin juomiin. Määrä on ollut melko samalla tasolla koko 2000-luvun. Elintarvikeryhmien välillä näkyy muutoksia kulutuksessa, vaikka kokonaismäärissä suuria muutoksia ei ole tapahtunutkaan. Erilaiset ruokatrendit vaikuttavat ruoan kulutukseen, joita elintarviketeollisuus seuraa ja pyrkii kehittämään kuluttajia kiinnostavia tuotteita. Kuluttaja vaikuttaa elintarvikkeisiin omilla valinnoilla ja toimintatavoilla ja kuluttajien ostopäätökset ovatkin olennainen osa elintarvikeketjun vastuullisuuden toteutumisessa. Kuluttajan on saatava oikeaa ja asianmukaista tietoa elintarvikkeista. Kuluttajan valintoihin voivat vaikuttaa esimerkiksi terveydelliset, eettiset sekä kestävään kehitykseen pohjautuvat näkökohdat. Pakkausmerkkien lukeminen, tieto mitä elintarvikkeet sisältävät ja missä ne on valmistettu, ruokavalion terveellisyys sekä oikea säilytys ja valmistus, jäävät kulut-

tajan vastuulle ja päätettäväksi. (A 22.11.2011/ No: 1169; Laatutyö elintarvikeketjussa 2010.)

3.2.1 Kotimainen tuotanto ja jalostus elintarvikeketjun perustana

Tällä vuosituhannella on alettu pohtia enemmän elintarvikeketjun vastuullisuutta, mistä sen sisältö muodostuu, miten se näyttäytyy yritysten arjessa ja kuinka sitä voidaan edistää. Pohdintojen myötä vuonna 2009 MTT ja Kuluttajatutkimuskeskus tekivät yhteistyössä tutkimushankkeen, josta syntyi Elintarvikeketjun vastuullisuus – raportti ja sen tuloksena vastuullisuuden seitsemän ulottuvuutta, jotka ovat myös elintarvikeketjun perusta. (Forsmann-Hugg, Katajajuuri, Paananen, Pesonen, Järvelä & Mäkelä 2009, 8, 37.)

Elintarvikeketjun läpinäkyvyys ja jäljitettävyyys ovat olennainen osa vastuullisuutta. Läpinäkyvyys on jäljitettävyyden yläkäsite, jossa ketjun kaikilla toimijoilla on ajantasaiset tiedot tuotteista. Kuluttajan tulee puolestaan saada riittävästi oikeaa tietoa hankkimastaan elintarvikkeesta. (Kotro, Jalkanen, Latvala, Kumpulainen, Järvinen & Forsman-Hugg 2011, 11.) Vuosien saatossa jäljitettävyydestä on tullut yhä tärkeämpää, sillä kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia elintarvikkeiden laadusta ja alkuperästä. Jäljitettävyydestä onkin tulossa synonyymi turvalliselle ja hyvälaatuiselle elintarvikkeelle, joka voi koskea tiettyä ketjun osaa tai koko tuotantoketjua (Dalvit, De Marchi & Cassandro 2006, 438.)

Vastuullisuuden mittaaminen on myös tärkeä osa elintarvikeketjua. Mittaus antaa käsityksen minkälaisia tuotantopanoksia on käytetty (luonto, ihminen, ympäristö), kehityksen suuntaa (tehokkuutta), mikä on ollut prosessin lähtötaso ja minkälaisia tuloksia ja vaikutuksia yrityksen päivittäisellä toiminnalla on ollut ympäristöön, yhteiskuntaan ja talouteen. (Heikkurinen ym. 2012, 656.) Kuviossa 3. on havainnollistettu yritysvastuuta elintarvikeketjussa.

ELINTARVIKEKETJU					
YRITYSVASTUU		Alkutuotanto	Elintarvike- teollisuus	Ruokapalvelut	Kuluttaja
	Vastuullisuuden 7 ulottuvuutta Ympäristö Tuoteturvallisuus Ravitsemus Työhyvinvointi Eläinten hyvinvointi Paikallinen hyvinvointi Talous	Vastuullisuuden mittaust: <ul style="list-style-type: none"> • tuotantopanosten määrä ja laatu • kehityksen suunta ja syvyys • tulokset • vaikutukset luontoon, yhteiskuntaan ja talouteen 			

Kuvio 3. Yritysvastuu elintarvikeketjussa (Heikkurinen ym. 2012, 656; ks. myös Vastuullisuus ruokaketjussa 2012, 6.)

3.2.2 Suomalaisen elintarvikeketjun vahvuudet ja kehityskohteet

Kotron mukaan Suomalaisesta elintarvikeketjusta löytyy useita lisäarvotekijöitä, joita kannattaa tuoda esiin. Tuoteturvallisuuden, eläinten hyvinvoinnin, ravitsemuksen sekä ympäristön alueelta löytyi useita erityisen hyviä asioita, jotka olivat leimallisia juuri suomalaiselle elintarvikeketjulle. Näitä ovat esimerkiksi jäljitettävyyden, vaarallisten eläintautien puuttuminen ja ravitsemusinformaation monipuolisuus. (Kotro 2011.) Kuitenkin edellä mainittuihin seikkoihin kaivataan edelleen kehittämistä.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen tekemässä Kotron ja muiden (2011, 56 – 57) tutkimuksessa määriteltiin yli 20 lisäarvotekijää. Tutkimuksesta erottui myös viisi laajempaa kehittämiskohdetta:

1. Ruokaketjun läpinäkyvyyden lisääminen
2. Jäljitettävyyden parantaminen

3. Toimintatapojen todentaminen
4. Kuluttajaviestintä
5. Tiedonhallinnan kehittäminen.

Elintarvikeketjun toimijoiden mielestä tärkeimmät kehittämiskohteet olivat elintarvikkeiden hinnanmuodostuksen läpinäkyvyys kuluttajille, Suomessa tuotettujen elintarvikkeiden hintakilpailukyvyyn parantaminen, yrityksen/maatilan toiminnan kustannustehokkuuden parantaminen sekä toimialan arvostuksen kohottaminen. Erityisesti maatalouden toimijat korostivat hintaläpinäkyvyyden lisäämistä, mutta myös muut elintarvikeketjun toimijat olivat sen kannalla ja uskoivat läpinäkyvyyden myötä liiketoimintamahdollisuuksien lisääntymiseen. Toimijoiden mielestä kuluttajien tulisi saada tietää, kuinka tuotteen hinta muodostuu ja voitot jakaantuvat. Kuluttajat puolestaan korostivat eläinten hyvinvoinnin, hinnanmuodostuksen sekä tuoteturvallisuuden läpinäkyvyyttä. He eivät pitäneet suomalaista elintarvikeketjua tarpeeksi läpinäkyvänä esimerkiksi tuotteiden alkuperän tai eläinten kuljetusten suhteen. Pelkkä alkuperän tiedostaminen ei enää riitä vaan koko elintarvikeketjun jäljitettävyydessä on myös parantamisen varaa. Lain mukaan jäljitettävyys tulee ulottua ketjussa edeltävään ja seuraavaan toimijaan, mutta sekä toimijat, että kuluttajat toivovat pidemmälle ulottuvaa jäljitettävyyttä. Sekä läpinäkyvyys, että jäljitettävyys auttavat koko elintarvikeketjun toiminnan kehittämistä. (Kotro ym. 2011, 24, 26, 57.)

Suomalaisen elintarvikeketjun hyvät käytännöt perustuvat usein mielikuviin, sillä todennettua tietoa ei aina ole saatavilla. Viestintään tarvittavaa tietopohjaa ei ole siis ollut. Toimintatapojen todentamiseen liittyy kiinteästi kuluttajaviestintä. Elintarvikeketjun toimijoiden mukaan kuluttajille kohdistuvaa avointa viestintää tulisi lisätä, joka lisäisi kuluttajien tietämystä elintarvikeketjun toiminnasta. Viestinnän myötä myös luottamuksen uskotaan kasvavan kotimaista elintarviketuotantoa kohtaan. Kotimaista elintarvikeketjua tulisi tuoda esiin muun muassa tasokkaan, puhtaan, eettisen ja vähemmän ympäristöä kuormittavan tuotannon vuoksi. Olisi tärkeää saada kuluttajat ymmärtämään, että kestävä tuotanto näkyy yleensä tuotteiden korkeammassa hinnassa, jolloin tuotannossa on huomioitu kestävän kehityksen periaatteet.

Kuluttajien kasvava tiedon tarve kertoo nykykuluttajien valveutuneisuudesta. Kuluttajat kaipaavat enemmän tietoa elintarvikeketjun toiminnasta, lähinnä alkutuotannosta ja teollisuudesta sekä niiden rajapinnasta. Myös elintarvikkeiden kulkema reitti kiinnostaa kuluttajia. Tietojärjestelmiä tulisi kehittää sellaiseen suuntaan, että niitä voitaisiin käyttää jäljitettävyyden ja todentamisen välineenä. (Kotro ym. 2011, 24-26, 57.)

3.2.3 Vaihtoehtoisia elintarvikeketjuja

Tehtävä Suomelle (2010, 20) maabrändiraportin mukaan lähivuosikymmenten suurin haaste on sellaisten tuotantotapojen kehittäminen, jotka eivät ole alttiita maailman talouden heilahteluille, kuten esimerkiksi paikallistalous.

Nykyiset elintarvikeketjut tulisi saada entistä kestävämmiksi ja sen edistämiseksi ketjun toimijoiden tulisi kiinnittää huomiota useisiin seikkoihin kuten luonnon monimuotoisuuden säilyttämiseen, luonnonvarojen niukkuuteen, elintarvikeketjun läpinäkyvyyteen, ruokahävikkiin, jälleenmyyjien kestävämpään toimintaan sekä kokonaisvaltainen elintarvikeketjun toiminnan tarkasteluun. (Berger, Pisano, Szlezak & Csobod, 2011, 4-5.) Perinteisen elintarvikeketjun rinnalle onkin noussut käsitteet vaihtoehtoinen ruoantuotanto (*alternative food supply chains*) tai lyhyt tarjontaketju (*short food supply chains*), joilla tarkoitetaan Sirenin (2007, 18) mukaan globaalista massatuotannosta erottuvaa elintarviketuotantoa. Aihe on saanut paljon huomiota viimeaikaisissa tutkimuksissa, joissa pyritään vaihtoehtoisilla tarjontaketjuilla vaikuttamaan maaseudun kehittämiseen ja puolustautumaan elintarvikeketjun vakiintuneita valtasuhteita vastaan. Pitkälle teollistuneelle elintarvikeketjulle kaivataan vaihtoehtoisia tapoja, joita voivat olla esimerkiksi ruoan tuotantotapa tai -paikka, vaihtoehtoinen tarjontaketju, oston ja myynnin tapahtumapaikka. Uudenlaisen elintarvikeketjun keskeisiä asioita ovat uuden luominen, toiminta ja kehittäminen. (Holloway, Kneafsey, Venn, Cox, Dowler & Tuomainen 2007, 1; ks. myös Marsden, Banks & Bristow 2000, 424; ks myös Venn, Kneafsey, Holloway, Cox, Dowler & Tuomainen 2006.)

Marsden ym. (2000, 425-426) mukaan lyhyeen tarjontaketjuun kuuluu kolme päätyyppiä. Kaupankäynti voi tapahtua kasvokkain (*Face-to-face*), jolloin kuluttaja ostaa

tuotteen suoraan tuottajalta tai jalostajalta. Tällöin tuotteen aitous ja luottamus sen alkuperään välittyvät henkilökohtaisen kontaktin välityksellä. Internetin myötä myös verkkokaupat ja yritysten kotisivut luovat mahdollisuuden tällaiseen kaupankäyntiin. Läheisessä kaupankäynnissä (*Spatial proximity*) tuotanto, jälleenmyynti ja kulutus tapahtuvat tietyllä alueella, jolle omaleimaista on paikallisuus kun taas laaja-alaisessa toimitusketjussa (*Spatially extended*) tuotteista, tuotanto-olosuhteista ja tuottajista annetaan tietoa kuluttajille, joilla ei ole henkilökohtaista kokemusta kyseisestä tuotantoalueesta.

Holloway ym. (2007, 8) mielestä vaihtoehtoinen ruoantuotanto voi sijaita esimerkiksi koulun pihalla, maatilalla, vuokrapellolla, siirtolapuutarhassa tai ”yhteisöpuutarhassa”. Tuotantotapana voidaan käyttää vaikka luomu- tai biodynaamista tuotantoa, jossa kuluttajat voivat osallistua tuotantoon ja hevonen kyntämiseen. Tarjontaketjuun toimii paikallinen myynti ja hankinta sekä verkkokaupat. Oston sekä myynnin tapahtumapaikkana ovat maatilamyymälät, markkinat, kotiinkuljetus, kauppa-auto tai itsepoiminta. Tuottajan ja kuluttajan vuorovaikutus tapahtuu suoramyynti tilanteissa, ruoanlaitto esittelyissä, tilakäynneillä, ruoan tuotantoon liittyvissä tapahtumissa (esim. elonkorjuujuhlat), sekä sähköpostin, uutiskirjeiden ja jäsenjärjestelmien välityksellä. Osallistumismotiivina on usein liiketoiminnallinen menestyminen sekä mahdollisuus saada omat tuotteet tarjolle. Myös huoli sosiaalisesta ja ympäristön hyvinvoinnista sekä pelon välttäminen ja aistien mielihyvä voivat olla motivaation syitä.

Kolmannen näkökannan vaihtoehtoiseen tarjontaketjuun ja kulutukseen antaa Venn ym. (2006, 256). He jakavat ketjun neljään kategoriaan, jotka ovat ”omavaraiset” itse ruoan tuottajat ja kuluttajat (*Producers as consumers*), tuottajien ja kuluttajien väliset kumppanuudet (*Producer–consumer partnerships*), suoramyynti (*Direct sell initiatives*) sekä erikoisliikkeet (*Specialist retailers*).

Näillä edellä mainituilla vaihtoehtoisilla tai lyhyillä toimitusketjuilla yhteistä on pyrkimys kestävämpään tulevaisuuteen sekä alkutuotannon ja kuluttajan väliseen vuorovaikutukseen.

3.3 Kestävän kehityksen mukaisen ruokavalion koostumus

Riippuu täysin elintarvikkeesta, mikä tuotantoketjun vaihe kuormittaa eniten ympäristöä. Se on kuitenkin selvää, että eläinperäiset tuotteet kuormittavat kasvisperäisiä tuotteita enemmän. Tämän vuoksi ruokavaliossa tulisi ensimmäiseksi kiinnittää huomiota kasvien syönnin lisäämiseen ja eläinperäisten tuotteiden vähentämiseen. Tutkimusten mukaan ympäristövaikutukset kasvisruokavaliolla ovat vain kymmenesosa sekaruokavaliosta. Myös sokerit ja paljon energiaa sisältävät hiilihydraatit olisi syytä jättää pois sekä kiinnittää huomiota ruoan ja liikunnan väliseen suhteeseen. (Katajajuuri & Vinnari 2008, 136, 142; Berger ym. 2011, 6-7.)

Taulukko 1. Yhteenveto ekologisesta ruokavaliosta Suomessa (ks. Katajajuuri & Vinnari 2010, 136 – 161.)

LISÄÄ RUOKAVALIOON	VÄHENNÄ/VÄLTÄ RUOKAVALIOSSA
kasvisperäiset tuotteet ja kasvikset	eläinperäiset tuotteet
sesonkituotteet	punainen liha
elinkaariajattelu	juusto
kotimaiset järvikalat	riisi
siipikarjatuotteet	kasvihuonevihannekset
riista	pakastetut tuotteet
irtomyynnistä hankitut elintarvikkeet	ruokajäte
kotimaiset tuotteet	esikypsennetyt tuotteet

Katajajuuren ja Vinnarin (2008, 142) mukaan kaikkein ekologisimman ruokavalion koostuisi kasvisperäisistä tuotteista, jota täydennettäisiin kotimaisella luonnonkalalla. Lisäksi pieni määrä karulla maaperällä tuotettua naudanlihaa ja maitotuotteita takaisi ruoan riittävyyden ja globaalin kestävyden. Jos kalan ohella käyttää lihaa tulisi suosia siipikarjan sekä riistan lihaa. Hyvänä proteiinin lähteenä ovat myös erilaiset pähkinät ja siemenet sekä pavut ja muut palkokasvit. Ruokavaliossa tulisi välttää erityisesti paljon ympäristöä kuormittavia tuotteita kuten juustoa, riisiä sekä talvella tuotettuja

kasvihuonekasviksia, joiden talvikasvatus kuluttaa valtavasti energiaa valaistuksen ja lämmityksen myötä. (Katajajuuri & Vinnari 2008, 139 – 146; Salonen 2010 81 -83.)

Ruokastrategiatyöryhmän Huomisen ruoka – raportissa visioidaan, että vuonna 2030 syömme kestävästi tuotettua, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa. Kuluttajalla on mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja ja vastaajana toimii kilpailukykyinen ruoka- ja palvelustrategia. (Huomisen ruoka 2010, 4.) Elkington & Hailes (2001, 385) ovat visioineet vuosikymmen sitten, että meidän nykypäivään kuuluisi olennaisesti kiistelty geenimuunneltu ruoka, luomutuotteet sekä funktionaaliset elintarvikkeet.

Kestävästä ruoasta puhuttaessa viitataan usein erilaisiin tuotantotapoihin tai alueisiin, ruokavalioihin tai – ajatuksiin ja puheessa vilisevät esimerkiksi termit lähiruoka, luomuruoka. Risku-Norjan (2011, 63) mukaan edellä mainitut termit liitetään eettisesti ja ympäristöystävällisesti tuotetun ruoan tuotantoon ja kulutukseen sekä terveellisyteen ja maittavuuteen.

3.3.1 Suomalainen ruoka vai lähiruoka

Lähiruoka käsitteen historia on tuore ja edelleenkin aika epäselvä. 1990-luvulla alettiin käyttää lähiruoka termiä, jolla tarkoitettiin paikallista ruokaa. Hyvää Suomesta – merkki on kertonut tuotteen suomalaisesta alkuperästä vuodesta 1993 asti, jolloin varauduttiin EU-kauden muutoksiin. Kymmenen vuoden aikana eri tahot muovasivat lähiruoka käsitettä niin, että lopulta kaikki suomalainen ruoka voitiin mieltää lähiruokaksi. Tänä aikana tehtiin paljon tutkimuksia ja selvityksiä eikä lähiruoalle oikein ollut selkeää määritelmää. Vasta muutama vuosi sitten, 2010-luvulla, lähiruoasta tuli trendi kuluttajien keskuudessa ja pienten paikallisten yrittäjien arvostus nousi. Vuonna 2011 lähiruoka nousi useiden kehittämistoimien tarkastelun tai käsittelyn kohteeksi. Samana vuonna lainsäädäntöön tuli lähiruoan osalta helpotuksia ja tutkijat alkoivat käyttää vuonna 2000 määriteltyä määritelmää, jonka mukaan *lähiruoka on ruoantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä.*

Vuonna 2012 lanseerattiin Hyvää Suomesta -merkin uusi viestintäkonsepti *Ruokaa omasta maasta* sekä tehtiin Lähiruokaselvitys – ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi

2012–2015, jossa ehdotettiin lähiruoalle selkeää määritelmää, joka perustuu lainsäädännön ja kuluttajan näkemykseen. Selvityksen mukaan lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria. Lähiruokaselvityksessä ehdotettiin lähiruoan lyhyeksi määritelmäksi *”paikallisruokaa”* ja pitkän määritelmän mukaan *”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja – kulutusta, joka käyttää oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.”* Lähiruokaohjelman onnistumisen edellytys onkin, että kaikki sitoutuu yhteiseen lähiruokakäsitteeseen. (Kurunmäki ym. 2012, 4 – 6, 25.)

Lähiruoalle on ominaista jäljitettävyyys sekä aluetaloudelliset näkökulmat kuten tuotantoalue. Lähiruoan käyttö on yleistynyt niin ammattiostajien kuin kuluttajienkin keskuudessa. Kulutuksen on ennakoitu edelleen kasvavan sekä Suomessa että EU:ssa, ja tällä hetkellä kysyntä onkin tarjontaa suurempi. Vuodenajat kuitenkin määrittelevät lähiruoan saatavuutta, mikä rajoittaa mahdollisuuksia sen valinnoissa. Päivittäistavarakaupasta ostetun lähiruoan arvioidaan olevan noin kahdeksan prosenttia ja ruokapalvelujen osuuden noin 10 %. Lähiruoan suurimpia haasteita ovat kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen, volyymiongelmat sekä logistiikka. (Salonen 2010, 83; Hyrylä 2012, 27 – 28.)

Lähiruokaan liittyy olennaisesti paikallisuus, mutta Monosen ja Silvastin (2012, 180) mukaan lähi- ja paikallisruoka ovat kaksi eri asiaa. Heidän mielestään lähiruoka on kotimaista, mahdollisimman lähellä kuluttajaa tuotettua ruokaa, jota ei voida tarkastella etäisyyttä mitaten vaan se tulisi suhteuttaa alueen asukas pohjan mukaan. Paikallisruoka voi olla lähiruokaa, mutta sille ominaista on tietty tuotantopaikka, kuten italialaisella parmankinkulla tai lappilaisella poronlihalla. Myös Siren (2006, 50–52) pohtii lähi- ja paikallisruoan eroja. Usein paikallinen ruoka mielletään ekologiseksi ja laadukkaaksi ruoaksi, kun taas lähiruoka määritellään edellä mainitun määritelmän mukaan. Paikallinen ruoka ymmärretään osana vaihtoehtoista elintarvikeketjua, joissa paikallisia tuottajia kannustetaan etsimään vaihtoehtoja globalisoituneelle massatuotannolle ja suuntaavan paikallisille markkinoille. (ks. myös Marsden ym.2000, 425–426.) Paikallisruokaa suositaan erityisesti oman talousalueen tukemisen vuoksi,

ei niinkään terveydellisin tai ympäristöllisin perustein, jossa yhdistyvät sekä ekologist että sosiaaliset ja eettiset vaikutukset. (Siren 2006, 53; Isoniemi, Mäkelä, Arvola, Forsman-Hugg, Lampila, Paananen, Roininen, 2006, 2.)

Lähiruoan etuihin luetaan aluetaloudelliset vaikutukset, paikallisten tuottajien ja yrittäjien tukeminen, ruoan jäljitettävyyys sekä valvonnan ja ruokaturvallisuuden ylläpito. Myös kuljetusmatkojen lyhyys ja elintarvikeketjun hallittavuus ovat Salosen (2010, 83) mukaan lähiruoan etuja. Elintarvikkeiden kuljetuksia pidetään usein paljon ympäristöä kuormittavina tekijöinä, minkä vuoksi lähiruokaa pidetään ympäristöystävällisempänä vaihtoehtona. Tutkimusten mukaan kuitenkin oletus harvoin pitää paikkansa, sillä esimerkiksi meriteitse kuljetetut suuret elintarvikemäärät ovat ympäristöystävällinen vaihtoehto. Kuitenkin turhaa tuotteiden kuljettamista tulisi välttää. (Risku-Norjan 2011, 65; Katajajuuri & Vinnari 2008, 148.)

3.3.2 Luonnonmukaisesti tuotettu ruoka

Luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa voidaan tuottaa missä päin maailmaa tahansa, mutta se on aina tuotettu tiettyjen ympäristökriteerien mukaan ja tuotannolle on olemassa selvät EU:n määrittämät kriteerit. EU:n määritelmä luonnonmukaiselle tuotannolle on:

Luonnonmukainen tuotanto on kokonaisvaltainen tilanhoito- ja elintarvikkeiden tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät ympäristön kannalta parhaat käytännöt, pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, luonnonvarojen säästäminen, eläinten hyvinvointia koskevien tiukkojen standardien soveltaminen ja tuotanto, jossa otetaan huomioon tiettyjen kuluttajien mieltymys tuotteisiin, jotka on tuotettu luonnollisista aineksista ja luonnollisin menetelmin. (A 28.6.2007/834.)

Myös luonnonmukaisesti tuotetun ruoan kulutus on kasvanut viime vuosina suuresti niin meillä Suomessa kuin muuallakin Euroopassa. Malbergin (2012, 20 - 23) mukaan vuonna 2011 Suomessa oli noin 4100 luonnonmukaista alkutuotannon toimijaa, joiden määrä on noussut vuodesta 2010. Suomen luomumarkkinat ovat kehittyneet hitaasti suhteessa muuhun Eurooppaan. Esimerkiksi Iso-Britanniassa vuosina 1998 – 1999 luomutuotteista tullut vähittäiskaupan arvo lähes kaksinkertaistui parissa vuodessa 200 miljoonasta punnasta 390 miljoonaan puntaan. (Winter 2003, 25.) Suo-

men luomumarkkinoiden visiona on olla luomutuotannon ja – kulutuksen kärkimaita Euroopassa vuonna 2015, vuonna 2030 puolet maataloudesta tulisi olla luomua. Pääministeri Jyrki Kataisen hallitusohjelman tavoitteena on, että vuoteen 2020 mennessä luomuala on vähintään 20 % peltoalasta. (Malbergin 2012, 20 – 23; ”Luomu 20/2020” 2012.)

Luomuviljelyn perusajatuksena on vuorotteleva viljely, jossa samalla maa-alalla pyritään vaihtelemaan vuosittain mahdollisimman monia eri lajikkeita. Tämän tarkoituksena pitää maaperä ravintoaineiltaan rikkaampana sekä ehkäistä tuholaislajien lisääntyminen ja säilyminen maaperässä. Luonnonmukaisessa elintarvikkeiden tuotannossa tuotteet tuotetaan mahdollisimman luonnollisesti, ilman keinotekoisia lannoitteita ja kasvinsuojeluaineita. Luomun toiminta-ajatuksena on edistää elintarviketalouden kestävää tuotantoa ja kulutusta sekä palvella kuluttajien hyvinvointia. Luomutuotannossa on sitouduttu sovittuihin tuotantomenetelmiin ja koko elintarviketju perustuu luonnonmukaisiin ja ympäristöä säästäviin valintoihin. Myös tuotantoeläinten olosuhteet on määritelty säädöksissä, jossa muun muassa pyritään huomioimaan lajinomaiset piirteet. Luomua suosimalla kuluttaja voi siis jossain määrin vaikuttaa myös eläinten hyvinvointiin. (Malmberg 2012, 20; Tehtävä Suomelle 2010, 20 – 21; Katajajuuri & Vinnari 2008, 141; Luomu 2013.)

Luomumerkit kertovat valvotusta luomutuotannosta. Virallisia luomumerkkejä ovat EU:n luomumerkki eli ”Eurolehti” sekä suomalainen Luomu – valvottua tuotantoa -merkki. Epävirallisia merkkejä ovat luomuliiton myöntämä Leppäkerttumerkki sekä Dmeter-merkki, jota saa käyttää tuotteissa, jonka ainesosista on 90 % Biodynaamisen yhdistyksen tuotantoehtojen mukaisia. (Ks. kuvio 4.)



Kuvio 4. Luomumerkkejä (Kuluttajavirasto 2013)

Lähi- ja luomuruoka ei automaattisesti ole kestävästi tuotettua eikä luomutuote ole välttämättä lähiruokaa. Kuluttajien tulee tehdä valintoja, miten kestävyyttä toteuttaa. Tärkeää on parantaa omien luonnonvarojen kulutusta kuten kausi- ja sesonkituotteita sekä käyttää sellaisia tuotteita, joiden ominaiskuormitus on pieni. Lähi- ja luomuruokaan liitetään hyvin paljon samanlaisia mielikuvia. Joskus niitä jopa pidetään toistensa synonyymeja, jota ne eivät ole, sillä ne poikkeavat toisistaan niin käsitteinä kuin ilmiöinäkin. Tutkimusten mukaan sekä lähi- että luomuruokaan suhtaudutaan kansan keskuudessa myönteisesti ja niitä pidetään hieman parempina tavanomaiseen, suomalaisen ruokaan verrattuna. Molempien tuotteiden käyttöä rajoittavat tuotteiden korkeammat hinnat ja huonompi saatavuus. (Isoniemi ym. 2006; Katajajuuri & Vinnari 2008, 149; Peltoniemi & Yrjänä 2012, 23 - 24.) Tehtävä Suomelle (2010) raportin mukaan Lähi- ja luomuruoka oli ja on edelleen tämän hetken voimakkain ruokatrendi, jota seuraa askeleen päässä luomuruoka.

Myös poliittisessa tarkastelussa ilmenee, että luomu- ja lähiruoka ovat tulevaisuuden ruokia, joita pyritään poliittisesti kannustamaan. Myös EU sekä kansalliset hankkeet ja poliittiset ohjelmat pyrkivät kehittämään ja kannustamaan sekä luomu- että alueellista tuotantoa. Tammikuussa 2013 hallitus linjasi lähi- ja luomuruuan edistämistä iltakoulussaan, jossa se lupasi valmistella lähi- ja luomuruualla omat kehittämissuunnitelmat. Ohjelmat julkaistiin toukokuussa 2013. (Valtioneuvoston kanslia 2013; ”Luomu 20/2020” 2012; Lisää luomua 2013; Lähi- ja luomuruokaa totta kai 2013.)

3.3.3 Reilun Kaupan ruoka



Reilun Kaupan käsite ottaa mukaan tarkasteluun kestävän kehityksen sosiaalisen ulottuvuuden, kuten myös lähiruoka käsite, jonka tarkoituksena on luoda ja ylläpitää paikallisesti työpaikkoja. Liike syntyi Meksikolaisien kahvinviljelijöiden toiveesta "Haluamme ansaita toimeentulon omalla työllämme emmekä olla vain avustuksen kohteina". Kahvin maailmanmarkkinahinta oli 1980-luvulla niin alhainen, etteivät Meksikolaiset pystyneet elättämään itseään eikä perheitään kahvin viljelyllä. Joukko hollantilaisia avustustyöntekijöitä ryhtyi vetämään viljelijöitä tukevaa kehitysprojektia ja kysivät mielipidettä viljelijöiden kehitysavun laadusta. Viljelijät halusivat ansaita toimeentulonsa mieluummin työllään kuin ole-

malla kehitysavun kohteena. Tämän toiveen tuloksena vuonna 1988 myytiin Hollannissa ensimmäinen Reilun kaupan sertifioitu tuote, Meksikon Chipasin alueella tuotettu kahvi. (Reilun kaupan edistämisyhdistys ry 2011.)

Reilun kaupan tavoitteena on tukea kehitysmaiden pientuottajia ja suurtilojen työntekijöiden asemaa sekä antaa paremmat työolosuhteet ja mahdollisuuden parempaan elintasoon. Tavoitteena on poistaa kehitysmaiden köyhyyttä kaupan avulla. Reilu kauppa maksaa jäsenilleen reilun korvauksen työstä sekä takaa heille mahdollisuuden kestäviin tuotantomenetelmiin, jonka eteen viljelijöiden on huomioitava luonnon monimuotoisuus ja kestävä tuotanto. Reilu kauppa on yhteistyötä elintarviketieteen toimijoiden välillä, joka perustuu avoimuuteen ja luottamukseen ja se pyrkii oikeudenmukaisempaan maailmankauppaan. Reilukauppa on kestävämpi vaihtoehto tavanomaiselle kansainväliselle kaupankäynnille. (Meriluoto 2009, 23 – 24)

Reilu kauppa on järjestelmä, joka tähtää köyhyyden vähentämiseen ja on kestävä kehityksen edistäjä. Reilun kaupan edistämisyhdistyksen (2013) mukaan eettisen sertifioinnin järjestelmänä Reilu kauppa on kriteereiltään kattava, luotettava, suosittu sekä kehitysmaissa vaikuttava. Reilu kauppa on rakennettu tukemaan heikossa asemassa olevia viljelijöitä, se puuttuu kaupankäynnin epätasa-arvoisuuteen ja siinä päätöksentekovaltaa käyttävät viljelijät itse. (Reilun kaupan edistämisyhdistys ry 2011.)

Usein mietitään miten ruoan kuluttaminen on kaikkein ekologisinta ja eettisintä. Milloin valinnoilla vaikutamme terveyteemme, työntekijöiden ja eläinten hyvinvointiin. Kaikilla edellä mainituilla, kestävyteen pyrkivillä tavoilla, lähiruoalla, luomuruoalla sekä Reilun kaupan tuotteilla on paljon yhteisiä tavoitteita. Kaikille näille ominaista on viljelijöiden saama riittävä korvaus, läpinäkyvyys ja jäljitettävyyys sekä ympäristön huomioiminen. Eli tuotteet ja tuotantotavat eivät ole ristiriidassa keskenään tai toisiaan poissulkevia vaan toisiaan täydentäviä. (Riusku-Norjan 2011, 63; Kataja-juuri & Vinnari 2008, 159.)

Suomen lainsäädäntö ei velvoita kuluttajia tai ruokapalveluita lisäämään kestävä kehityksen mukaisia elintarvikkeita, kuten joissain Euroopan maissa, mutta Suomes-

sakin löytyy valtion periaatepäätös. Huhtikuussa vuonna 2009 hyväksyttiin valtioneuvostossa Ympäristöministeriön valmisteleva periaatepäätös *kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa* (Valtioneuvosto 2009; Aalto & Heiskanen 2011, 2009.) Periaatepäätöksen mukaan:

Ruokapalvelujen kestävyttä lisätään: luonnon mukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesongin mukaista ruokaa on tarjolla valtion hallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä. (Valtioneuvosto 2009.)

Periaatepäätöksen mukaan ruokapalvelujen tulisi huomioida käyttämiensä tuotteiden koko elinkaari ja minimoida jätteiden määrä sekä energian ja veden kulutus. Periaatepäätöksessä ei oteta varsinaisesti kantaa lähiruoan käyttöön, mutta Aallon ja Heiskanen (2011, 9) mukaan lähiruoka mainitaan usein kestävä kehityksen mukaisesta ruoasta puhuttaessa ja se voidaan jopa tulkita periaatepäätöksestä. (Valtioneuvosto 2009; Aalto & Heiskanen 2011, 2009.)

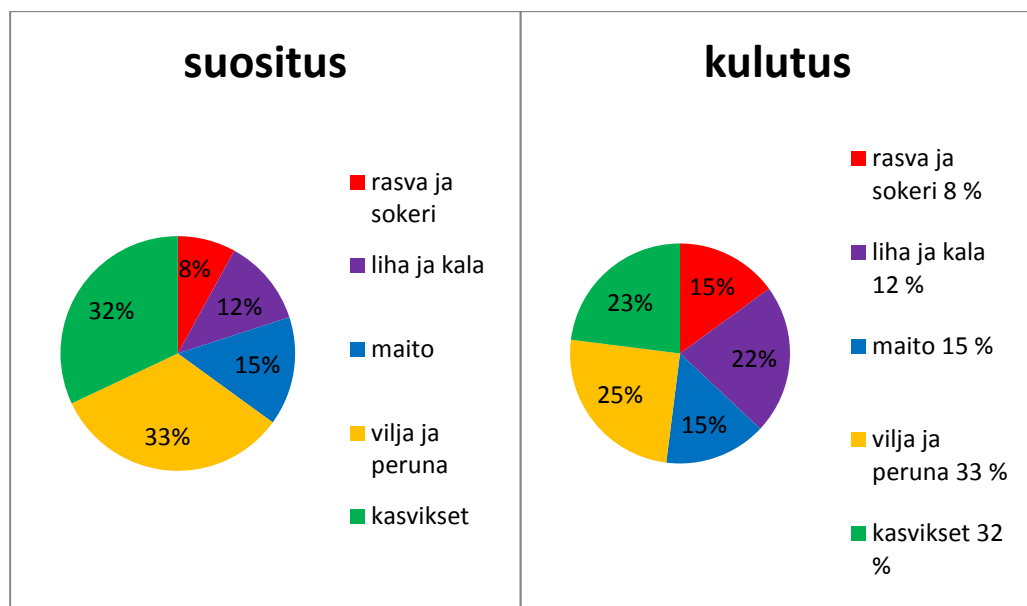
3.3.4 Ravitsemussuositukset kestävä kehityksen edistäjänä

YK:n elintarvike ja maatalousjärjestön mukaan ihmisillä on taipumus syödä liikaa ruokaa, jonka huonot vaikutukset näkyvät niin terveydessä kuin ympäristössä ja yhteiskunnassa. Nykyinen ruokavaliomme poikkeaa historiallisesta ruokavaliosta. Kuluttajan kaikista ympäristövaikutuksista runsas kolmannes aiheutuu ruoasta. Tyypillisessä länsimaisessa ruokavaliossa käytetään paljon lihaa, meijerituotteita ja jalostettuja elintarvikkeita sekä rasvaa ja sokeria. Samaan aikaan kun kyseiset tuotteet ovat yleistyneet ruokavaliossa myös niin sanotut elintasosairaudet kuten lihavuus, 2-tyyppin diabetes, verenpaine sekä sydän- ja verisuonisairaudet ovat lisääntyneet. (Livewell 2011, 5; Kurppa & Riipi 2011, 2.)

Ravitsemussuosituksia laaditaan niin maailmanlaajuisesti kuin kansallisestikin ja ne perustuvat tutkimuksiin ihmisen ravintoaineiden tarpeesta koko eliniän ajan. Niissä on myös huomioitu sairauksia ehkäisevät ja terveyttä edistävät seikat. Suositukset muuttuvat kansanterveystilanteen ja elintapojen muuttuessa sekä uusien tutkimus-

tulosten myötä. Uudet Suomalaiset suositukset julkaistiin tammikuussa 2014, jotka pohjautuvat vuonna 2013 uudistettuihin pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014.)

Iso-Britanniassa WWF-UK on lanseerannut One Planet Food – nimisen ohjelman, jonka pyrkii kohti kestävämpää ruoan tuotantoa ja kulutusta. Ravitsemussuosituksista (*Eatwell plate*) vrt. suomalainen lautasmalli, WWF on jalostanut ”elähyvin-lautasen” (*livewell plate*), jossa otetaan huomioon ravitsemuksen lisäksi myös ympäristö. Lautasen ideana on ravitsemussuositusten mukainen, kestävästi kulutettu ruoka, joka on hyväksi niin ihmiselle kuin maapallollekin. Kuviossa 5 näkyy tutkimustuloksissa selvinneet tulokset, miten kuluttajien käyttäytyminen erosi suosituksiin nähden. (Livewell 2011, 17 – 23.)



Kuvio 5. Livewell plate -suositus ja tämänhetkinen kulutus (Livewell 2011, 17 – 23.)

Viime vuosina myös Suomessa on kehitetty erilaisia menetelmiä kestävän ruoan arviointiin, mutta niitä ei ole otettu vielä varsinaisesti käytäntöön. Esimerkiksi Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksessa on kehitetty ConsEnv -lautasmalli, jota voi-

daan verrata Britannian *livewell*-lautaseen. ConsEnv-lautasmalli on suunnattu kotitalouksille, ja se havainnollistaa ympäristövastuullisia ateriavalintoja, perinteistä ravitsemussuositusten mukaista lautasmallia mukailen. Vaikka tutkimus suuntautui kuluttajille ja kotitalouksille, esiin nousi toive, että siitä olisi hyötyä myös ammattikeittiöiden ruokalistojen laadintaan ja alan opetukseen. Tutkimuksen pääasiallisina näkökulmina olivat kulutusvalinnat ja elintarvikkeiden kulutus. (Saarinen, Kurppa, Nissinen & Mäkelä 2011; Kurppa & Riipi 2011, 2.)

4 RUOKAPALVELUT OSANA KULUTTAJIEN ARKEA

Kuten jo aikaisemmin on todettu, kestävän kehityksen ulottuvuudet liittyvät olennaisesti ruokaan. Edellä mainittuja asioita pitää pyrkiä käyttämään niin kuluttajina kuin myös ruokapalveluja tuottaessa.

Maa- ja metsätalousministeriön ohjauksessa oleva Kansallisen laatustrategian Ruokapalvelujen laatutyöryhmä on määritellyt ruokapalvelut ja sen tehtävät seuraavasti:

Ruokapalvelulla tarkoitetaan kaikkea kodin ulkopuolella tapahtuvaa ruokien ja aterioiden tuottamista, jakelua ja tarjoamista sekä ruokailijoiden tarvitsemaa ja valitsemaa palvelua. Toimintaa harjoitetaan esimerkiksi ravintoloissa, päiväkodeissa, oppilaitoksissa, puolustusvoimissa, työpaikkojen henkilöstöravintoloissa, sairaaloissa ja pikaruokapaikoissa. Ruokapalvelujen tehtävänä on jatkaa alkutuotannon, teollisuuden, kaupan ja kuljetuksen laatuketjua ja valmistaa raaka-aineet sekä puolivalmisteet asiakkaille tarjottavaksi ateriakokonaisuuksi. (Kansallinen laatustrategia 2006.)

Suomalaisen arkeen kuuluvilla ruokapalveluilla on jo pitkät perinteet, jotka ovat lähöisin muun muassa armeijan, koulujen ja sairaaloiden laitosruokailusta. Ruokapalveluilla tarkoitetaan kodin ulkopuolella tapahtuvaa ruokailua, jota tarjoavat sekä julkinen sektori että yksityiset ruokapalveluyritykset. Aikoinaan ruokapalveluja kutsuttiin joukkoruokailuksi, mutta nykyään käytetään nimeä ruokapalvelu, jossa korostetaan asiakaspalvelun roolia. Kodin ulkopuolista syömistä on Suomessa tutkittu verrattain

vähän, vaikka tutkimuksien mukaan ulkona syöminen on yleistynyt ja ruokailutottumukset sekä -ajat ovat muuttuneet ja tulevat muuttumaan kaikkialla kehittyneissä länsimaissa sekä Yhdysvalloissa. Toimitaan pitkälle hiljaisen tiedon varassa. Ruokapalveluihin kuuluvat ammattikeittiöt voidaan ryhmitellä usealla eri tavalla, joten ryhmittely on vakiintumatonta. Myös ruokapalveluihin kuuluva käsitteistö on melko sekavaa ja vaihtelee tutkimuksissa. Näiden seikkojen vuoksi tutkimuksen kohteina olevat keittiöt ja luonnollisesti myös tutkimustulokset ovat erilaisia. (Mertanen 2012a, 9; Varjonen & Peltoniemi 2012, 1 – 10, 6, 47; Jekanowski, Binkley & Eales 2001, 58; Edwards & Causa 2009, 2; Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 20.) Käsitteiden selkeyttämiseksi Mertanen (2012a, 9 - 10) ehdottaakin yläkäsitteeksi **ruokapalvelut**, jonka alakäsitteenä kaupallisille ruokapalveluille olisi **ravintola** ja ei kaupallisille ruokapalveluille **julkiset ruokapalvelut** sekä tuotannolliselle toiminnalle **ammattikeittiö**.

Kansantalouden ja ruokapalvelujen väliltä löytyy selvä kytkös. Vapaa-ajalla kaupallisten ruokapalvelujen käyttö on yleistynyt, kun taas julkisten ruokapalvelujen käyttö on vähentynyt. Noususuhdanteen aikana käytetään ruokapalveluita enemmän, kun taas taantumana aikana ihmiset ovat varovaisempia ja syövät useammin kotona. Tutkimusten mukaan niin Yhdysvalloissa kuin Euroopassa kodin ulkopuoliseen ruokailuun vaikuttavat vanhempien koulutus, tulot, molempien työssäkäynti ja kaupungistuminen. Myös kiireinen elämänmeno lisää kodin ulkopuolista ruokailua. (Varjonen & Peltoniemi 2012, 1 - 10; Jekanowski ym. 2001, 58.)

4.1 Ruokapalvelujen tehtävä

”Ruokapalvelujen tehtävänä on jatkaa alkutuotannon, teollisuuden, kaupan ja kuljetusten laatuketjua ja valmistaa raaka-aineet sekä puolivalmisteet asiakkaille tarjottavaksi ateriakokonaisuudeksi” (Kansallinen laatustrategia 2006, 3). Ruokapalvelut sisältävät ruokatuotteen sekä sen tarjoamiseen liittyvän asiakaspalvelun. Ruoka tarjotaan välittömästi ruoan valmistamisen yhteydessä, tai se kuljetetaan valmistuskeittiöstä jakelupisteeseen tai kotiin. Myös edustus- ja tarjoilulounaat sekä gourmet-

ateriat sisältyvät ruokapalveluihin. Ruokapalveluilla korostetaan asiakaspalvelun osuutta ruokailutapahtumassa, ja siitä onkin tullut synonyymi sanalle joukkoruokailu. Edellä mainitut ovat ruokapalvelujen näkyvää osaa, kun taas näkymätöntä työtä ovat ruokapalvelujen suunnittelu, tehostaminen ja seuranta, toiminnan suunnittelu, tuotevalikoiman hallinta sekä tuotannon ja palvelun suunnittelu ja kehittäminen. Ruokapalvelualan tavoitteena on kehittää toimintaa toiminnan vastuullisuuden, asiakas-tyytyväisyyden ja kannattavuuden mukaisesti. (Varjonen & Peltoniemi 2012, 6 - 7; Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 9; Edwards & Causa 2009, 1; Mertanen 2012b, 14; Kansallinen laatustrategia 2006, 3.) Åbackan (2011, 20) mukaan ruokapalvelut muodostuvat asiakkaan iästä ja palvelun tarpeesta riippuen erilaisista teoista tai tekojen sarjoista jossa palvelun tuottaminen sekä kuluttaminen tapahtuvat lähes samanaikaisesti.

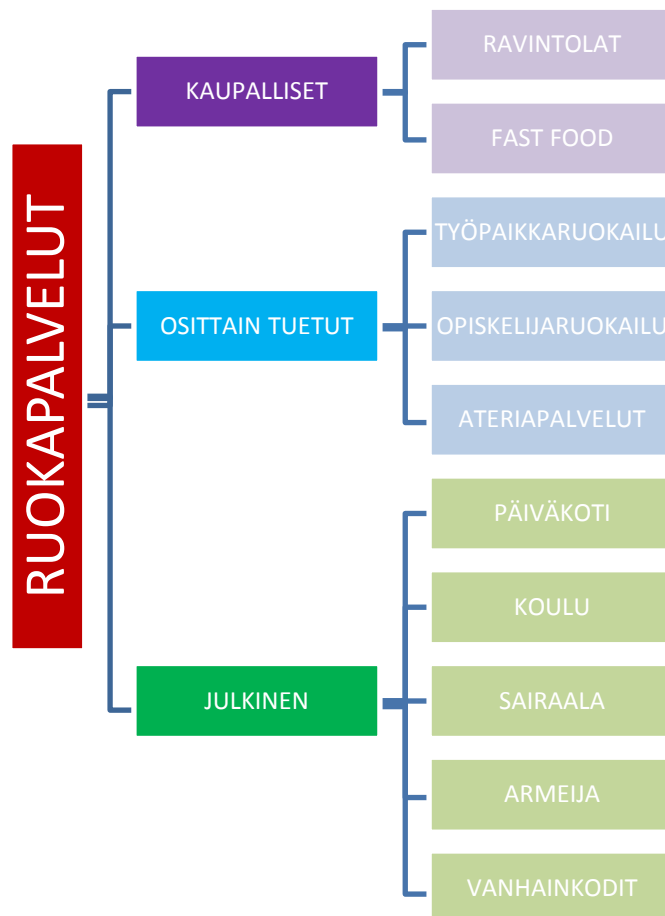
Taloustutkimus Oy:n (2012) mukaan ammattikeittiöissä valmistuu vuosittain noin 889 miljoonaa ruoka-annosta. Suuri osa suomalaisista nauttii päivän ainoan lämpimän aterian esimerkiksi koulussa tai työpaikalla, alan ammattilaisen valmistamana, jonka vuoksi ruoan ravitsemuksellisen laadun merkitys on oleellinen. Hyvin organisoidun julkisen sektorin ruokapalvelujen ansioista kodin ulkopuolella syöminen onkin Suomessa niin yleistä. (Mertanen 2007, 220; Mertanen & Väisänen 2012.)

Raulion ja Roosin (2012, 143 ks. myös Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi 2009, 10) katsauksesta selviää, että ruokapalvelujen kehittäminen on ollut vuosikymmenien ajan suomalaista ravitsemuspolitiikkaa. Vaikka työtä on tehty useita kymmeniä vuosia, edelleenkin valtakunnallista seurantajärjestelmää ei ole, jonka myötä ei pystytä kovinkaan paljon sanomaan ruokapalvelujen käyttäjistä, terveellisyydestä tai ravitsemuslaadusta. Kuitenkin eri tutkimuksista on saatu todisteita, että ruokapalveluita käyttävien ruokavalio on lähempänä ravitsemussuosituksia, kuin heidän, jotka eivät ruokapalveluja juuri käytä. Tutkimuksen mukaan ruokapalveluita käyttävät syövät muita useammin tuoreita ja lämpimiä kasviksia. Tämä selittyy sillä, että yleensä salaatti ja vihannekset sisältyvät lounaan hintaan ja näin ollen kasviksia on helposti saatavilla ja niiden kulutusta on helppo lisätä. Ruokapalveluita käyttävät noudattivat myös yleensä parempia ruokailutottumuksia. (Lallukka, Lahti-Koski & Ovaskainen

2001, 123; Roos, Sarlio-Lähteenkorva & Lallukka 2003, 57; ks. myös Raulio, Roos, Ovaskainen & Prättälä 2009)

4.2 Ruokapalvelujen rakenne

Mertanen ja Väisänen (2013) ovat jakaneet ruokapalvelut kolmeen kategoriaan. (Ks. kuvio 6.) Luokittelu pohjautuu Slattery (2002, 24) ravintola-alan rakenteen luokitteluun, joka on jaoteltu neljään osa-alueeseen: kaupallisiin, vapaa-ajan, matkustuksessa tapahtuviin sekä tuettuihin ruokapalveluihin. Myös Edwards ja Causa (2009, 3) ovat kuvanneet kaaviossaan ravitsemusalan monimuotoisuutta, joka on jaettu suomalaisittain yksityiseen ja julkiseen sektoriin.



Kuvio 6. Ruokapalvelujen luokittelua (Mertanen & Väisänen 2013; ks. myös Edwards & Causa 2009, 1; ks. myös Slattery 2002, 24.)

4.2.1 Kaupalliset ruokapalvelut

Ravintolat: Kaupallisista ruokapalveluista tutkimustietoa on suhteellisen vähän (Mertanen 2007, 216; Sillanpää 2002, 13 – 17). Sillanpää (2002) on tutkinut väitöskirjassaan suomalaisen ravintolan historiaa ja kehittymistä, jonka mukaan Suomalainen ravintolakulttuuri alkoi kehittyä ruotsin vallasta irrottautumisen yhteydessä. Turusta tuli suomalaisen ravintolakulttuurin ”kehto”, josta se levisi muualle Suomeen. Turun ravintolaelämä hiipui Helsingistä tulleen pääkaupungin myötä, missä ravintolaelämä alkoi vuorostaan kukoistaa. 1800-luvun lopulla ulkona syöminen alkoi yleistyä ja sen seurauksena syntyi vaatimattomia ravintoloita ja ruokapaikkoja. Myös työpaikkaruokailu alkoi yleistyä. (Sillanpää 2002, 30 – 33.)

Kaupallisten ruokapalvelujen tavoitteena on toiminnan kannattavuus ja voiton tuottaminen, eli ne toimivat liiketaloudellisin perustein. Ravintolan pitäjän tehtävänä on minimoida työ- ja raaka-ainekustannukset sekä laskuttaa asiakkaita ruoasta ja palvelusta niin että ravintolatapahtuma tuottaa voittoa. Toimintaa harjoittavat niin yksityiset yrittäjät kuin ravintolaketjut, joiden toiminta on hyvin tehostettua ja kontrolloitua. (Mertanen 2007, 19, 54.) Ravintoloiden luokittelu on haastavaa ja hyvin kirjavaa. Niitä voidaan luokitella muun muassa keittiön tyylin, asiakaskunnan, palvelun laadun, raaka-aineiden, ruoanvalmistustavan, hintatason tai ravintolan aseman mukaan. Usein käytetään kuitenkin useampaa luokitteluperustetta. (Mts. 22 – 23.)

Mertasen (2007, 18) väitöskirjasta käy ilmi, että ruokaravintoloiden kehitys nykyiseen muotoonsa on kulkenut monen kehitysvaiheen kautta, johon ovat vaikuttaneet taloudelliset, sosiaaliset ja kulttuurilliset seikat. Suomalainen ravintola on saanut piirteitä useista eri maista, ja onkin tyypiltään hyvin kansainvälinen. Perinteisessä ravintolassa ruoka valmistetaan usein ravintolan keittiössä, ja asiakas näkee annoksensa vasta tarjoiltuna, omassa pöydässä. (Mts. 20, 55.) Oman kokemuksen mukaan perinteisten ravintoloiden avokeittiöt ovat vuosien saatossa yleistyneet.

Fast food -ravintoloista käytetään yleensä nimeä pikaruokaravintola ja ruoka sekä palvelu ovat standardoitu. Ruoka maksetaan ennen sen syöntiä ja ruoka on samantyyppistä paikkakunnasta ja maasta riippumatta. Pikaruokaravintoloiden toiminta on

hyvin kustannustehokasta ja niiden tavoitteena on saada asiakkaat palamaan ravintolaan yhä uudelleen. (Mertanen 2007, 19, 23 – 24, 55.)

4.2.2 Osittain tuetut ruokapalvelut

Suuri osa ruokapalveluista kustannetaan julkisin varoin tai sitä tuetaan verovaroin. Koska moni suomalaisista syö päivän ainoan lämpimän aterian kodin ulkopuolella, on taloudellista ja kansanterveydellisesti perusteltua turvata ruokapalvelujen toiminta tukemalla sitä. Arvonlisävero vaikuttaa merkittävästi ruokapalvelujen hintaan. (Joukkoruokailun kehittäminen 2009, 23.)

Opiskelijaruokailu: Valtion varoin, Kelan maksaman ateriatuen muodossa tuetaan korkeakouluopiskelijoiden monipuolinen ja kohtuuhintainen päivittäinen ateriointi. Ateriatuki on osa valtionavustusjärjestelmää, joka perustuu opetusministeriöstä annettuun valtioneuvoston asetukseen. Asetuksen § 2 mukaan ”Opiskelija-ateria täyttää laadultaan yleiset terveydelliset ja ravitsemukselliset vaatimukset” sekä § 3 mukaan ”Lounas on ateriakokonaisuus, joka sisältää pääruoan lisäksi juoman, salaatin, leivän ja levitteen. Erikoisannos on kalliimmista raaka-aineista valmistettu ateriakokonaisuus.” (L 18.6.2003/564, § 31; Suositus korkeakouluruokailun periaatteiksi 2011, 5.) Opiskeluruokailulla pyritään vaikuttamaan opiskelijoiden terveyteen, työkykyyn ja hyvinvointiin ja se antaa myös mahdollisuuden vuorovaikutukseen opiskelijatovereiden kanssa. Opiskelija-ateriasta tulisi saada 600 – 700 kilokaloria, joka tarkoittaa kolmannesta päivän energiatarpeesta. Opiskelija-ateriassa suolan ja rasvan laatuun on kiinnitettävä erityistä huomiota. Opiskelija-ateria voi toimia malliesimerkkinä kotona tapahtuvassa ruokailussa sekä myöhemmissä elämänvaiheissa. (Suositus korkeakouluruokailun periaatteiksi 2011, 10; Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 22.)

Nykyajan **työpaikkaruokailun** perustana voidaan pitää vuonna 1971 Työterveyslaitoksen antamaa suositusta toimipaikkaruokailusta. (Joukkoruokailun kehittäminen 2009, 15.) Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (2013) tietojen mukaan suomalaisista aikuisista noin kolmasosa ruokailee päivittäin henkilöstöravintolassa. Työnantajan tukemaa ruokailua tuetaan tuloverotuksen keinoin, joka tarkoittaa, että ”Verohallitus

vahvistaa vuosittain ravintoedun raha-arvon, ottaen huomioon vuoden aikana tapahtuneen kustannuskehityksen” (Joukkoruokailun kehittäminen 2009, 23). Työaikainen ruoka tulisi olla monipuolinen, ravitseva ja terveellinen. Erityisesti rasvanlaatuun, suolan sekä kasvien käyttöön tulisi kiinnittää erityistä huomiota. Työterveyslaitos muistuttaa, että työpaikkaruokalassa kävijät syövät terveellisemmin, kuin siellä käymättömät. Ruoan lisäksi työpaikka lounas on tärkeä hetki henkisen jaksamisen kannalta, joka myös edistää sosiaalista hyvinvointia. (Työaikainen ruokailu 2013; Joukkoruokailun kehittäminen 2009, 15; Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 23.)

”Tukipalveluilla täydennetään kotipalvelun antamaa henkilökohtaista huolenpitoa” ja ne ovatkin usein ”ensimmäisiä palveluita, joita asiakas tarvitsee itsenäisen asumisen tueksi”. **Ateriapalvelut** kuuluvat kotihoidon tukipalveluiden piiriin. Eli ateriapalveluilla tarkoitetaan ikääntyneiden mahdollisuutta saada ravitseva ja monipuolinen, kunnan tarjoama, ateriamahdollisuus joko palvelutalossa, päiväkodissa tai tuomalla ateriat kotiin. Ateriapalvelu on tarkoitettu kotipalvelun ja kotihoidon asiakkaille, jota voi hakea kunnan kotipalvelun, kotihoidon, vanhus- tai vammaispalvelujen kautta. Ateriapalvelun hinta määräytyy yleensä kuntakohtaisesti. Palvelun voi ostaa kunnan hyväksymiltä palveluntuottajilta palvelusetelillä tai yksityisiltä palveluntuottajilta, jolloin asiakas voi käyttää hyväksi verotuksen kotitalousvähennystä. Hyvin järjestetyt ateriapalvelut tukevat iäkkään kotona selviytymistä. (Tukipalvelut kotipalvelulle 2011; Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi 2009.)

4.2.3 Julkiset ruokapalvelut

Julkiset ruokapalvelut ovat valtion tai kuntien omistamia, verovaroin tuotettuja ruokapalveluja, jotka edistävät kansalaisten hyvinvointia ja ruokaturvaa. Julkisten ruokapalvelujen perustana ovat ravitsemussuositukset ja niissä panostetaan erityisesti terveelliseen ja ravitsemukselliseen ruokaan. Aika usein kuitenkin ravitsemus ja terveellisyys unohtuvat taloudellisten ja tehokkuusvaatimusten alle. (Risku-Norja ym. 2010, 3, 8; Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 9.) Talvitien (2014, 64 – 65, 111) tuoreessa opinnäytetyössä on tutkittu ravitsemussuositusten toteutumista ruokapalveluorganisaatioissa. Tutkimukseen osallistuneista organisaatioista suurin osa ilmoitti tuottavansa ravitsemussuositukseen pohjautuvia ruokapalveluita, jotka

varmistettiin tuotannonohjausjärjestelmän avulla. Viidesosa vastaajista kertoi, että ravitsemussuosituksia seurattiin kyseenalaisilla menetelmillä tai ei lainkaan. Tutkimuksesta selvisi myös, että julkisissa ruokapalveluissa ei ole riittävästi resursseja tuotannonohjausjärjestelmien käyttöönotolle ja käyttöönotto onkin tehty oman työn ohella.

Julkisten ruokapalvelujen määrä on vähentynyt paljon viimeisten vuosien aikana, kun ammattikeittiöitä on keskitetty suurempiin yksiköihin. Samanaikaisesti keittiöissä valmistettujen annosten määrä on kasvanut. Useissa Euroopan maissa julkisia hankintoja on poliittisin päätöksin veloitettu ympäristöystävällisiin hankintoihin kuten luomu- ja lähiruoan käyttöön. Suomessakin asiasta on periaatepäätös, jolla pyritään lisäämään luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa ja sesonkien mukaista ruokaa valtion hallinnoimissa ruokapalveluissa. Periaatepäätös on kuitenkin vain kannanotto asiaan. Suomalaiset ammattikeittiöt näkevät luomu- ja lähiruoan käytössä esteitä niiden saatavuuden ja kustannusten suhteen. (Risku-Norja ym. 2010, 10; Aalto & Heiskanen 2011, 1 – 2; Ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi.)

Päiväkoti: Elintasosairaudet alkavat muokkautua jo varhaislapsuudessa, joten jo päiväkodeissa tulisi kiinnittää erityistä huomiota lasten ruokavalioon ja ruokakasvatukseen. Monipuolinen ateria ja säännöllinen ateriarytmi ovat perusta hyvälle ravitsemukselle. Päivähoidossa tarjottavien aterioiden tulisi kattaa kaksi kolmasosaa lapsen päivittäisestä ravinnontarpeesta, mutta selvitysten mukaan lapset syövät päiväkodissa vain puolet päivän tarpeesta. Tämän vuoksi ruokalistan ja ruokailutilanteiden kehittäminen on erityisen tärkeää. Leipä ja maito kuuluvat tärkeänä osana päiväkodin ateriakokonaisuuteen, joten ne eivät saa olla palkinto muusta syödyistä ruoasta. Päiväkodin ruokapalveluista huolehtii kunnan sosiaalitoimi, mutta myös yksityiset ruokapalvelun tuottajat ovat lisääntyneet päiväkodeissa. Päiväkodissa ruokailutilanteet pyritään pitämään kodinomaisina tilanteina, joissa kasvatuksellinen merkitys on tärkeä. Ruokalistat ovat vanhempien nähtävillä ja vanhempia kannustetaan muutenkin aktiiviseen ja läheiseen yhteistyöhön päiväkodin (ruokapalvelu-) henkilökunnan kanssa (Hasunen, Kalavainen, Keinonen, Lagström, Lyytikäinen, Nurttila, Peltola, & Talvia

2004, 150 – 154; Kyttälä, Ovaskainen, Kronberg-Kippilä, Erkkola, Tapaninen, Tuokkola, Veijola, Simell, Knip, & Virtanen 2008, 10.)

Suomalaisella **kouluruokailulla** on pitkät perinteet. Ensimmäisen kerran kouluruokaa alettiin tarjota kansakoulujen oppilasasuntoloiden keittoruokaloissa 1890-luvun lopussa. Vuodesta 1948 alkaen jokaiselle oppivelvollisuuskoulujen piiriin kuuluvalla oppilaalle on tarjottu lakisääteinen, maksuton kouluruokailu. Nykyinen lainsäädäntö (L 21.8.1998/628, § 31; L 21.8.1998/629, § 28; L 21.8.1998/630, § 37) takaakin jokaiselle koululaiselle ja opiskelijalle maksuttoman aterian esiopetuksesta aina toisen asteen opintojen loppuun saakka. Tänä päivänä lähes jokainen suomalainen oppilas voi syödä maksuttoman kouluaterian viikon jokaisena koulupäivänä. Kouluruokailu kuuluu olennaisesti koulujen opetus- ja kasvatustehtävään ja onkin osa opetussuunnitelmaa, jonka tarkoituksena on edistää oppilaiden hyvinvointia ja kehitystä. Kouluruokailussa tärkeitä tekijöitä ovat muun muassa ruokailuajat ja ateriat, ruokailuympäristö, välipalat, aterioiden ravintosisältö sekä kouluaterian ravitsemuksellinen laadun arviointi ja seuranta (Jeronen & Helander 2012, 20; Viksted, Raulio, Puusniekka & Prättälä 2012, 6; Kouluruokailusuositus 2008, 3, 5, 6 – 11.)

Sairaalassa ravitsemushoidolla on olennainen merkitys potilaiden hoidossa. Ravitsemushoitosuosituksia on valmisteltu moniammatillisista näkökulmista, joissa on huomioitu ruokapalvelut, ravitsemusterapia, sekä hoito ja lääketiede. Ravitsemushoidon tavoitteena on sekä terveyttä edistävä ravitsemus että sairaiden ravitsemushoito. Ravitsemushoito koostuu monesta osa-alueesta kuten itse ravitsemushoidosta, ruokailusta ja ruokatuotannosta, ruoan rakenteesta, ruokavalioista sekä eri tilanteista ja ikäryhmistä. (Ravitsemushoito 2010, 14 – 197.)

Asevelvollisuuspalvelusta suorittavalla henkilöllä on oikeus maksuttomaan muonitukseen asevelvollisuuslain (L 28.12.2007/1438) § 100 nojalla, josta huolehtii puolustusvoimien ruokahuolto. Ruokahuolto toimii sekä rauhan aikana, että poikkeusoloissa. Ruokahuolto sisältää varuskuntaruokailun sekä maasto-, alus-, ja kenttämuonituksen. Ruokailutottumuksilla pyritään edistämään terveyttä sekä ruokailutapahtumassa pyritään korostamaan hyviä käytöstapoja. (Ruokahuollon ja terveydenhuollon rakennemuutokset Puolustusvoimissa 2011, 17.) Pitkäniemen opinnäytetyöstä (2011,

5) käy ilmi, että Puolustusvoimien Ruokahuollon Palvelukeskus (PURU) oli Suomen suurin julkisen sektorin ruokapalvelujen tuottaja, joka vuoden 2012 alussa muuttui Puolustusvoimien ravitsemispalvelujen yhtiöittämisen myötä Leijona Catering Oy:ksi. Leijona Catering on täysin valtion omistama yritys, jonka tavoitteena on tarjota ravitsemussuositusten mukainen, monipuolinen ja terveellinen ruoka asevelvollisille, puolustusvoimien henkilöstölle sekä uuden liiketoiminnan myötä kaikelle kansalle. (Parhaita makuhetkiä 2012.)

Sairaalassa käytettävää ravitsemushoitoa käytetään myös **vanhainkodeissa**, joka ennaltaehkäisee ja parantaa vanhusten ravitsemustilaa. Virhe- tai aliravitsemusta esiintyy erityisesti sairaaloiden pitkäaikaisosastoilla sekä vanhainkodeissa. Vanhainkotien ruokailuympäristöt vaikuttavat merkitsevästi ikääntyneiden ravinnonsaantiin ja elämänlaatuun. Ruokailutilojen siisteys ja rauhallisuus sekä avun saaminen ruokailutapahtumaan sekä kodinomainen ruokailutapahtuma vaikuttaa positiivisesti vanhuksen elämään. (Ravitsemussuositukset ikääntyneille 2010, 19, 31, 33; Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi 2009, 21; Ravitsemushoito 2010.)

4.3 Vastuullisuus ruokapalveluissa

Lindroos & Teriö (2012, 34) mukaan ruokapalveluissa ekologiseen vastuuseen kuuluu luomuruoan, lähi- ja kausiruoan suosiminen, kuljetusten ja pakkausten minimointi, kompostointi, jätteiden lajittelu ja kierrätys. Sosiaaliseen ja kulttuuriseen vastuuseen kuuluvat reilun kaupan periaatteiden suosiminen, paikallisen työn ja tuotannon suosiminen, kotimaisuuden ja omavaraisuuden tukeminen. Kulttuuriseen vastuuseen kuuluvat ruoka- ja tapakulttuurin vaaliminen, perinnejaljen – ja kasvien kasvattaminen ja perinneruokien valmistaminen sekä sesonkiajattelu. Taloudellinen vastuu näkyy puolestaan kilpailutuksien eettisyydessä, toiminnan läpinäkyvyydessä sekä kestävinä asiakassuhteina. Myös Turenne (2009, 237) mielestä vastuulliset ruokapalvelut huomioivat toiminnassaan kestävät raaka-aineet, suunnittelee huolellisesti toimintansa sekä jätehuollon ja kierrätyksen. Henkilökunnan koulutuksen hän näkee myös

tärkeänä. Näiden toimintojen myötä saadaan kestävätkä ruokapalvelut, jotka vaikuttavat niin ympäristöön, talouteen kuin myös hyvinvointiin.

Taulukko 2. Vastuullisuuden osa-alueet ruokapalveluissa (ks. Lindroos & Teriö 2012, 34.)

Ekologinen	Sosiaalinen	Kulttuurillinen	Taloudellinen
ruoka: lähiruoka ja luomuruoka	Reilu Kauppa	ruokakulttuurin vaaliminen	eettiset kilpailutukset
pakkausten minimointi	paikallinen tuotanto	tapakulttuurin vaaliminen	kestävät asiakassuhteet
kuljetusten minimointi	alueellinen työllisyys	perinnekasvien kasvattaminen	läpinäkyvä sidosryhmäideologia
kompostointi ja jätteilu	kotimaisuus	perinnerotujen kasvattaminen	
jätteiden kierrätys	omavaraisuus	perinneruoan valmistaminen	

5 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

5.1 Opinnäytetyön tavoite ja tutkimuskysymykset

Opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää ja lisätä tietoa siitä, miten voidaan tuottaa kestäviä ruokapalveluita. Seuraavilla kysymyksillä pyrin määrittämään termin kestävä ruoka ja saamaan vastauksen tutkimusongelmaani, miten ruokapalvelut saadaan entistä kestävämmiksi.

- Mitä on ”kestävä ruoka”?
- Miten kestäviä ruokapalveluita tuotetaan?
 - Mitkä asiat edistävät ”kestävän ruoan” käyttöä ruokapalveluissa?
 - Minkälaisia esteitä ruokapalvelun toimijat näkevät ”kestävän ruoan” käytölle?
 - Millainen on ”kestävän ruoan” tulevaisuus ruokapalveluissa?

Teoriaosassa olen käsitellyt kestävästä kehityksestä, kestävästä ruokasta sekä sen tuotantoa ja kulutusta ruokapalveluissa. Opinnäytetyöni pohjautuu pääasiassa ekologisen kestävyys-tarkasteluun, mutta tuloksien perusteella myös sosiaalinen, taloudellinen ja osittain myös kulttuurillinen kestävyys ovat merkittäviä tekijöitä kestävästä ruokasta tarkastellessa.

Kestävä ruoka termi syntyi, kun yritin miettiä ”kestävästi tuotetulle ja kulutetulle ruoalle” lyhempää termiä. Käsite pohjautuu kestävästä kehityksen kirjallisuuteen, josta se on luontevasti johdettavissa. Mietin, miksi ei voida puhua kestävästä ruoasta, jos puhutaan kestävästä matkailusta, kestävästä muotoilusta tai kulutuksesta. Vaihtoehtoinen termi kestävälle ruoalle voisi olla Lindgrenin (2010, 249) käyttämä termi vihreä ruoka, joka myös huomioi kestävästä kehityksen ulottuvuudet. Käsite pohjautuu osittain kuluttajatutkimuskeskuksen työselosteeseen esiintyneeseen kestävästä ruoka-

lautasen mekanismiin (Aalto & Heiskanen 2011, 6). Opinnäytetyössäni haastateltavat määrittelivät termin kestävä ruoka. Opinnäytetyön empiirisessä osassa pohdin kestävä ruokaa kvalitatiivisen tutkimusaineiston pohjalta.

5.2 Tutkimusmenetelmä

Opinnäytetyössäni olen käyttänyt laadullista eli kvalitatiivista menetelmää, jossa tarkoituksena on kuvata todellista elämää, johon sisältyy ajatus moninaisesta todellisuudesta. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 160.) Kvalitatiivisen tutkimuksen aineiston keruussa käytetään sellaisia menetelmiä, joiden avulla tutkija pääsee mahdollisimman lähelle tutkittavaa kohdetta. (Kiviniemi 2001, 68.) Eskolan ja Suorannan (2008, 15, 19) mukaan pelkistetyimmillään laadullinen aineisto on ulkomuodoltaan tekstiä, joka syntyy esimerkiksi haastattelujen tai havainnoinnin perusteella. Yhtenä laadullisen tutkimuksen ongelmana pidetään, ettei aineisto lopu koskaan.

Eskolan ja Suorannan (2008, 15) mielestä ”Laadullisessa tutkimuksessa tutkimussuunnitelma parhaimmillaan elää tutkimushankkeen mukana.” Luonteeltaan laadullinen tutkimus on prosessorientoitunutta, jossa limittyvät esimerkiksi tutkimustehtävä, teorianmuodostus, aineistonkeruu ja -analyysi, jonka myötä tutkimussuunnitelma voi elää ja muotoutua tutkimuksen edetessä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa kohdetta pyritään tutkimaan kokonaisvaltaisesti. (Kiviniemi 2001, 68; Hirsjärvi ym. 2009, 161.)

Hirsjärven ym. (2009, 164) mukaan kvalitatiivisen tutkimuksen tyypillisiä piirteitä ovat muun muassa kokonaisvaltainen tiedonhankinta, jossa tieto hankitaan todellisissa tilanteissa, joissa ihminen toimii tiedon kerääjänä. Analyysissa pyritään tekemään yleistyksiä ja päätelmiä aineistosta nousevien seikkojen perusteella eli tutkijan tehtävänä ei ole määrittellä sitä, mikä on tärkeää. Aineisto hankitaan laadullisin metodein, joissa tutkittavan näkökannat pääsevät esille. Tutkittavat valitaan harkinnavaraisesti ja tutkimussuunnitelma muotoutuu tutkimuksen edetessä. Kaikki tapaukset ovat ainutlaatuisia, jonka vuoksi niitä täytyy käsitellä asiaan kuuluvalla tavalla.

Kvalitatiivisen aineiston keruun turvin pystyin itse hankkimaan tietoa aidoissa tilanteissa ja ympäristöissä, jolloin samalla pystyin havainnoimaan haastateltavan käyttäytymistä, kuten ilmeitä ja eleitä sekä ympäristöä. Itse en voinut päättää mitkä asiat työni kannalta ovat tärkeitä, vaan haastateltavien näkökannat viitoittivat suunnan omilla kokemuksillaan, tulkinnoillaan ja käsityksillään asiasta.

5.3 Aineiston keruu

Haastattelu on yksi käytetyimpiä tiedonkeruumenetelmiä, jota käytetään sekä tutkimus- että kehittämistyössä. Haastattelu voi tapahtua esimerkiksi kasvokkain tai puhelimitse ja se voi kestää minuuteista useisiin tunteihin. Haastattelujen laajuus ja lukumäärä riippuu haastateltavasta aiheesta. Yleensä haastatteluilla kerätään kvalitatiivista aineistoa, mutta niitä voidaan käyttää yhtä hyvin myös kvantitatiivisiin aineistoihin. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 34; Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009; Eskolan & Valli 2008, 85.) Haastattelulla saadaan nopeasti syvällistä tietoa kehittämisen kohteesta ja sillä on mahdollisuus saada uusia näkökulmia avaavaa aineistoa. Haastateltavat voivat tuoda esille itseään mahdollisimman vapaasti haastattelutilanteessa. Haastattelulla halutaankin korostaa yksilön näkökulmia ja kokemuksia. Haastattelu valitaan usein tiedonkeruumenetelmäksi silloin, kun jo etukäteen tiedetään, että haastatteluvastaukset ovat monitahoisia. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 35; Eskola & Valli 2008, 85.)

Haastattelu tiedonkeruumenetelmänä on aikaa vievä ja siitä kertyy erilaisia kustannuksia. Aikaa kuluu haastateltavien etsimiseen, haastatteluiden sopimisen, matkoihin, itse haastattelun toteutukseen sekä haastattelujen jälkeiseen litterointiin. Haastattelut voivat sisältää myös virhelähteitä, jotka johtuvat joko haastattelijasta tai haastateltavasta, ja täten heikentää haastattelun luotettavuutta. Yksi haastattelun haasteita onkin haastattelijan kokemattomuus. Myös haastatteluiden analysointi ja raportointi nähdään usein ongelmallisina sillä niille ei ole mitään valmista mallia. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 35; Eskola & Valli 2008, 86 – 94.)

Teemahaastattelu on Eskolan ja Vastamäen (2001, 24) mukaan suosituin tapa kerätä kvalitatiivista aineistoa. Haastattelun aihepiirit eli teemat ovat määritetty ja tukilista kysymyksistä laadittu ennen haastattelua. Kysymysten muoto ja järjestys vaihtelevat haastattelujen kulun mukaisesti. Haastattelijan tehtävänä on huolehtia, että kaikki teemat tulee käsiteltyä haastattelussa, mutta tukilistan kysymyksiä voidaan jättää kysymättä tai mieleen juolahtavia kysymyksiä voidaan lisätä haastattelun edetessä. Teemahaastattelussa on tärkeää saada haastateltavan näkökanta kuuluviin. Toisin sanoen haastattelu on eräänlainen haastattelijan ja haastateltavan välinen keskustelu. (Eskola & Vastamäki 2001; Eskolan & Suoranta 2008, 86; Hirsjärvi & Hurme 2004, 48.)

Opinnäytetyöni on sidoksissa kestävään ruoan tuotantoon ja ennen kaikkea sen kulu-
tukseen. Haastattelut rajasin opinnäytetyön tarkoituksen perusteella ruokapalvelujen tuottajaorganisaatioihin. Mielestäni oli aiheellista ottaa haastatteluihin mukaan sekä yksityisiä että julkisia ruokapalveluja, jolloin sain näkemyksiä kestävä ruoan käytöstä molemmilta osa-alueilta. Vaikka lähtökohtaisesti molemmat sektorit ovat yhtä arvokkaita ja mielenkiintoisia, kaupallisesta sektorilta tutkimustietoa löytyy huomattavasti vähemmän, kuin julkiselta sektorilta. Koin tärkeäksi lisätä myös kaupallisen sektorin tutkimustietoa. Haastattelujen loppuvaiheessa olen yhdistänyt osittain tuetut ja julkiset ruokapalvelut yhdeksi ja puhun niistä vain julkisina ruokapalveluina, sillä haastateltujen ruokapalvelujen asiakaskunta on pitkälle samanlaista kuten opiskelijoita ja vanhuksia.

Haastateltaviksi valittiin ruokapalveluista vastaava henkilö, jolla on päävastuu ruokapalvelujen toiminnasta sekä raaka-aineista ja näin ollen pystyy vastaamaan haastatteluun mahdollisimman kattavasti. Ruokapalvelujen verkkosivuilta löytyi lähestulkoon jokaisen haastateltavan nimi virkanimikkeen perusteella. Parissa tapauksessa en ollut varma, keneen kannattaisi ottaa yhteyttä, jolloin olin yhteydessä ylimpään johtoon ja sitä kautta sain ruokapalveluista vastaavan yhteystiedot. Yhtä lukuun ottamatta haastateltavilla oli ruokapalvelualalta hyvin pitkät työkokemukset ja vastaavana toimimisestakin vähimmillään 10 vuotta. Suurin osa haastateltavista oli toiminut myös kyseisessä organisaatiossa vuosikausia.

Haastattelut olivat teemahaastatteluja, jossa teemat ja apukysymysten runko oli laadittu etukäteen. Teemat muodostuivat opinnäytetyön tavoitteeseen ja teoriaosioon pohjautuen. Teemat valittiin sen jälkeen, kun teoria oli lähes valmiiksi kirjoitettuna ja niitä muodostui kolme:

- Teema 1: ”Kestävä ruoka”
- Teema 2: ”Kestävän ruoan” osuus organisaatiossanne
- Teema 3: ”Kestävän ruoan tulevaisuus”.

Ensimmäinen haastattelu tehtiin niin sanotusti harjoitushaastatteluna, jossa todettiin teemojen ja haastattelurungon toimivuus sekä testattiin sanelukoneen toiminta ja sen optimaalinen sijainti. Harjoitushaastattelussa sain myös lisävinkkejä, mitä kannattaa ottaa huomioon tai jättää pois, että saisin kerättyä tulevilta haastateltavilta oleellisimman tiedon. Tämän haastattelun valitsin läheisen sijainnin perusteella, enkä selvittänyt etukäteen ruokapalvelujen kestäviä toimintatapoja. Vaikka haastattelupyynnö sekä – tilanne olivat jokseenkin epävirallisia, haastattelusta ilmeni niin paljon opinnäytetyöni kannalta tärkeää ja käyttökelpoista materiaalia, että otin sen mukaan myös aineistoon.

Harjoitushaastattelun jälkeen muokkasin teemat ja apukysymykset lopulliseen muotoon sekä laadin saatekirjeen. Saatekirje (Liite 1.), teemat ja apukysymykset (Liite 2.) lähetettiin sähköpostin välityksellä haastateltaville haastattelupyynnön yhteydessä. Tällöin haastateltavilla oli mahdollisuus tutustua ja valmistautua hieman tulevaan haastatteluun. Sähköposti lähetettiin ensin kolmelle kestävään ruokaan profiloituneen ruokapalvelun esimiehelle. Näihin haastateltaviin otettiin yhteyttä puhelimitse, jolloin saatiin vastaus halukkuuteen osallistua haastatteluun, sekä sovittiin aika ja paikka, missä haastattelu tehdään. Osassa tapauksista tämä osio hoidettiin sähköpostitse.

Ensin tarkoitukseni oli haastatella vain sellaisia ruokapalveluita, jotka ovat jollain tavalla profiloituneet kestävästi tuotetun ruoan käyttämiseen. Kolmen ensimmäisen haastattelun jälkeen kuitenkin huomasi, että kyseisistä haastatteluista nousee esille pääasiassa kestävä kehityksen hyötyjä, sillä ruokapalvelut ovat toimineet jo vuosia

kestävään kehitykseen pohjautuen ja heillä on vuosien työn tuloksena toimivat toimintamallit. Tämän seurauksena päädyin ottamaan mukaan myös ruokapalveluja, joiden kestävästä toiminnasta en etsinyt tietoa etukäteen. Näiden haastatteluiden tavoitteena oli saada esiin enemmän esteitä ja haasteita, joita kestävä ruoan käyttö tuo mukanaan. Tässä vaiheessa valitsin mukaan kolme suurta ruokapalvelua, edellä mainitulla tavalla. Yhden suuren ravintolaketjun päällikkö kieltäytyi osallistumasta haastatteluun, jonka seurauksena haastattelut tehtiin vain kahdelle pyydetystä. Jokaisessa haastattelussa teemat olivat samat, mutta kysymykset saattoivat vaihdella tilanteen mukaan.

Loppujen lopuksi opinnäytetyöni sisältää kuusi + yksi teemahaastattelua. Kuusi + yksi tarkoittaa kuutta eri organisaatiota, joista yhteen tein kaksi erillistä haastattelua. Tämä siksi, että emme saaneet sovitettua aikatauluihimme ryhmähaastattelua. Haastateltavien tehtävänkuvan perusteella oli kuitenkin perusteltua haastatella kyseisestä kohteesta kaksi eri henkilöä.

Taulukko 3. Haastattelut

ORGANISAATIO	HAASTATELTAVA	HARKINNAN VARAISEN OTANNAN SYY
Seurakunnan ateriapalvelut, Ylivieska	Pääemäntä Maarit Repo	Harjoitushaastattelu
Ravintola Savoy, Helsinki	Keittiöpäällikkö Kari Aihinen	Omavaraisuus
Kaupungin ruokapalvelut, Kiuruvesi	Ruokapalvelupäällikkö Hannele Laitinen	Kiuruveden kaupunkistrategia *
Raudaskylän kansanopisto, Ylivieska	Palvelupäällikkö Aili Laitinen	Kestävän kehityksen opisto
Lapland Hotels, Rovaniemi	Keittiöpäällikkö Tero Mäntykangas	12 lappilaisen hotellin ketju
Kaupungin ruokapalvelut, Oulu **	Tuotantopäällikkö Anne Hautamäki	Pohjoisen suurin kaupunki
Kaupungin ruokapalvelut, Oulu **	Hankintasihteeri Mirva Lohiniva	Pohjoisen suurin kaupunki
* Kiuruveden kaupunkistrategian 2009-2012 yhdeksi painopistealueeksi on nimetty lähi- ja luomuruoka		
** Oulun Serviisi on kaupungin liikelaitos		

Jokaisen haastattelun viimeisenä kysymyksenä kysyin lupaa käyttää yrityksen ja haastateltavan nimeä opinnäytetyössäni. Yhtä poikkeusta lukuun ottamatta lupa myönnettiin ja tämä haastateltava halusi lukea haastattelun tulokset ja minun tulkinnan ennen niiden julkistamista. Tämä lupa helpotti suuresti opinnäytetyöni tekemistä, sillä ruokapalvelut sekä niiden maantieteelliset sijainnit erosivat suuresti toisistaan ja

tämän vuoksi anonymisti suoritettussa haastattelussa tunnistaminen olisi voinut olla helppoa. Olen kuitenkin koodannut satunnaisessa järjestyksessä jokaisen haastattelun aakkosin a – g, joita tulen käyttämään tuloksien suorissa lainauksissa. Kahdessa lainauksessa olen haastateltavan merkinnyt (L), sillä lainauksista voi selvästi päätellä, kenen haastattelusta lainaukset ovat. Tällöin myös muut kyseisen haastateltavan lainaukset olisi ollut helppo tunnistaa, joka mielestäni olisi ollut epäoikeudenmukaista haastateltavaa kohtaan.

Haastatteluilla halusin saada kuuluviin ääniä ympäri Suomen, joten haastattelut sijoituivat 800 kilometrin matkalle, Helsingin ja Rovaniemen välille. Rovaniemen haastattelu edusti koko Lappia, sillä ketjun 12 hotellista pohjoisin ruokapalvelu sijoittui Kilpisjärvelle. Kilometrejä karttui auton mittariin reilu 2000 kilometriä, mutta mielestäni oli tärkeää selvittää millaisia alueellisia yhtäläisyyksiä, eroja ja haasteita kestävä ruoka aiheuttaa ruokapalveluissa.

Jokainen haastattelutilanne oli erityislaatuinen, vaikka niissä kaikissa käsiteltiin samat teemat. Aluksi kerroin omat taustani ja kyselin haastateltavien taustatiedot, sekä tarkistin nauhurin toimivuuden. Tilanteet olivat keskustelunomaisia. Kysymysten muoto ja järjestys vaihteli tilanteen ja haastateltavan vastausten mukaan. Toisinaan tein lisäkysymyksiä, joita usein käytin myöhemmissäkin haastatteluissa, välillä jätin jotain kysymyksiä pois. Haastattelut kestivät ajallisesti puolesta tunnista puoleentoista tuntiin, keskimäärin ne olivat reilun tunnin mittaisia. Vaikka jokaisessa haastattelussa käytiin samat teemat ja suurin osa apukysymyksistä, lyhimmän ja pisimmän haastattelun ero oli tunti. Mielestäni tähän vaikutti hyvin pitkälle haastateltavan vastaukset. Joissain haastatteluissa kysyin haastattelijana kysymyksiä ja haastateltava vastasi vain esitettyyn kysymykseen, kun taas jossain toisessa haastatteluissa keskustelimme kysymykseen liittyvästä asiasta laajemmin ja haastattelijana minun tehtäväni oli vain pitää keskustelussa aiheeseen liittyvät rajat.

Oma kokemattomuuteni toi selvästi lisähaasteita haastattelutilanteisiin. Varsinkin alkuun puhe tahtoi kangerrella ja osa kysymyksistä unohtui kysyä, jonka vuoksi alkuvaiheen haastattelut eivät välttämättä edenneet aivan loogisessa järjestyksessä. Huomasin kuitenkin kehittyneeni hurjasti ensimmäisen ja viimeisen haastattelun vä-

lillä ja kaiken kaikkiaan haastattelutilanteet sujuivat mielestäni hyvin. Jokaisesta haastattelusta sain kallisarvoista tietoa ja oppia alan asiantuntijoilta opinnäytetyötäni varten.

Haastattelut nauhoitettiin. Muistiinpanoja en tehnyt juuri ollenkaan haastattelujen aikana vaan keskityin haastateltavan seuraamiseen ja kuuntelemiseen. Haastattelun jälkeen kuuntelin ensin haastattelun kertaalleen läpi, jonka aikana tai jälkeen tein muistiinpanot. Sen jälkeen nauhoitettu haastattelu purettiin tekstimuotoon eli litteroitiin mahdollisimman pian, viimeistään haastattelua seuraavana päivänä. Tällöin haastattelu oli vielä tuoreena mielessä ja samalla vielä pystyi aistimaan haastattelujen tunnelman. Nauhoitettuja haastatteluja kertyi seitsemästä haastattelusta yhteensä noin kahdeksan tuntia.

Mielestäni litterointi oli hyvä tehdä itse, sillä siinä pääsi jo perehtymään aineistoon ja samalla mielessä analysoimaan sitä. Haastattelut litteroitiin niin, että kaikki puhutut lauseet ja virkkeet kirjoitettiin ylös eli aivan sanasta sanaan nauhoituksia ei purettu. Samalla jokainen haastattelu koodattiin värikoodeilla ks. taulukko 4. Haastattelujen litterointi vei erittäin paljon aikaa, vaikka osan haastatteluista pystyi kirjoittamaan lähes kokonaan haastattelussa esiintyneeseen muotoon. Joitain haastatteluja taas joutui kelaamaan useaan otteeseen, että sai kaiken kirjoitettua ylös. Litterointi vei aikaa 3 - 6 tuntia/haastattelu.

5.4 Aineiston analysointi ja tulokset

Laadullisessa tutkimuksessa aineiston analysointi on aineistolähtöistä (Kiviniemi, K. 2001, 68), ja se koostuu havaintojen pelkistämisestä ja ”arvoituksen” ratkaisemisesta (Alasuutari 2007, 39). Aineiston järjestäminen aloitetaan tietojen tarkistuksella, jossa kartoitetaan puuttuvat tiedot sekä se löytyykö aineistosta virheitä. Seuraavaksi täydennetään tiedot, jonka jälkeen aineisto järjestetään analyysia varten. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 222.)

Eskola ja Vastamäki (2001, 134) korostavat, että tutkijan tehtävänä on työstää aineistosta analyysi. Opinnäytetyössäni on käytetty sisällönanalyysia, jossa voidaan käyttää Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 153) mukaan hyväksi erilaisia analyysikeinoja kuten teemoittelua, laskemista tai yhteyksien tarkastelua. Koska kyseessä oli teemahaastattelu, järjestelin aineiston ensin teemoittain. Määritelmän mukaan teemoittelussa aineistosta etsitään sellaisia piirteitä, jotka ovat yhteisiä haastateltaville. Teemat voivat olla haastattelussa käytettyjä teemoja, ja aineistosta yleensä löytyy lisää, alkupeittäisiä mielekkäämpiä teemoja. Aineistosta nousevat teemat pohjautuvat yleensä tutkijan tulkintoihin, kuten tässäkin opinnäytetyössä. (Mts. 173.)

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää mitä on kestävä ruoka ja miten ruokapalveluita saadaan entistä kestävämmiksi. Haastattelun jaoin kolmeen teemaan ja apukysymyksiin, jotka saattoivat jonkin verran vaihdella haastattelujen kulun mukaan:

1. Teema: ”Kestävä ruoka”

- Mitä on mielestäsi kestäväkehitys?
- Mitä on mielestäsi ”kestävä ruoka”?
- Miten määrittelet lähiruoan? (Jos vastaaja ajatteli lähiruoan kuuluvan kestävään ruokaan)

2. Teema: ”Kestävä ruoka” organisaatiossa

- Miten kestäviä ruokapalveluita tuotetaan?
- Miten kestävyys huomioidaan ruokapalveluiden toiminnassa?
- Kuinka ”kauan kestävä” ruokaa on valmistettu?
- Mikä on ”kestävän ruoan” osuus organisaatiossa?
- Mitä ruokapalveluissa työskentelevän tulisi tietää ”kestävästä ruoasta”?
- Miten ”rivityöläinen” voi vaikuttaa ”kestävään ruokaan”?
- Miten ruokapalveluita voitaisiin saada entistä kestävämmiksi?
- Onko tarkoitus kasvattaa ”kestävän ruoan” osuutta?

3. Teema: ”Kestävän ruoan” tulevaisuus

- Miten ”kestävän ruoan” käyttö on edistynyt?
- Mikä sitä on edistänyt?
- Minkälaisia esteitä/ongelmia näet ”kestävän ruoan” käytölle?
- Millaisena näet ”kestävän ruoan” tulevaisuuden ruokapalveluissa?
- Millainen on ”kestävän ruoan” suhde terveyteen?

Aluksi pilkoin kaikki litteroidut haastattelut haastatteluissa käytettyjen teemojen sekä apukysymysten, mukaan. Vastauksissa käytin haastattelujen värikoodeja, jolloin pystyin seuraamaan, kuka on vastannut mitenkään. Mitä useampaan kertaan luin ”pilkottua” aineistoa, sitä useammin ja vahvemmin sieltä nousi keskeisiä asioita ja yhtäläisyyksiä, jotka useimmiten olivat jotain muuta kuin haastatteluteemat. Kirjoitin keskeisiä ja samantyyppisiä asioita aina yhdelle A4 paperille. Lopuksi etsin asioiden yhdistävän tekijän josta mielestäni muodostui selkeä teema. Haastateltavien vastaukset olivat pitkälti samansuuntaisia ja he painottivat samanlaisia asioita. Kuitenkin yhdelle jokin asia saattoi olla ongelma kun taas toinen näki saman asian vahvuutena.

Aineistosta muotoutui aluksi kahdeksan teemaa, jotka tiivistin kuudeksi teemaksi.

Teemoiksi muodostuivat:

1. Kestävä ruoka
2. Ruoka (Liite 3.)
3. Ennakointi ja kehittäminen (Liite 4.)
4. Yhteistyö (Liite 5.)
5. Kestävä kehitys (Liite 6.)
6. Ongelmat (Liite 7.).

Myös jokaisen teeman koodasin värikoodein. Värikoodit niin haastatteluissa kuin teemoissakin ovat itseäni varten, jotka helpottavat analyysin tekemistä. Jotkut värit voivat olla samoja sekä haastateltavalla että teemassa, mutta niillä ei ole tulosten kannalta mitään merkitystä. Liitteessä 3 olen esimerkin vuoksi merkinnyt kolmeen

ensimmäiseen vastaustukseen haastateltavien värikoodit. Koodit olen merkinnyt sitä mukaa, kun ne ovat nousseet aineistosta, joka selittää värikoodien järjestyksen. Muuten olen jättänyt haastateltavien värikoodit pois, etteivät kenenkään vastaukset tule liian yksityiskohtaisesti esiin, vaikka haastateltavat antoivatkin luvan käyttää niimeään työssäni.

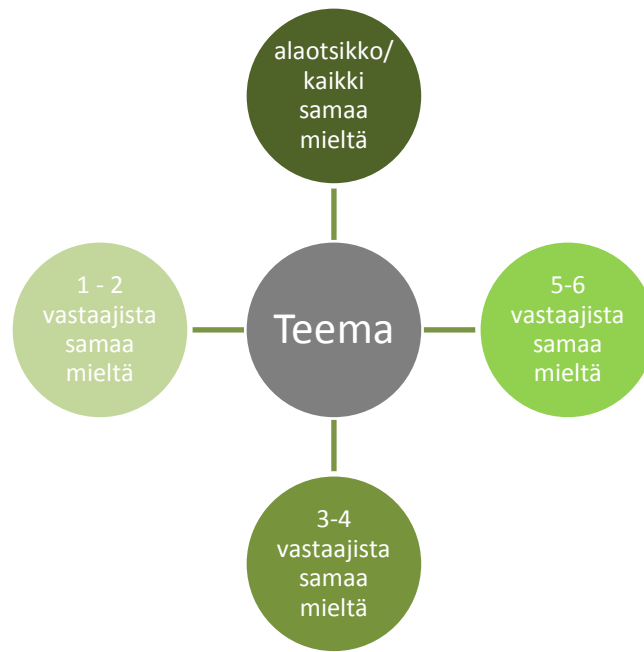
Eskola ja Vastamäki (2001, 143) neuvovat poimimaan jokaisesta vastauksesta, kaikki teemaan liittyvät kohdat, joista muodostuu teemojen alaotsikoita. (Ks. esimerkiksi Liite 5.) Käytännössä sen teki vaikeaksi se, että haastattelut eivät edenneet loogisesti, vaan vastauksia löytyi läpi haastattelun. Sen vuoksi litteroitu aineisto oli luettava useaan otteeseen. Lukiessani väritin aineistosta ”vastaukset” aina kyseisen teeman värillä.

Ensimmäisenä analysoin ainoan, suoraan haastattelusta siirtyneen teeman - termin kestävä ruoka. Jokaisessa haastattelussa kysyin saman kysymyksen, mutta sain useita erilaisia vastauksia ja vastauksia nousi esiin läpi haastattelujen, ei vain kyseisen teeman yhteydessä. Haastatteluissa ilmeni, ettei kestävä ruoka ole pelkkää ruokaa vaan siihen liittyy kaikki kestävä kehityksen ulottuvuudet. Näin kestävästä ruoasta tuli yläteema viidelle muulle teemalle joista muodostuu kestävä ruokapalvelut.

Loput viisi teemaa on analysoitu niin, että etsin litteroidusta aineistosta teemoihin kuuluvia eroavaisuuksia ja yhtäläisyyksiä. Aina kun jokin asia ilmeni ensimmäisen kerran kirjoitin sen lappuun, esimerkiksi Teema 1: Ruoka (Liite 3.), ja merkitsin haastattelun värikoodin (ks. taulukko 4.) ilmenneen asian perään. Kun asia ilmeni toisen tai useamman kerran, merkitsin jälleen värikoodin esiintyneen asian perään. Näin ollen pystyin selvittämään, kuinka olennaisesti haastattelujen perusteella jokin tietty asia kuuluu kestäväan ruokaan.

Kuviossa 7 olen kuvannut asteikon, jota jatkossa tulen käyttämään aineiston purkamisessa. Kaikki samaa mieltä - väri kertoo, että jokin asia, esimerkiksi ”kestävään ruokaan kuuluu kotimaisuus” on ilmennyt kaikissa seitsemässä haastattelussa. 5-6 vastaajaa samaa mieltä kertoo, että yhden tai kahden haastattelun vastauksesta asia ei ole ilmennyt, esimerkiksi ”kestävää ruokaa on sesonginmukaisuus. 3-4 vastaajaa

samaa mieltä -periaate on sama kuin edellisessä. 1-2 vastaajaa samaa mieltä kertoo yksittäisistä, mutta tärkeistä seikoista, joita haastatteluissa nousi esiin.



Kuvio 7. Asteikko aineiston purkamiseen

5.5 Tulosten laatu ja uskottavuus

Tutkimuksen laadukkuutta voidaan hioa jo ennen varsinaista tutkimusta muun muassa miettimällä haastattelurunkoa sekä lisäkysymyksiä haastatteluja varten. On muistettava, että teemahaastattelut voivat olla yllättäviäkin, joten koskaan ei voi ennalta varautua täysin haastattelukysymyksiin. Myös haastatteluharjoittelulla, joissa haastattelija saa lisää varmuutta ja uskoa omaan kykyihinsä, voidaan parantaa tutkimuksen laatua. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 184.)

Omassa opinnäytetyössäni laatu varmistettiin niin sanotussa harjoitushaastattelussa. Haastateltavan pystyi rinnastamaan tuleviin haastateltaviin tittelin ja kokemuksen perusteella. Haastattelussa käytiin läpi teemat sekä lisäkysymykset, jonka jälkeen

haastateltava ehdotti tarkentavia kysymyksiä ja parannusehdotuksia. Haastattelutilanteen lopuksi haastateltavalla oli mahdollisuus esittää vielä lisäkysymyksiä. Samassa tilanteessa testasin nauhurin toimivuutta ja sopivaa etäisyyttä sekä harjoittelin omaa käyttäytymistäni haastattelutilanteessa. Tästä sain myös palautetta haastateltavalta. Harjoitushaastattelu antoi myös varmuutta tuleviin haastatteluihin. Seuraavat, varsinaiset haastattelut tehtiin hiotun harjoitushaastattelun pohjalta. Kuten jo aiemmin totesin, jokainen haastattelu jännitti, mutta jokainen haastattelu meni edellistä paremmin. Oma kehitykseni haastattelijana oli selvä.

Reliaabelius ja validius liitetään usein kvantitatiiviseen tutkimukseen, mutta tutkimusten luotettavuutta tulisi aina arvioida jollain tavalla, niin myös kvalitatiivista tutkimusta. (Hirsjärvi ym. 2009, 232.) Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 16 – 19, 185) mukaan haastatteluaineiston luotettavuus perustuu sen laatuun. Laadullisen tutkimuksen tulosten luotettavuuteen vaikuttavat hyvin erilaiset seikat. Kun tutkitaan ihmistä ja hänen kokemuksiaan, ei ole olemassa tiettyä todellisuutta vaan kyse on tulkinnaista. Totuus on vain likiarvo. Alasuutari (1995, 231) toteaaakin, että tutkimusmenetelmissä kvalitatiivisella tutkimuksella saadaan syvällistä, mutta huonosti yleistettävää tietoa kun taas kvantitatiivisen tutkimuksen etuna on luotettavuus, mutta tulokset ovat pinnallisia. Siksi käytänkin luotettavuuden sijasta termiä uskottavuus.

Omassa kvalitatiivisessa tutkimuksessa jokainen haastattelu oli ainutlaatuinen eikä kahta samanlaista tapausta tullut esiin. Sen vuoksi uskottavuutta tulee tarkastella perustelemalla tutkimuksen toteutuminen ja saadut tulokset. Laadullisessa tutkimuksen uskottavuutta parantaa tutkijan tarkka selostus tutkimuksen toteutumisesta. Aikaisemmin luvussa 5 olen pyrkinyt kertomaan mahdollisimman tarkasti, kuinka olen toteuttanut ja analysoinut tutkimuksen. Luvussa 6 on kerrottu tutkimuksen tulokset.

Tutkimuksessa pyritään paljastamaan mahdollisimman tarkasti haastateltavien käsityksiä ja heidän maailmaansa. Kuitenkin tulee muistaa, että tutkija tekee haastattelutilanteista sekä sieltä saadusta aineistosta tulkintoja, joita hän yrittää sovittaa omaan käsitteistöönsä. Tutkijan on pystyttävä perustelevaan, miten tuloksiin on päästy ja miten luokittelu on tehty. On myös mahdollista, että samaa aineistoa tutkiva, toinen

tutkija päätyy erilaiseen tulokseen. Se ei kuitenkaan tarkoita sitä, että tutkimusmenetelmä tai itse tutkimus olisi heikko. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 189.)

Myös tutkijan toimintaa pitää tarkastella kriittisesti. Onko kaikki mahdollinen aineisto huomioitu, onko aineisto litteroitu oikein. Haastattelujen tulos syntyy haastattelijan ja haastateltavan yhteistyönä, mutta on tärkeää, että tuloksista heijastuu haastateltavien ajatusmaailma. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 189.)

Opinnäytetyössäni etsin litteroidusta aineistosta ensin keskeisiä asioita ja yhtäläisyyksiä, joista muodostin pääteemat. Sivulla 48 on selitetty yksityiskohtaisemmin aineiston analysointi, jonka pohjalle uskottavuus perustuu.

6 TUTKIMUKSEN TULOKSET

Ensin selvitin haastateltavien käsityksiä kestävästä kehityksestä, mistä siirryimme luontevasti kestävään ruokaan ja sen tuottamiseen ruokapalveluissa. Lopuksi haastateltavat ennustivat hieman kestäväen ruoan tulevaisuutta. Koska haastattelu tehtiin teemahaastatteluna ja kysymykset saattoivat hieman vaihdella haastatteluissa, myös vastaajien määrä voi vaihdella.

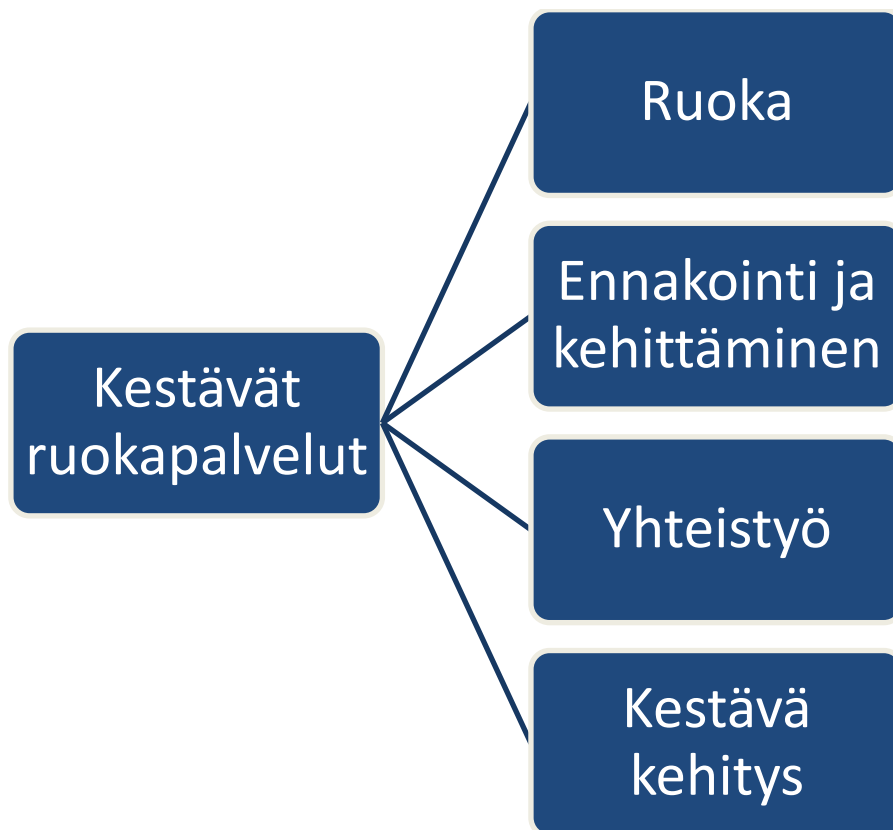
6.1 Kestävä ruoka ruokapalveluissa

Aivan ensimmäiseksi selvitin haastateltavien käsityksiä kestävästä kehityksestä, mikä johdatteli haastattelun kulun kestävään ruokaan. Useimmat vastaajista mielsivät kestäväen kehityksen niin, että se vaikuttaa kaikkeen toimintaan ja sitä täytyy tarkastella pitkällä aikavälillä. Haastateltavien mielestä kestävä kehitys on monitahoinen asia, johon vaikuttavat kaikki tuotteen elinkaareissa tapahtuvat asiat.

Kestävä kehitys on läsnä joka päivä. (F)

Kestävä kehitys vaikuttaa tuotannon toimiin, menetelmiin, energian kulutukseen, asiakkuuksiin, talouteen ja niin edelleen. Kaikki vaikuttaa kaikkeen. (E)

Kestävän kehityksen kartoittamisen jälkeen siirryttiin asian ytimeen, ja haastateltavat saivat kertoa mielikuvia kestävästä ruoasta. Kuviossa 8. näkyvät teemat, jotka esiintyivät aineistosta tärkeimpinä ja joista muodostui tulosten runko.



Kuvio 8. Haastattelusta nousseet, kestävään ruokaan kuuluvat osa-alueet, joista muodostuu kestävät ruokapalvelut.

Käsitteenä kestävä ruoka oli kaikille uusi, mutta se oli ymmärretty pitkälle samalla tavalla, ja useimmat haastateltavista pitivät käsitettä käyttökelpoisena. Yksi haastatelluista oli sitä mieltä, että kestävä ruoka ei ole käyttökelpoinen termi. Haastatelluista ilmeni, että kestävä ruoka ei ole pelkästään ruokaa, vaan siihen sisältyvät ruoan

lisäksi kestävän kehityksen kaikki ulottuvuudet. Seuraavassa otteita haastatteluista, kun kysyttiin, mitä mielestäsi kestävä ruoka on:

Ei käytetä terminä, mutta mielestäni se tarkoittaa sitä, että mietitään kestävästi tuotettuja vaihtoehtoja ja korvaavia tuotteita. (B)

Kestävä ruoka käsitteenä on ihan outo, en ole aiemmin kuullutkaan siitä. Käsitteenä tämä kannattaisi avata niin, että kaikki ymmärtäisivät sen samalla tavalla ja alettaisiinkin puhua tulevaisuudessa kestävästä ruoasta. (A)

Minusta kuitenkin tässä asiassa pitää olla kohtuullisen ”syvällä”, että ymmärtää, mitä kaikkea tämä termi pitää sisällään. Pitää olla jossain määrin vihreä jo omalta ajatusmaailmaltaan, että pystyy näkemään termin kokonaiskuvan. (E)

Vaikka kestävä ruoka terminä tuntuikin uudelta ja oudolta, sen käytettävyys tuntui useimmista luonnolliselta. Suurin osa ajatteli termin pohjautuvan kestävään kehitykseen, jonka myötä vastauksista nousivat vahvasti esille muun muassa lähiruoka, sesonginmukaisuus ja kotimaisuus.

Kestävä ruoka tarkoittaa tuttuja, luotettavia pien- ja lähiruokatoimittajia. (F)

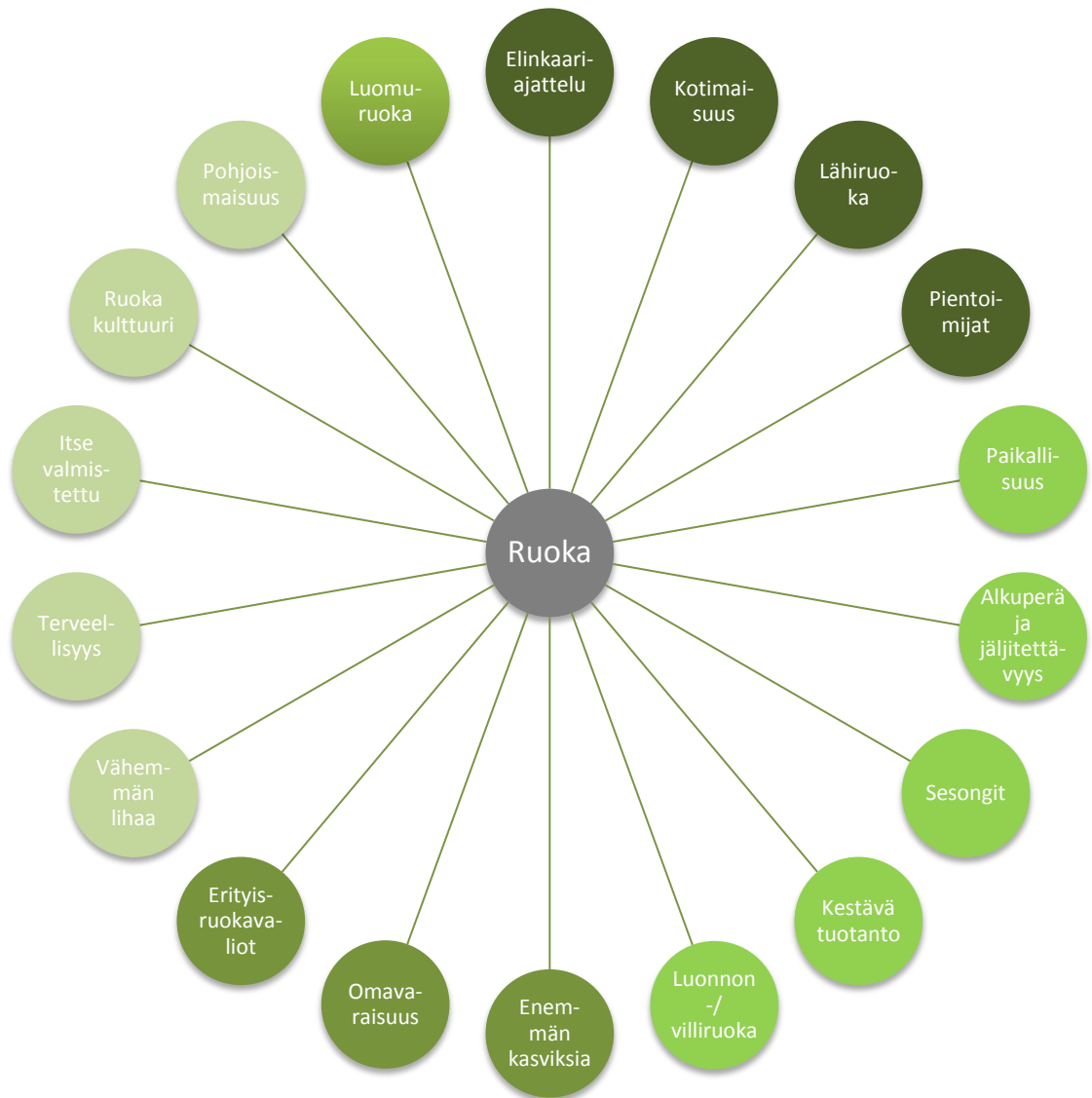
Suomalaista, luonnonläheistä, mahdollisimman paljon paikallisia raaka-aineita, ehkä luomukin, enemmän kasviksia, juureksia ja marjoja, vähemmän lihaa ja maitotaloustuotteita. Sesonginmukaisuus ja luonnonläheiset raaka-aineet, vähän säilöntäaineita. Lyhyet kuljetusmatkat. Kestävässä ruoassa eurot jäävät suomeen. (D)

Puhutaan lähiruoasta, joka osittain on synonyymi kestäväälle ruoalle. Kestävään ruokaan liittyy paljon muitakin elementtejä kuten hiilijalanjäljen laskeminen. Lähiruoan lisäksi kestävään ruokaan kuuluu prosessikokonaisuus – elintarvikeketju – elinkaariajattelu – työntekijöiden ammattitaito ja niin edelleen. Luomuruoka kuuluu myös, sesonkien hyödyntäminen, paikallisen kulttuurin ja ruokaperinteiden huomioonottaminen ja ylläpitäminen. Kotimaisuus, paikallisuus ja kasviruoka ovat myös kestävää ruokaa. (E)

Kestävän ruoan määritelmistä löytyy paljon yhteistä myös vastuullisuuden 7 ulottuvuuden kanssa (ks. s.18)

6.1.1 Ruoka

Kestäviä ruokapalveluita tuottaessa kestävät toimintatavat olivat tärkeässä roolissa niin ruoan tuotannossa kuin kulutuksessakin. Keskeisiä, haastatteluista nousseita asioita on esitetty kuviossa 9.



Kuvio 9. Haastatteluissa esiinnousseet kestävän ruoan osa-alueet

Jokainen haastateltava toi esiin kestävän ruoan perusajatuksen, joka ottaa huomioon elinkaariajattelun sekä ruoan tuotannossa että kulutuksessa. Elintarvikkeiden elin-

kaari tulisi ottaa huomioon raaka-aineiden tuotannossa, jalostuksessa, säilytyksessä, kuljetuksissa aina jätehuoltoon saakka. Myös energian ja veden kulutus sisältyvät elinkaariajatteluun. Edellä mainittujen seikkojen lisäksi haastattelusta nousivat esiin ekologisten tarjoilutapojen miettiminen, ohjeistus ja kasvatukselliset seikat ruokajätteen vähentämiseksi.

Elinkaariajattelussa huomioidaan raaka-aineet, tilaukset, valmistus ja loppusijoitus. (E)

Kestävä ruoka huomioidaan meidän toiminnassa raaka-aineista lähtien, tilaukset, valmistus, energian säästö, keittiön suunnittelu ja toiminnan suunnittelu. (D)

Kaikki vastaajat käsittivät termin kestävä ruoka kotimaiseksi ruoaksi, joka tukee lähijä ja pientuotantoa. Sen myötä myös paikallisuus eli oman alueen tuotteiden käyttäminen ja alueen tuottajien tukeminen korostuivat vastauksista. Eurojen jääminen Suomeen ja omalle paikkakunnalle sekä oman alueen työllisyyteen vaikuttavat tekijät puolsivat suurimman osan haastateltavien mielestä lähiruoan käyttöä.

Kestävä ruoka on pientoimijoiden ja –tuottajien kannattamista, jolloin saadaan paikallisuutta – työtä paikallisille ja raha jää alueelle. (C)

Käytetään Suomalaisia tuotteita, joiden alkuperä tiedetään. Näin tuotteilla on lyhyemmät kuljetusmatkat ja eurot jäävät suomeen. (D)

Myös lyhyemmät kuljetusmatkat ja niiden aiheuttamat ympäristöpäästöt puhuivat lähiruoka-ajattelun puolesta. Lähiruoka terminä nousi ehkä useimmin esiin haastattelussa. Lähiruoan määrittely oli haastavaa, ja asiaan toivottiinkin valtakunnan tasoista selvennystä. Osa haastateltavista ajatteli lähiruoan tulevan oman maakunnan alueelta, kun taas toiset mielsivät sen suomalaiseksi ruoaksi. Yksi haastateltavasta rinnasti pohjoismaisen ruoan suomalaiseen ruokaan ja toinen ajatteli lähiruoan olevan pohjoismaista sekä Virossa tulevaa ruokaa.

Lähiruokaan kuuluvat pohjoismaat sekä Viro. (A)

Minulle tuo lähiruoka on vähän venyvä käsite. Minulle lähiruokaa on aina se, mikä on mahdollisimman läheltä saatua. Jos se täytyisi maantieteellisesti määrittellä, ehkä se olisi alle 200 kilometrin säteellä. Määrittelmää ei kannattaisi tehdä liian ahtaaksi. Päämääränä lienee tukea

paikallista tuotantoa ja elinkeinoa niin, että sieltä syntyisi uutta kannattavaa ja kasvavaa yrityspohjaa. (E)

Lähes kaikki vastaajat ajattelivat kestävän ruoan olevan myös sesongin mukaista ruokaa. Sesonginmukaisuus ilmeni muun muassa vuosikellona jossa oli huomioitu vuodenaikojen ja sesonkien vaihtelut, yhteistyönä tuottajien kanssa: jolloin mietittiin esimerkiksi kalan kohdalla mitä kalaa mihinkin aikaa vuodesta tulee käyttää tai ruokalistalla: jolloin sesonkituotteet vaihtuvat vuodenaikojen mukaan. Sesonkiajattelu puoltaa talvisin juuresten käyttöä jolloin ulkomailta tuodut tai kasvihuoneessa kasvatetut kurkut ja tomaatit voisi jättää vähemmälle. Eräissä haastattelussa ilmeni juuri talvisesongin turhan yksipuoleinen valikoima kasviksissa. Ongelmana olikin, kumpi on ekologisempaa, ostaa ulkolaista vai kasvihuoneessa tuotettua kotimaista, kun tuotteita on heidän toiminnassaan käytettävä.

Sesongit kuuluvat myös kestävään ruokaan. Omilla valinnoilla ja ruokalistasuunnittelulla pyritään kasvattamaan asiakkaita ekologisempaan ja kestävämpään suuntaan. (A)

Ruokalistat laaditaan sesonkien mukaan, 6 viikkoa kerrallaan, eivätkä listat keskenään ole samanlaisia. Keväällä ja syksyllä on kotimaista kurkkua ja tomaattia, kun taas talvella käytetään paljon porkkanaa, kaalia ja lanttua. Eli kotimaisia juureksia, joita pystyy varastoimaan ja on talvellakin edullisia. (E)

Talvella kurkun, tomaatin ja salaatin saatavuus mietityttää. Ostaako ulkolaista vai kasvihuoneessa kasvatettua kotimaista? Kuitenkin monopuolinen ruokavalio puoltaa niiden käyttöä eivätkä juurekset pelkästään riitä meidän toimintaan. (D)

Elintarvikkeiden alkuperä ja jäljitettävyyys toisin sanoen läpinäkyvyys ja avoimuus tuotanto- ja tarjontaketjussa olivat asioita, jotka toistuivat aineistossa. Asiakkaiden tulee tietää mitä he syövät ja mistä ruoka tulee ja miten se on valmistettu. Kestävä ruoka voi olla tarinoiden ja mielikuvien luomista asiakkaille, jolloin he alkavat miettimään tuotteen alkuperää. Lyhyet ja kotimaiset tuotantoketjut sekä tutut, luotettavat toimittajat helpottavat tuotteen alkuperän selvittämistä ja jäljitettävyyttä. Yhden haastateltavan mielestä nykyisin tietoa tulee vähän kyllästymiseen asti. Myös hankintakriteerit tulisi määrittää niin, että jäljitettävyyys olisi helppoa. Eräs haastateltava kertoi törmänneensä fuskaamiseen alkuperää selvittäessä.

Ruoan alkuperä ja jäljitettävyyys on myös korostunut valtavasti, mikä on huomioitu jo siellä tarjouspyynnöissä. (B)

Hän joka ruoan on valmistanut, tulee tietää mistä ruoka on peräisin ja mitä siihen on laitettu. (A)

Ruoka on hyvää, mutta asiakaspalvelua pitää kehittää, sekä tietoisuutta ja tunnettavuutta raaka-aineista, mitä asiakkaan lautasella on. (F)

Kestävästi tuotettu ruoka nousi myös useaan otteeseen esille. Olisi ollut tärkeää tehdä tarkentava kysymys, mitä vastaajat tarkoittavat kestävästi tuotetulla ruoalla, mutta huomasin asian sen jälkeen, kun olin jo ehtinyt lähettää lisäkysymykset haastateltaville. Aineistosta kuitenkin selvisi, että kestävästi tuotetussa ruoassa otetaan huomioon kaikki kestävä kehityksen osa-alueet, se on tuotettu kotimaassa, se on pitkälle lähituotantoa. Kestävään tuotantoon voidaan lukea myös luonnonantimet ja villiruoka, johon kuuluvat muun muassa marjat, riista tai vähän vieraammat villiyrtilit ja –kasvikset.

Myös kasvien ja kotimaisen kalan lisääminen ruokavalioon kuului useimpien vastaajien mielestä kestävä ruoan ajatukseen. Haastatteluista ei ilmennyt, kuinka paljon ruokapalvelut käyttivät tuontikalaa, mutta kaikki vastaajista käyttivät lähialueen kalatoimittajia, joiden kanssa tehtiin myös paljon yhteistyötä. Useassa haastattelussa kotimainen kala nousi esille, jota myös käytettiin ruoan valmistukseen. Vaikka kasvien lisääminen kuului useimpien mielestä kestävä ruokaan, vain kahdessa haastattelussa se konkretisoitui.

Käytetään vähemmän lihaa ja enemmän kasviksia. (G)

Tehdään usein järvikalakeittoa ja lähihaukimassasta mureketta. (E)

Kasvisruokapäiviä on 1 – 2 kuuden viikon kiertävässä listassa ja joka päivä on kasvisruokaa tarjolla myös lihansyöjille. (B)

Omavaraisuus liitettiin kestävä ruokaan niissä paikoissa, joissa oli jonkinlaista omaa tuotantoa kuten kasvimaata, marjapensaita tai mehiläistarha. Omavaraisuudessa erottui selvästi julkinen ja yksityinen sektori, julkisella sektorilla omavaraisuutta ei havaittu. Myös erityisruokavaliot tulisi huomioida kestävässä toiminnassa.

Meillä on oma puutarha, jossa kasvatetaan 40 erilaista maan päällä kasvavaa kasvia, yrttiä ja versoja. Vain retiisi on maan alla kasvava tuote. (F)

Oma kasvimaata tuo toimintaan lisää kestävyttä. (C)

2/7 vastaajan mielestä kestävään ruokaan kuului myös itse valmistettu, pohjoismaisuus, sekä eläinperäisten tuotteiden käytön vähentäminen. Vain yhdessä haastattelussa kestävä ruoan terveellisyys ja ravitsemusseikat tulivat selvästi esiin. Enemmän näihin asioihin vaikutti haastateltavien mielestä reseptiikka ja sen noudattaminen ja kehittäminen oikeaan suuntaan.

Julkiset ruokapalvelut pitivät ruoan terveellisyyttä ja ravitsemusta tärkeämpänä, kun taas ravintoloiden pääasia oli tuottaa maukasta ruokaa, jossa terveellisyys on toissijainen asia.

Ravintolaruokahan ei ikinä ole terveellistä, sehän on fakta. Siellä käytetään kermaa, voita ja suolaa, siksi se on niin hyvää. Tarkoitus on tehdä hyvää ruokaa, jolloin asiakkaat saavat maukaampaa ruokaa kuin kotona. (C)

Suomalaisen ruoan puhtaus nousi myös esiin haastattelusta, joka voitane liittyy tähän.

Haastatelluista pieni osa ajatteli luomuruoan olevan kestävä ruokaa, suurin osa ajatteli sen kuuluvan vain osittain siihen ja muutama vastaajasta oli sitä mieltä, ettei luomulla ole mitään arvoa kestävässä ruoassa. Luomuruoan hintaa ja saatavuutta kritisoitiin varsinkin silloin kun volyymit nousivat suuriksi. Aineistosta nousi yksi kriittinen kannanotto, jonka mukaan luomuviljelyn lähtökohta on jo väärä. Luomuviljelyllä ei olisi mahdollista tuottaa sellaisia määriä mitä tarvitaan, jos lähtisimme puhtaasti luomuviljelyyn.

Luomu kuuluu kestävään ruokaan. Kuitenkin sen arvojärjestys on, että ensin on lähiluomu, toisena lähiruoka, kolmantena kotimainen luomu ja neljäntenä kotimainen. Ulkomaisella luomulla ei ole mitään arvoa. (E)

Luomu ei tuo lisäarvoa. (A)

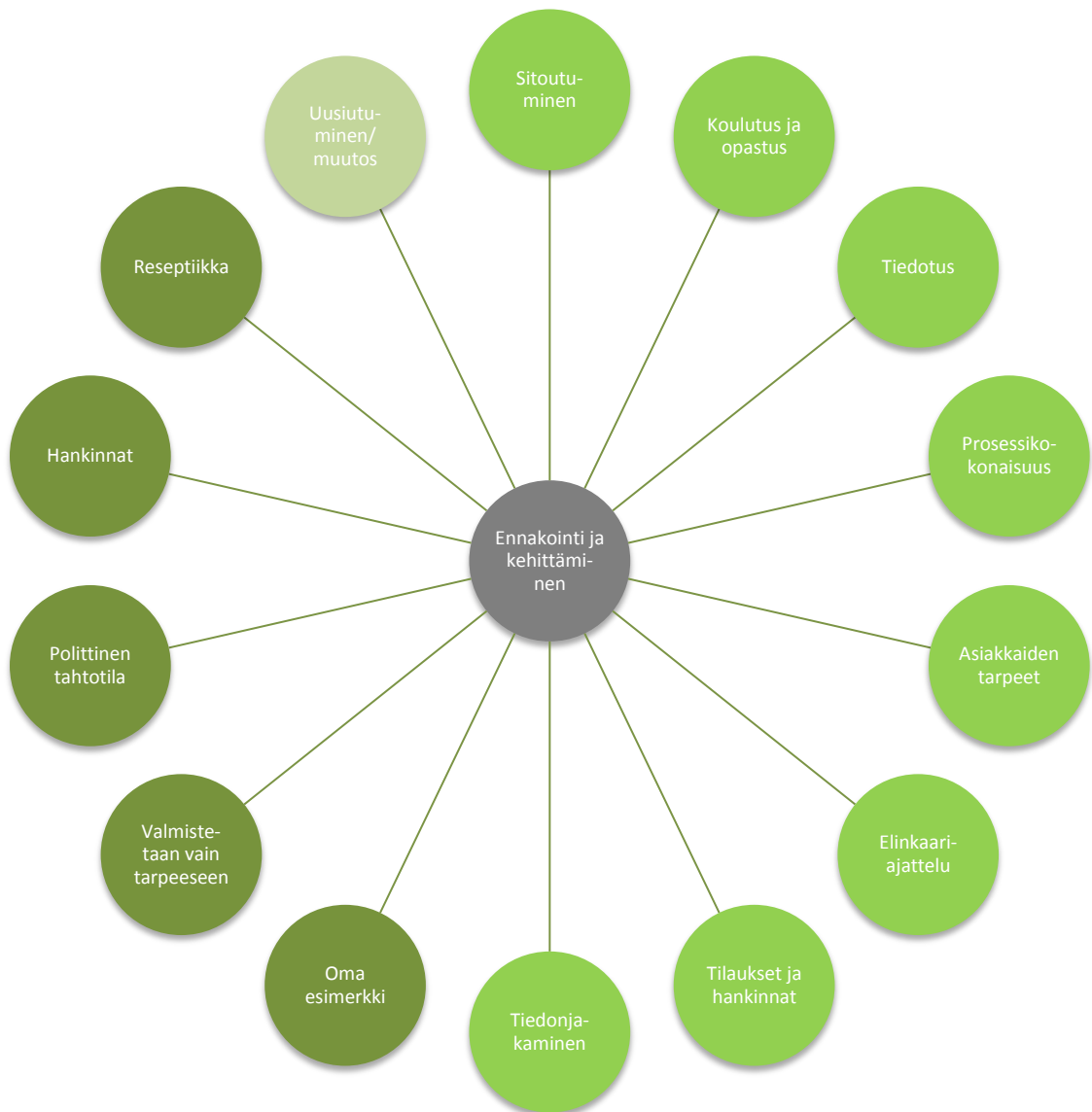
Jos on valittavana normaalisti tuotettu papu ja luomu papu – otetaan se luomupapu. Jos on valittavana kotimainen sieni ja virolainen sieni, otetaan kotimainen. (F)

Pääpainopiste on lähituotannossa, että pystyttäisiin käyttämään lähituottajien ja toimijoiden tuotteita. Luomua niiltä osin kuin se on vain mahdollista. (B)

Kestävään ruokaan liittyi myös paljon sellaisia ominaisuuksia, jotka eivät varsinaisesti liity ruokaan. Ne ovat lähinnä kestävän kehityksen ja vastuullisen liiketoiminnan ulottuvuuksia, joiden avulla voidaan tuottaa kestävä ruokaa ruokapalveluissa. Näitä ominaisuuksia tulen tarkastelemaan seuraavissa alaluvuissa.

6.1.2 Ennakointi ja kehittäminen

Ennakointi ja kehittäminen täytyi myös huomioida kaikessa toiminnassa, kun tuotettiin kestäviä ruokapalveluita. Kuviossa 10 nähdään haastateltavien esiin nostamia asioita ennakoinnista ja kehittämisestä.



Kuvio 10. Ennakointi ja kehittäminen nousivat aineistosta selvästi esille

Tulevaisuuden ennakoiminen niin tilauksissa ja hankinnoissa, valmistuksessa, muutoksissa kuin investoinneissakin nähtiin tärkeäksi. Uskallus kokeilla uudenlaisia valmistusmenetelmiä tai tarjoilutapoja, nähtiin positiivisena seikkana. Sitoutuminen kestävyysajatteluun toistui lähes jokaisessa haastattelussa, joka ilmeni erilaisin termein. Kestävyysajatteluun tulisi saada mukaan henkilöstö, asiakkaat, poliittinen taho sekä tuottajat. Kun asiaan on sitouduttu, sitä täytyy myös vaalia. Usein oma esimerkki ja omat valinnat vaikuttavat koko työyhteisön toimiin.

Kestävyys on itseisarvo ja toimintatapa. (F)

Ensin tehdään päätös kestävän ruoan käytöstä, jonka jälkeen koko keittiön henkilökunnan ja johtoportaan tulee sitoutua siihen. (D)

Ostetaan uskollisesti se mitä läheltä saadaan. On sitouduttu asiaan ja poliittinen tahto on erittäin vahva. (E)

Kaikessa toiminnassa tulisi ottaa huomioon jälleen elinkaariajattelu sekä siihen kuuluva prosessikokonaisuus, joka vaatii niin ennakkointia kuin kehittämistäkin. Ennakointi ja kehittäminen ovat tärkeitä niin sesonkien hyödyntämisessä, ruokalistojen suunnittelussa, hankinnoissa, logistiikassa kuin laitteiden hyödyntämisessä.

Tuottajan ja toimijan välisellä yhteistyöllä, jossa yhdessä kehitetään muun muassa pakkauskokoja, logistiikkaa ja varastointia. (C)

Koulutusta ja ohjeistusta pidettiin tärkeänä, jota tarjottiin niin henkilökunnalle kuin asiakkaillekin. Varsinkin oppilaitoksien ruokapalveluissa kestävä ruoka nähtiin kasvatustehtävänä. Sekä julkisilla ruokapalveluilla että ravintoloilla henkilökunnalle oli paikasta riippuen erilaisia koulutuksia. Jossain käytiin tilavierailuilla kun taas toisaalla pidettiin esimerkiksi kestävyyskoulutuspäiviä. Eräässä haastattelussa nousi esiin ”päättäjien kouluttaminen”. Tämä tarkoittaa sitä, että kun kestävyysajattelua ja -osaamista ei ole poliitikoilla, jotka tekevät päätöksiä, tulos on se, että joudutaan ostamaan sitä halvinta, joka ei ole kestävän ruoan mukaista ruokaa. Myös työnkierto ja tiedon jakaminen nähtiin kehittävänä toimena jolla oli myös sitouttava vaikutus.

Porukkahenki on hyvä ja tieto kulkee ja sitä jaetaan. Työntekijät ovat kiinnostuneita kestävästä ruoasta ja he käyvät tilavierailuilla, jolloin he saavat omakohtaisen kokemuksen ruoan alkulähteiltä. (C)

Koulutuksella, jolloin esimerkiksi laitteista saadaan maksimaalinen hyöty ja laitteen valmistaman ajan työntekijä voi käyttää johonkin muuhun. (E)

Selkeästi julkisten ruokapalvelujen puolelta hankinnat ja hankintaosaaminen oli yksi aineiston keskeisiä asioita. Hankintojen keskittämisestä oli eriäviä mielipiteitä sekä julkisissa ruokapalveluissa, että ravintoloissa, mutta pääasiassa hankinnat olivat kuitenkin keskitetty paria poikkeusta lukuun ottamatta. Eräässä haastattelussa tuli esiin, kuinka isot tukkurit ”jyräävät” pientoimittajat. Usea haastateltava toivoikin pientoi-

mijoille mahdollisuutta saada tuotteita tukun kautta myyntiin, jolloin myös hankintarenkaat pystyisivät sen myötä tekemään kestävämpiä ostoja. Myös niin sanottuja kestävä ruoan tukkujen perustamistakin väläyteltiin. Aineistosta ilmeni, että 90-luvulla alettiin puhua maksimaalisesta teollisuuden hyödyntämisestä ja keskitetyistä hankinnoista, jotka hiljalleen on alkanut laantua ja on alettu puhua paluusta entiseen.

Pikkuhiljaa on loivennettu kantaa ja huomattu, että maksimaalinen teollisuuden hyödyntäminen tarkoittaa sitä, että työ on teollisuudessa, mutta raaka-aineet ja tuotanto tapahtuu Suomen rajojen ulkopuolella. (E)

Hankinnat tukevat kestäviä ruokapalveluja ja jo suunnitteluvaiheessa mietitään, miten tavara hankitaan, miten kilpailutusasiakirjat laaditaan, millaisia kriteerejä sinne laitetaan, että pystytään tuottamaan kestävä ruokaa. (B)

Puuttuu pienet tukut, joissa tuotteet olisi käsitelty valmiiksi suurkeittiöille. (D)

Eräissä haastattelusta nousi esiin hankintarenkaiden hallittavuus, jotka ovat nykyään niin isoja, ettei niitä hallitse kukaan. Myös toisessa haastattelussa nostettiin esille suuret hankintayksiköt, jotka voivat olla ruokapalveluille joko uhka tai mahdollisuus saada pientoimijat mukaan toimintaan. Tähän saatiin myös vastaus. Usein hankintayksiköiltä puuttuu substanssiosaaminen. Kun osaamista on, myös pientoimijoiden on mahdollisuus osallistua hankintarenkaiden toimintaan. Tällöin hankinnoissa tulee määritellä tietyt kriteerit esimerkiksi tietty tuntimäärä tuotteen valmistamisesta, tai erillisiä kunta- tai aluekohtaisia osatarjousmahdollisuuksia. Tarjouksia on pilkottava, jotta pientoimijat pääsevät mukaan tarjouskilpailuihin.

Pientuottajillakin on mahdollisuus päästä mukaan suurissakin organisaatioissa, kun hankinta-asiakirjat tai tarjouspyyntöasiakirjat on osattu laatia oikein. (A)

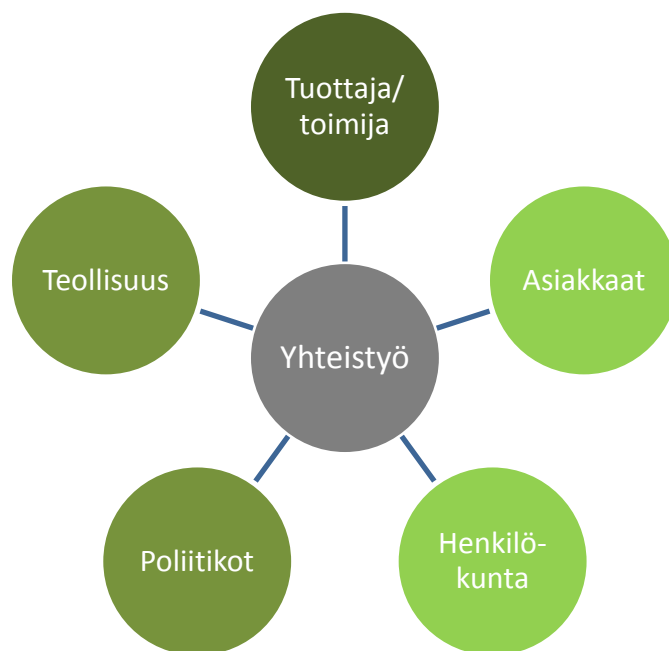
Poliittinen tahto on vahva, josta esimerkkinä on valtioneuvoston periaatepäätös. Kuitenkin mukaan tarvitaan myös kaupungin päättäjät ja heidän tuki ja tiivis yhteistyö. Ruokapalveluilla on tahtoa kestävä ruoan suhteen, mutta kaikilla ei välttämättä

ole välineitä. Jokaisessa haastattelussa ilmeni kuitenkin, että kestävyteen panostetaan ja pyritään parantamaan kokoajan. Se on myös asiakkaiden tahtotila.

Muutaman vuoden takaisesta kyselystä (vastauksia yli 3000 kappaletta) ilmeni, että kouluissa halutaan syödä perinteistä kotiruokaa ja että ruoan alkuperästä ollaan kiinnostuneita. Tämän seurauksena on pyritty lisäämään kotimaista sekä lähiruokaa. (B)

6.1.3 Yhteistyö

Kestävien ruokapalvelujen tuottamiseen kuului yhteistyö sidosryhmien kanssa, jotka ovat esitetty kuviossa 11.



Kuvio 11. Yhteistyön merkitys

Kaikki pitivät tärkeänä kestävässä ruoassa tuottajan ja ruokapalvelujen tiivistä yhteistyötä, joka tulisi olla avointa ja luottamuksellista. Pitkäjänteinen työ, molemminpuolinen yhteydenpito ja suhteiden vaaliminen on tärkeää. Myös yhdessä kehittäminen ja suunnitteleminen muun muassa tuotteiden, ruokalistojen ja reseptiikan osalta on

tärkeä osa yhteistyötä. Yleensä, kun tuottaja on tuttu ja suhteet ovat kunnossa, myös toimitus on varmaa (ks. kohta ongelmat), laatu hyvää ja logistiikkakin pelaa.

Yhteistyö ja avoimuus ovat avainsanoja. Täytyy olla tiivis yhteistyö ja kumppanuus. (B)

Kestävyyteen sitoutunut henkilökunta oli tärkeässä roolissa ruokapalvelujen arjessa. Esimiehen esimerkillä ja yhdessä kehittämällä ruokapalveluita on mahdollisuus saada entistä kestävämmiksi. Suurissa organisaatioissa yksittäisen ruokapalvelutyöntekijän ääntä on vaikea saada kuuluviin, mutta työntekijöiden yksi tärkeä tehtävä on tuoda asiakkaiden terveisiä ja toiveita kentältä. Myös toisten opastaminen nähtiin hyväksi.

Kun se pata näytti joka päivä käytetyn veden ja energian kulutuksen, työntekijä alkoi miettiä, kuinka niiden kulutusta voidaan vähentää. Miten hän ajoittaa ruoan valmistuksen niin, että säästää energiaa tai miten pesussa voisi käyttää vähemmän vettä. Tämä motivoi työntekijää kestävämpään kulutukseen ja tieto jaettiin myös muulle työyhteisölle. (A)

Työntekijöiden kouluttaminen ja perehdyttäminen nähtiin myös tärkeänä osana ruokapalvelujen arkea. Yhteistyö toimi yhdessä haastattelukohteessa myös niin, että hiljaisina aikoina osa työntekijöistä keräsi luonnon antimia talvenvaralle, joita voitiin käyttää hyväksi ruokapalvelujen tuottamiseen.

Osa meidän työntekijöistä kerää hiljaisina aikoina myös marjoja ja luonnonantimia talvenvaralle. (C)

Selvästi aineistosta esiin nousi nykyajan asiakkaiden valveutuneisuus ja vaativuus. Ruokapalveluilla nähtiin olevan myös kasvatuksellinen tehtävä, jossa ohjattiin ja opastettiin asiakkaita ruoan ottamisessa ja sen syömisessä. Myös ruokalistasuunnittelussa voidaan ottaa huomioon ekologisemmat ja kestävämmät asiat, jolloin suunnittelijan valinnoilla kasvatetaan asiakkaita. Eräässä organisaatiossa myös asiakkaat otettiin mukaan kehittämään toimintaa. Kestävän ruoan kasvattaminen on asiakkaiden tahtotila, jota täytyy kuunnella.

Kasvatusvastuu ja asiakkaan opastus kuuluvat myös kestävien ruokapalveluiden tuottamiseen. (D)

Ruokapalveluilla on myös kasvatuksellinen tehtävä esimerkiksi kouluissa ja päiväkodeissa., joissa ohjeistetaan ruoan ottamisessa ja sen syömisessä. (E)

Esiin nousi myös yhteistyö kaupungin poliitikkojen kanssa, joiden kanssa tulisi tehdä tiiviimpää yhteistyötä haastateltavien mielestä. Myös yhteistyö teollisuuden ja ruokapalvelujen välillä nähtiin tärkeäksi. Osittain homma toimi, ruokapalvelut saivat tuen kaupungin taholta sekä yhteistyö teollisuuden kanssa koettiin onnistuneeksi, mutta oli myös paikkoja, jossa tukea toivottiin enemmän. Moni muistuttikin, että valtion tuki kestävästä ruokaa kohtaanhan meillä jo on.

Mukaan tarvitaan vahvasti kaupunkia, kuntaa ja poliitikkoja ja tiivistä yhteistyötä. (B)

6.1.4 Kestävä kehitys

Kestävä kehitys alalukuun keräsin aineistosta nousseet, mielestäni tärkeät seikat, jotka eivät sopineet edellä kuvaamiin alalukuihin. Sosiaaliseen kestävyteen olen yhdistänyt myös kulttuurillisen kestävyden. (Ks. kuvio 12.)



Kuvio 12. Kestävä kehitys ja muut havainnot

Ekologiseen ulottuvuuteen kuului hyvin olennaisesti jätteiden vähentäminen ja sen seuranta. Yhden haastateltavan mukaan jätteen määrä vähenee myös silloin kun valmistetaan itse ruoat ja salaattit. Perusteluksi haastateltava kertoi, että ruoan tällöin ruoan maku on herkullisempaa. Usean vastauksen perusteella energian ja veden kulutusta pyrittiin vähentämään päivittäisellä toiminnalla muun muassa vedettömällä siivouksella sekä maksimoimalla laitekapasiteetin. Yhdessä organisaatiossa niitä myös seurattiin konkreettisesti.

On kokeiltu ja mietitty erilaisia valmistusmenetelmiä. Veden käyttö, pesukoneen ja uunin täyttö ynnä muu sellainen on ihan ”peruskauraa”. Meillä pyritään vedettömään siivoukseen ja keittiöihin on hankittu pieniä lattianpesukoneita. (A)

Ekologisen kestävyuden kannalta haastateltavat näkivät tärkeäksi ekologiset valmistus- ja tarjoilutavat, lyhyet kuljetusmatkat sekä käytettävien tuotteiden pienemmät ympäristövaikutukset kuten esimerkiksi säilöntäaineiden ja pakkausmateriaalien vähäisempi määrä.

Sosiaalinen ulottuvuus, johon olen liittänyt kestävä kehityksen kulttuurillisen ulottuvuuden, tuo työtä paikallisille sekä pitää yllä paikallista ruokakulttuuria ja ruokaperinteitä muun muassa perinneruokapäivillä. Maakuntien omat erikoisuudet nousivat myös esiin, kuten esimerkiksi Lapin puhdas luonto. Myös työntekijöiden ja tuottajien hyvinvointi ja sitoutuminen nähtiin tärkeänä.

Lappi on tietyllä lailla eksoottinen paikka, jossa turistit haluavat juuri siitä lappilaista ruokaa. (_)

Eurojen jääminen suomeen ja paikallisille koettiin tärkeimpänä seikkana taloudellisen kestävyuden kannalta. Myös kestävä ruoan hinta, erityisesti luomutuotetun ruoan hinta puhututti. Osa näki hinnan esteeksi kestävä ruoan käytölle, mutta lähes yhtä monen mielestä hinnasta ei muodostunut estettä, yhdessä tapauksessa hinnalla ei ollut merkitystä. Yhden haastateltavan mukaan budjetit tahtovat olla niin tiukkoja, että kestävä ruokaa on vaikea hankkia, jonka vuoksi on välillä pakko ostaa halvinta. Toisessa haastattelussa ilmeni, että itse tekemällä voi myös tehdä säästöä.

Volyymit ovat suuret, joten ruoka on ostettava halvalla. (C)

Muut havainnot kohtaan laitoin kaikki muut asiat, mitkä nousivat haastatteluista esiin, mutta eivät oikein sopineet kestävän kehityksen ulottuvuuksien kanssa. Osittain nämä olisivat sopineet seuraavaan alalukuun, jossa käsitellään ongelmia ja haasteita, mutta näissä asioissa oli myös eroavia mielipiteitä. Hankinnoista oltiin useaa eri mieltä. Osa haastateltavista oli keskitettyjen hankintojen kannalla, kun taas toiset halusivat tehdä hankinnat itsenäisesti. Isoissa organisaatioissa hankintoja joudutaan pilkkomaan niin, että pystytään käyttämään edes osittain kestävää ruokaa. Suuret asiakasmäärät tuovat haasteita toimintaan, mutta eivät ole varsinainen este toiminnalle. Kestävän ruoan käytölle on hyvin paljon mahdollisuuksia sekä tahtoa. Tahto vaan ei aina riitä, pitäisi olla myös resursseja. Erilaiset taudit ja skandaalit ovat herättelleet myös ruokapalveluissa työskenteleviä. Lakipykälät sekä ”valtiovalta” nähtiin haasteina kestävän ruoan käytölle.

6.2 Ongelmat kestävän ruoan käytössä

Kestävän ruoan käyttöön liittyi myös erilaisia ongelmia. Olen kirjannut kaikki seitsemässä haastattelussa esiin nousseet ongelmat. Useimmat niistä liittyivät saatavuuteen ja hintaan. Saatavuuden ongelmat näkyivät lähinnä suurissa organisaatioissa. Kun volyymit ovat suuret, esimerkiksi lähi- ja luomuruoan saatavuus hankaloituu. Lähes kaikissa haastatteluissa, organisaation koosta riippumatta, nousi esiin kuitenkin se, että kysyntä ja tarjonta eivät tällä hetkellä kohtaa. Volyymien noustessa tarpeeksi suuriksi, tavallisesti tuotetun ruoan hinta laskee, mutta esimerkiksi lähi- ja luomuruoan hinta moninkertaistuu. Luomuruoan kallis hinta oli esteenä myös pienemmissä organisaatioissa.

Kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa nyt. (F)

Kun volyymit ovat pienet, saatavuus on yleensä hyvä, mutta suurissa kunnissa ja hankintarenkaissa volyymit nousevat suuriksi ja määrät ovat niin valtavat, että normaalituotteiden hinnat laskevat reippaasti ja lähi- ja luomutuotteiden hinnat ovat paljon kalliimpia. (B)

Vain muutama haastateltavista kertoivat käyttävänsä luomuruokaa päivittäisessä toiminnassaan. Myös määrärahojen niukkuus nähtiin ongelmana, jonka seurauksena

joudutaan valitsemaan mahdollisimman halvat tuotteet, jotka eivät välttämättä tue ravitsemusta ja hyvinvointia. Mukaan tarvitaan vahvasti kaupunkia ja heidän tukea. Myös lainsäädäntö ja sen tulkinta toi erilaisia esteitä ja se koettiin haasteelliseksi kestävän ruoan käytön suhteen.

Tahtoa on, mutta onko välineitä? Onko rahaa? (B)

Lakipykälät vaikeuttavat kestävän ruoan käyttöä. (F)

Vaikka kestävän ruoan käyttöön suhtauduttiin positiivisesti, muutos ei tässäkään asiassa ole aivan yksinkertaista ja nopeaa. Siihen vaikutti muun muassa tuottajien vanheneminen ja eläköityminen, tuottajien vähäinen määrä, sekä organisaatioiden suuruus. Suuret hankintarenkaat nähtiin sekä uhkana, että mahdollisuutena. Tuotetta ja palvelua tulisi vielä kehittää.

7 POHDINTA

Bruntlandin komitean (1987, 43) mukaan *Kestävä kehitys on kehitystä, joka tyydyttää nykyhetken tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa.*

Tulevaisuutemme haasteet ovat suuret, sillä kulutusmenomme ovat Tilastokeskuksen (2007) mukaan kasvaneet sadan vuoden aikana yksitoistakertaiseksi. Kolmannes kulutuksen ympäristövaikutuksista tulee elintarvikeketjun eri osista, esimerkiksi maataloudesta, jalostuksesta sekä ruoan valmistamisesta ja kulutustottumukset luovat suuria paineita ympäristölle. Niinpä länsimaiset tuotanto- kulutus- ja elintavat vaativat muutosta kestävämpään suuntaan. (Salonen 2010, 21; Katajajuuri 2008; Kehityspoliittinen ohjelma 2007, 11.)

Ruokapalvelujen tehtävänä on jatkaa elintarvikeketjua valmistamalla raaka-aineista ja puolivalmisteista ateriakokonaisuuksia kuluttajille. Ruokapalvelujen toiminta ta-

pahtuu kodin ulkopuolella, ammattikeittiöissä kuten ravintoloissa, sairaaloissa, työpaikoilla ja pikaruokapaikoissa. (Kansallinen laatustrategia 2006, 3.) Mertasen ja Väisäsen (2013) mukaan ruokapalvelut voidaan jaotella kaupallisiin, osittain tuettuihin sekä julkisiin ruokapalveluihin. Opinnäytetyössäni osittain tuetut ja julkiset ruokapalvelut yhdistettiin jonka jälkeen on puhuttu vain julkisista ruokapalveluista.

Opinnäytetyöni tarkoituksena oli selvittää, mitä on kestävä ruoka ja miten voitaisiin tuottaa kestävämpiä ruokapalveluita. Opinnäytetyössäni pyrittiin selvittämään myös, mitkä asiat ovat esteenä kestävä ruoan käytölle ja millaisena ruokapalvelualan toimijat näkevät kestävä ruoan tulevaisuuden. Opinnäytetyössäni ydinasemassa olivat seitsemän ruokapalveluista vastaavaa henkilöä, joilta sain arvokasta ja asiantuntevaa tietoa tutkimusongelmaani, miten tuotetaan kestäviä ruokapalveluita.

7.1 Kestävä ruoka ruokapalvelujen perustana

Valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaan julkisissa hankinnoissa pitäisi lisätä kasvisruoan, sesonginmukaisen ruoan sekä luomutuotetun ruoan käyttöä. Lisäksi tulisi pyrkiä pienentämään veden ja energian kulutusta sekä minimoimaan biojätteen määrää. (Valtioneuvosto 2009.) Vaikka periaatepäätös on kohdistettu ensisijaisesti valtionhallinnolle, se käy suosituksina myös kunnille (Aalto & Heiskanen 2011, 4) ja miksi ei myös kaikille muille ruokapalveluille. Opinnäytetyöni tuloksista pystyi havaitsemaan, että kestävyys ajattelu on rantautunut sekä julkisen että yksityisen sektorin ruokapalveluihin ja yksityisellä sektorilla siitä on tullut jopa kilpailun keino.

Tietoperustaa kirjoittaessani ajattelin kestävä ruokaan kuluva lähinnä lähi- ja luomuruoan sekä reilun kaupan periaatteet. Kuitenkin tutkimustulokset toivat lisää, uusia ulottuvuuksia termille kestävä ruoka. Tuloksista kävi myös ilmi, että Reilun Kaupan periaatteet eivät kuuluneet kovinkaan olennaisesti määritelmään. Käsite kestävä ruoka pohjautuu osittain kuluttajatutkimuskeskuksen työselosteessa esiintyneeseen kestävä ruokalautasen mekanismiin (Aalto & Heiskanen 2011, 6). Vaihtoehtoinen termi kestävä ruoalle voisi olla Lindgrenin (2010, 249) käyttämä termi vihreä ruoka, joka myös huomioi kestävä kehityksen ulottuvuudet. Tässä opinnäytetyössä

termille kestävä ruoka määritelmän loivat haastateltavat, joka tulosten mukaan selvästi pohjautuu kestävään kehitykseen mukaiseen ruokaan. Yhtä poikkeusta lukuun ottamatta haastateltavien mielestä kestävä ruoka voisi olla aivan käyttökelpoinen termi. Opinnäytetyötä tehdessäni ilmeni, että kestävä ruoka voidaan mieltää myös pitkään säilyväksi, paljon säilöntäaineita sisältäväksi ruoaksi. Kuten yleensä, termeistä syntyy mielikuvia, jotka voivat olla ihan jotain muuta kuin sillä on tarkoitettu. Esimerkiksi Aallon ja Heiskasen kestävä ruokalautanen voi mielikuvissa herättää lautasen, joka on materiaaliltaan kestävää tai Lindgrenin vihreä ruoka voidaan ajatella konkreettisesti vihreäksi, kun sillä tarkoitetaan arvoiltaan vihreää ruokaa.

Opinnäytetyössäni kestävästä ruoasta muodostui perusta kestäville ruokapalveluille. Kestävä ruoka ei tutkimukseni perusteella ollut vain ruokaa vaan siihen liittyi kestävä kehityksen kaikki ulottuvuudet ja haastateltavat ajattelivat sen pitkälle valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaiseksi ruoaksi ja toimintatavaksi, vaikka joitain merkittäviä poikkeuksiakin löytyi esimerkiksi luomuruoan osalta. Seuraavana käyn läpi, millaisia asioita määritelmästä löytyy ja kuinka ne pohjautuvat ja soveltuvat jo ennestään tutkittuun tietoon.

Kestävä ruoan määritelmässä elinkaariajattelu nousee esille hyvin vahvasti. Siinä tarkastellaan raaka-aineiden hankintaa sekä prosessien suunnittelua eli raaka-aineen valmistusta ja käyttöä, joiden tavoitteena on mahdollisimman vähäinen energian ja veden kulutus. Myös tuotteiden käytön jälkeinen hyödyntäminen sekä pakkaus- ja ruokajätteen minimointi kuuluvat elinkaariajatteluun kuten myös Katajajuuri ja Vinnari (2008, 13) sekä Teriö ja Lindroos (2012, 37) ovat asiasta todenneet. Elinkaariajattelu kattaa ajatuksen pellolta pöytään ja takaisin pellolle toisin sanoen koko elintarviketieteen vaiheet.

Myös ruoan kotimaisuus, lähiruoka, paikallisuus sekä pientoimijoiden tukeminen kuuluvat vahvasti kestävään ruokaan. Lähiruoan määritelmä on pitkän aikaa ollut hieman epäselvä (Kurunmäki ym. 2012, 25). Myös Risku-Norja ym. (2010, 15) toteaa, että lähiruoalle ei edelleenkään ole vakiintunutta käsitettä, jonka vuoksi se mahdollistaa monenlaisia tulkintoja. Sen pystyy päättelemään myös opinnäytetyön tuloksista. Tuloksissa selvisi, että suurimmalle osalle lähiruoka on läheltä saatua, oman maa-

kunnan tuotteita ja ainakin kotimaista ruokaa, mutta joltain osin määritelmä laajeni Suomen rajojen yli, naapurimaahan Viroon sekä pohjoismaihin. MTK:n määritelmän mukaan ”lähiruoka on mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään” kun taas puolestaan Kurunmäki ym. (2012, 25) mukaan lähiruoka on lyhyen määritelmän mukaan ”*paikallisruokaa*” ja pitkän määritelmän mukaan ”*Lähiruoka on ruoantuotantoa ja – kulutusta, joka käyttää oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.*” Lähiruokan määritelmään toivotaankin valtakunnan tasolta selvennystä, vaikka yhden haastateltavan mielestä lähiruokalle ei kannata tehdä mitään tarkkaa määritelmää vaan sen voi jättää kuluttajan itse määriteltäväksi.

Taloudelliset ja sosiaaliset seikat olivat lähiruoka-ajattelun perusta. Eurojen jääminen Suomeen ja omalle paikkakunnalle sekä oman alueen työllisyyteen vaikuttavat tekijät puhuvat lähiruokan käytön puolesta. Syyrrakki (2009, 12) toteaaakin, että koko Suomen hyvinvointia tukee mahdollisimman lähellä tuotettu ja käytetty ruoka. Kestävä ruoka on kotimaista ruokaa, joka tukee lähi- ja pientuotantoa, jossa paikallisuus eli oman alueen tuotteiden käyttäminen ja alueen tuottajien tukeminen korostuu. Risku-Norja ym. (2010, 48) selvityksestä käy ilmi, että kotimainen ruoka on kunnallisen ruokapalvelun perusta. Katajajuuri ja Vinnari (2008, 148) toteaa myös, että kotimaisella ruoantuotannolla on suuri merkitys pientuottajien toiminnalle, joka tukee paikallista taloutta ja hyvinvointia.

Lyhyet kuljetusmatkat sekä pakkausmateriaalit puoltavat myös lähiruoka-ajattelua. Katajajuuren (2008) mukaan niistä koituvat ympäristövaikutukset ovat kuitenkin suhteellisen vähäiset verrattuna koko elintarvikeketjun ympäristövaikutuksiin. Kotitalouksissa syntyvän jätteen määrästä ruokajätteen määrä on jopa suurempi, kuin pakkausista syntyvä jäte. Mielestäni opinnäytetyöni tulokset kuljetusmatkojen ja pakkausmateriaalien osalta ovat siinä suhteessa oikeita, että mitä vähemmän tuotteita on pakattu ja kuljetettu sen vähemmän niistä tulee ympäristöön haitallisia vaikutuksia. Pienillä teoilla voimme siis vaikuttaa suuriin asioihin. Jokainen elintarvikeketjuun kuuluva on velvollinen miettimään omasta toiminnastaan syntyviä ympäristöhaittoja ja pyrkiä kehittämään ja pienentämään niitä. Mielestäni Salosen (2010, 16) ehdotus

onkin oivallinen, jonka mukaan kehityksen kriteeri asiassa kuin asiassa tulee olla kestävyys.

Luomuruoka on asia, joka herättää mielipiteitä niin suuntaan jos toiseenkin. Kestävän kehityksen periaatteisiin nojautuva luonnonmukainen tuotanto pyrkii toimimaan ympäristöä säästäen ja sosiaalisesti oikeudenmukaisesti (Muukka 2008, 22). Luomutuotettua ruokaa suositellaan lisättävän valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaan ja Lindgrenin (2010, 275) haastatteleman Rislakin mukaan meidän tulisi kokonaisuudessa siirtyä luomutuotantoon, josta koituu ympäristölle vähemmän rasitusta kaikissa ruokaketjun osissa. Luomuruokaan liittyy myönteisiä mielikuvia ruoan terveellisyydestä, puhtaudesta ja ekologisuudesta, mutta varsinaista tutkimustietoa näistä ei ole. Tieto, joka luomuruoan terveellisyydestä ja puhtaudesta on, on osittain ristiriitaista, selviää Muukan (2008) ilmestyneestä väitöskirjasta. Myös tämän opin näytetyön tuloksista löytyi vastalause Rislakin ehdotukselle. Täysin luomutuotantoon siirtyminen ei ole mahdollista, sillä pelkästään luomuviljelyllä ja -tuotannolla ei voida tuottaa tarpeellista määrää ruokaa edes lähialueen käyttöön, saati koko maailman ravinnon tuottamiseen.

Tulokset yllättivät myös itseni, sillä ruokapalveluista vastaavien suhtautuminen luomuruokaan oli hyvin kirjavaa eikä siihen suhtauduttu kovinkaan positiivisesti. Kuvittelin luomuruoan kuuluvan vahvemmin kestävään ruokaan, mutta vain muutama haastateltavista ajatteli luomuruoan olevan kestävä ruokaa, suurin osa ajatteli sen kuuluvan osittain siihen ja muutama vastaajasta oli sitä mieltä, ettei luomulla ole mitään arvoa kestävässä ruoassa. Luomuruoan hintaa ja saatavuutta kritisoitiin varsinkin silloin kun volyymit nousivat suuriksi. Muutenkin luomun hintaa pidettiin aivan liian korkeana. Samaan tulokseen tulivat Aalto ja Heiskanen (2011, 20), joiden mukaan luomuaterioiden koostaminen saatavuuden puolesta on haastavaa ja luomu on monelle ruokapalvelulle liian kallista.

Kasvien lisääminen ja eläinkunnan tuotteiden vähentäminen on yksinkertaisin tapa pienentää ilmastorasitusta, mutta myös lisätä terveellisyyttä ja parantaa ravitsemusta. (Riusku-Norja ym. 2010, 8; Lindgren 2010, 275.) Kestävään ruokaan kuuluu kasvis-

ten ja kotimaisen kalan lisääminen, mutta lihatuotteiden vähentäminen ei niinkään noussut tutkimuksessani esille. Muutama kommentti lihatuotteiden vähentämisestä tuli, mutta mitään konkreettista ei ollut sen suhteen huomattavissa. Katajajuuren ja Vinnarin (2008, 136 – 161) mukaan kaikkein ekologisin ruokavalio koostuisikin juuri kasvisperäisistä tuotteista, jota täydennetään kotimaisella kalalla. Myös valtioneuvoston periaatepäätöksen (Valtioneuvosto 2009) mukaisella suosituksella voidaan vähentää lihan kulutusta ja lisätä kasvien kulutusta esimerkiksi kasvisruokapäivänä joita tutkimukseni mukaan pidettiin kahdessa haastatelluissa ruokapalveluissa.

Vastuulliset ruokapalvelut valitsevat raaka-aineet vuodenaikojen eli sesonkien mukaan. Sesonkiruoka on yksi kestävän ruoan tärkeimpiä muodostajia, jota myös Valtioneuvosto (2009) valtioneuvoston periaatepäätöksessä suositellaan lisäämään. Sesonkimukaisuudessa huomioidaan vuodenaikojen ja sesonkien vaihtelut, yhteistyönä tuottajien kanssa.

Sesonkiajattelussa kesä ja syksy ovat ”kulta-aikaa”, jolloin saamme nauttia uuden sadon tuoreista tuotteista. Sesonkiajattelulla pystymme edistämään tuoreiden elintarvikkeiden käyttöä ja pienentämään varastointikuluja. Niin myös Aallon ja Heiskasen (2011, 6) mukaan sesonkimukaisuuden hyödyt tulevat esille erityisesti syksyllä satoaikaan, jolloin voidaan edistää tuoreiden marjojen ja kasvien käyttöä sekä pienentää varastointikuluja. Talvikaudella sesonkiajattelu on hieman haastavampaa, mutta silläkin on omat erityisheikkunsa. Sesonkiajattelu vaatii hieman enemmän viitseliäisyyttä ruokalistansuunnitteluun, jotta saadaan mahdollisimman monipuolisia ruokalajeja. Talvella herkkuja ovat hyvin säilyvät juurekset, kalat sekä säilötyt tuotteet. Katajajuuri ja Vinnari (2008, 139 – 146) muistuttaakin, että talvikaudella pyritään välttämään erityisesti ympäristöä kuormittavia tuotteita kuten kasvihuonekasviksia. Niiden kasvatusta vaatii valtavasti energiaa valaistuksen ja lämmityksen myötä. Kuten Aallon ja Heiskasen (2011, 24) tutkimuksesta selviää, myös tämän opinnäytetyön tuloksissa sesonkimukaisuuteen kaivataan lisää tutkimustietoa ja selkeämpää määrittelyä niin kuin lähiruoallekin.

Asiakkailla on oikeus saada tietää mitä he syövät, mistä ruoka tulee ja miten se on valmistettu. Nämä ruoan alkuperää ja jäljitettävyyttä koskevat seikat kuuluvat myös

kestävään ruokaan. Samankaltaisia tuloksia ovat saaneet Kotro ym. (2011, 11) joiden mukaan elintarvikeketjun läpinäkyvyys ja jäljitettävyyys ovat olennainen osa vastuullisuutta. Dalvitin ym. (2006, 438) mukaan jäljitettävyydestä onkin tulossa synonyymi turvalliselle ja hyvälaatuiselle ruoalle. Jäljitettävyyden ja alkuperän selvittämistä helpottavat, kun tuotantoketjut ovat kotimaisia ja mahdollisimman lyhyitä. Lyhyiden tai vaihtoehtoisten ketjujen puolesta puhuvat myös Heikkurinen ym. (2012, 656); Mardsen ym. (2000, 425 – 426); Holloway ym. (2007, 8) sekä Venn ym. (2006, 256), joiden mukaan pitkälle teollistuneille elintarvikeketjuille tarvitaan vaihtoehtoisia tapoja, kuten tuotantotapoja ja vaihtoehtoisia tarjontaketjuja. Myös luotettavat, tutut ja pitkäaikaiset toimittajat helpottavat jäljitettävyyden ja alkuperän selvittämistä.

Suomalaiset ravitsemussuositukset julkaistiin tammikuussa 2014, jotka mielestäni luovat pohjaa myös tämän opinnäytetyön tuloksille. Uusissa suosituksissa on käsitelty joitain uusia aihealueita, joista yksi on ruokavalinnat kestävän kehityksen näkökulmasta. Terveyttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukset (2014, 40) mukaan ruokaa tulisi tarkastella terveysvaikutusten lisäksi kestävän kehityksen kannalta. Opinnäytetyön tuloksista ilmeni, että kestävään ruokaan kuuluvat muun muassa kotimaiset, sesongin mukaiset kasvisperäiset tuotteet sekä kotimainen kala. Myös elinkaariajattelu sekä lähiruoka, joka edistää paikallistaloutta ja oman alueen työllisyyttä oli keskeisessä roolissa kestävän ruoan määrittelyssä. Kyseiset asiat nousevat vahvasti esiin myös ravitsemussuosituksista, joista myös ilmenee, että lähi- tai luomuruoalla ei ole vaikutusta terveellisempään tai ravitsemuksellisesti parempaan ruokaan. (Mts. 40 – 43.)

Yksi kestävään ruokaan kuluviista elementeistä on Ennakointi ja kehittäminen. Tulevaisuuden ennakoiminen niin tilauksissa ja hankinnoissa, valmistuksessa, muutoksissa kuin investoinneissakin ovat tärkeitä. Kaikessa toiminnassa tulisi ottaa huomioon jälleen elinkaariajattelu sekä siihen kuuluva prosessikokonaisuus. Ennakointi ja kehittäminen ovat tärkeitä niin sesonkien hyödyntämisessä, ruokalistojen suunnittelussa, hankinnoissa, logistiikassa kuin laitteiden hyödyntämisessä. Myös periaatepäätöksen tavoitteena on suosia laitehankinnassa ynnä muussa sellaisessa energiatehokkaita laitteita. (Valtioneuvosto 2009). Sitoutuminen kestävyysajatteluun oli yksi kestävän

ruoan ydinasioita. Kun asiaan on sitouduttu, sitä täytyy myös vaalia. Usein oma esimerkki ja omat valinnat vaikuttavat koko työyhteisön toimiin.

Valtioneuvoston periaatepäätös on esimerkki poliittisesta tahdosta. Kuitenkin mukaan tarvitaan myös kaupungin päättäjät sekä heidän tuki ja tiivis yhteistyö. Ruokapalveluilla on tahtoa kestävän ruoan suhteen, mutta kaikilla ei välttämättä ole välineitä. Jokaisessa haastattelussa ilmeni kuitenkin, että kestävyteen panostetaan ja sitä pyritään parantamaan kokoajan. Se on myös asiakkaiden tahtotila. Joukkoruokailun kehittäminen suomessa (2010, 66) muistuttaa, että erityisen tärkeää, mutta myös haasteellista on kehittää kestävän ruoan hintapolitiikkaa ja verotusta niin, että ne suosivat hyviä, terveellisiä kestävän ruoan mukaisia ateriavaihtoehtoja.

Ongelmat Kestävän ruoan käytössä löytyi hyvin samankaltaisia ongelmia, mitä esimerkiksi Kurunmäki ym. (2012, 52) lähiruokaselvityksessä ilmenneet pullonkaulat olivat. Eli yhteistyötä kaivataan kaikilla tasoilla, niin valtakunnan, kuin myös kuntatasolla sekä paikallisten toimijoiden välillä. Lainsäädäntö ei tue tarpeeksi kestävän ruoan käyttöä ja se on tehty vaikeaksi toteuttaa. Myös järjestelmät ovat luotu niin, että pienyrityksillä ei ole kovin helppoa päästä markkinoille. Kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa ja hankintalaki sekä sen tulkinta on haastavaa ja se vaatii osaamista. Tuotteiden markkinointi on puutteellista.

Ongelmat olivat myös hyvin samankaltaisia ruokapalvelun tuottajilla, kuin elintarviketeollisuudessa ja vähittäiskaupassa, joita Puupponen (2009,69) on tutkinut väitöskirjassaan. Ongelmana nähtiin saatavuus ja toimitusvarmuus, joka on yhteinen vähittäiskaupan toimijoiden kanssa. Väitöskirjasta selviää, että elintarviketeollisuuden edustaja toivovat alkutuotannon tuotteiden korkeampaa jalostusastetta, jota myös ruokapalvelun tuottajat toivoivat tämän opinnäytetyön tuloksissa. Osittain samanlaisia ongelmia nähtiin myös maataloustuottajien kanssa, kuten esimerkiksi byrokratian haasteellisuus. (Mts. 76.)

7.2 Keskeiset tulokset

Kestävä ruoka pohjautuu kestävän kehityksen mukaisiin ekologisiin, sosiaalisiin sekä taloudellisiin ja kulttuurillisiin ulottuvuuksiin. Kestävää ruokaa on kotimainen lähiruoka, jossa huomioidaan elinkaariajattelu ja paikalliset pientoimijat. Sesonginmukaisuus sekä alkuperä ja jäljitettävyyys ovat tärkeä osa kestävää ruokaa. Kasvien käyttöä tulisi lisätä ja eläinperäisten tuotteiden käyttöä vähentää. Omavaraisuus ja erityisruokavaliot sekä luonnonantimet ja villiruoka on tärkeää muistaa kestävän ruoan yhteydessä.

Kestävään ruokaan kuuluu myös sellaisia asioita, jotka eivät varsinaisesti ole ruokaa, mutta niiden avulla ruokaan liittyviä asioita saadaan kestävämmiksi. Ennakointi ja kehittäminen ovat olennainen osa kestävää ruokaa. Kaiken perustana on sitoutuminen kestävän ruoan käyttöön. Ennakoinnin ja kehittämisen yksi olennainen tehtävä on myös elinkaariajattelu sekä prosessikokonaisuuden kestävä hallinta. Koulutus, opastus, avoin tiedottaminen, tiedonjakaminen sekä tilaukset ja hankinnat tulee hoitaa myös kestävällä tavalla ja vastuullisen liiketoiminnan periaatteita noudattaen. Omalla esimerkillä kestävälle toiminnalle luodaan pohja. Kestävän ruoan käytölle on vahva poliittinen tuki, mutta konkreettista hyötyä tuesta ei oikein ole. Yhteistyö ruokapalvelujen ja henkilöstön, tuottajien ja asiakkaiden välillä on tärkeää. Myös teollisuuden toimijoiden sekä paikallisten poliittisten päättäjien kanssa yhteistyö tulisi olla tiivistä ja avointa.

Kestävä ruoka pohjautuu kestävän kehityksen ulottuvuuksiin. Kestävään ruokaan kuuluvia ekologistia ominaisuuksia ovat muun muassa jätteen minimoiminen sekä veden ja energian kulutuksen vähentäminen. Sosiaalisen kestävyuden seurauksena paikallisille toimijoille on töitä ja ruokakulttuuria ja perinteitä pidetään yllä. Myös työntekijöiden hyvinvointi ja tuottajien hyvinvointi nähtiin tärkeänä osana kestävää ruokaa. Taloudellisen ulottuvuuden tärkeimmäksi asiaksi nähtiin rahan pysyminen Suomessa.

Kestävässä ruoassa ja sen käytössä nähtiin myös ongelmia. Suurin osa ongelmista liittyi ruoan saatavuuteen sekä hintaan. Suuriin organisaatioihin on vaikea saada tarpeeksi suurta määrää esimerkiksi kestävään ruokaan kuuluvaa lähiruokaa. Myös suurissa organisaatioissa asiakasmäärät ovat niin runsaita, että kestävä ruoan hintaa ei saada laskettua normaalisti käytettävän ruoan hintatasoon. Myös määrärahojen niukkuus nähtiin ongelmana, jonka seurauksena joudutaan ostamaan mahdollisimman halpaa ruokaa. Vaikka poliittinen tuki kestävä ruoan käyttöön on, ei se yllä vielä kunnan ja kaupungin tasolle. Myös lainsäädäntö ja sen tulkinta nähtiin haastavana.

7.3 Kehittämisen kohteet ja jatkotutkimus

Yhden tutkimuksen perusteella kestävä ruoka on käsitteenä viimeistelemätön ja siitä kaivataan vielä lisää tietoa. Eräs haastateltavista oli kiinnostunut jatkamaan kestävä ruoan ja termin käytettävyyden tutkimista. Mielestäni olisi tärkeä tehdä termistä ja määritelmästä kvantitatiivinen tutkimus suurelle joukolle, jonka perusteella tuloksia pystytään yleistämään. Kestävä ruoan määrittely kaipaa vielä lisätutkimusta, mutta tutkimustuloksista ilmeni, että myös kestävä ruokaan kuuluvat osa-alueet ja määritelmät kaipaisivat myös selvennystä, kuten lähi- ja sesonkiruoka.

Olisi myös kiinnostava tietää, mitä elintarvikeketjun muut osalliset kuten alkutuottajat, teollisuus sekä kuluttajat ajattelevat kestävä kehityksen mukaisesta ruoasta eli kestävästä ruoasta ja millaisia ongelmia ja kehityskohteita he näkevät siinä. Vastuullisten ruokapalvelujen kehittäminen vaatisi lisätutkimusta asiakkaiden vastuullisista ruokavalinnoista ja perusteluista, kuten mitä he pitävät tärkeänä, millä perusteella valintoja tehdään ja niin edelleen.

7.4 Oman oppimisprosessin pohdinta

Oma oppimisprosessini oli haastava, mutta opettavainen. Opinnäytetyöni alkuvaiheessa en olisi uskonut, että teen kvalitatiivisen tutkimuksen, joka oli vieras tutkimusmenetelmä minulle. Näin jälkepäin ajateltuna se oli oikein hyvä valinta kysei-

sen aiheen tutkimiseen sekä oman oppimisen kannalta. Myös vieraskielisten lähteiden käyttö mietitytti aluksi, mutta kun rohkaistui kokeilemaan yhtä lähdeä, uskalsi kokeilla myös seuraavaa. Tietenkin joka kerta mietitytti, osaako suomenkielistä tekstiä tuottaa niin, että ne ovat yhteneväiset vieraskielisen lähteen kanssa.

Haastateltavilta sain arvokasta tietoa kestävien ruokapalvelujen vahvuuksista ja heikkouksista sekä koen, että kehityin itsekin haastattelijana kerta kerralta. Haastateltavat suhtautuivat innokkaasti aiheeseeni, vaikka kaikilla oli omia kiireitä töissään ja osa haastatteluista sattui pahimpaan lomakauteen. Haastateltavat halusivat olla kehittämässä alaansa sekä tuomassa asiantuntijuuttaan.

Tulokset ovat pitkälle samankaltaisia kuin aiemmat tutkimustulokset kestävästä kehityksen mukaisesta ruoasta ovat olleet. Termistä kestävä ruoka ei ole aikaisempia tutkimustuloksia ja määritelmä muodostuikin haastateltavien vastauksista. Ruoan terveellisyyden ja ravitsemuksen osalta tulokset yllättivät hieman itseäni. Mietityttämään jäi, miksi terveellisyyden ja ravitsemuksen osuus jäi niin olemattomaksi kestävästä ruokaa määriteltäessä. Myös luomu oli sellainen asia, jonka luulin oleellisemmin kuuluvan kestävään ruokaan. Tietoperustaa kirjoittaessani ajattelin, että ekologinen kestävyys nousee muiden kestävyiden ulottuvuuksien ohi, mutta tulosten myötä lähes yhtä tärkeäksi nousivat myös sosiaalinen, taloudellinen ja kulttuurillinen ulottuvuus.

Sain paljon uutta ja syvempää tietoa kestävästä kehityksestä sekä lähi, sesonki ja kasvisruoasta että luomutuotetusta ruoasta. Mielenkiintoisin osa-alue itselleni oli vaihtoehtoiset elintarvikeketjut, joiden tutkiminen voisi kiinnostaa vielä tulevaisuudessakin. Opinnäytetyöprosessi oli mukava ja mielenkiintoinen sekä ehdottoman ajankohdainen matka kestävästä kehityksen pariin.

Varsinainen tutkimusongelmani olikin: Miten ruokapalvelut saadaan entistä kestävämmiksi? Tämän opinnäytetyön tulosten perusteella vastaus ongelmaan on, että käyttämällä kestävästä ruokaa mahdollisimman monipuolisesti.

LÄHTEET

A/RES/66/288. The future We Want. 2012. United Nations. General Assembly. Viitattu 25.1.2013. <http://www.un.org/en, 66/288>.

A 28.6.2007/834. Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007, luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta Viitattu 9.4.2013. [http://eur-lex.europa.eu, asetus \(EY\) N:o 834/2007](http://eur-lex.europa.eu, asetus (EY) N:o 834/2007).

A 22.11.2011/1169. Euroopan Parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1196/2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Viitattu 21.10.2013. [http://eur-lex.europa.eu, asetus \(EU\) N:o 1169/2011](http://eur-lex.europa.eu, asetus (EU) N:o 1169/2011).

Aalto, K. & Heiskanen, E. 2011. Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävä kehityksen edistäjänä. Kuluttajatutkimuskeskus. Työselosteita ja esitelmää 130/2011.

Alasuutari, P. 1995. Laadullinen tutkimus. 3. uud. painos. Tampere: Vastapaino.

Alasuutari, P. 2007. Laadullinen tutkimus. 6.p. 3. uud. painos. Tampere: Vastapaino.

Aldén – Nieminen, H., Raulio, S., Männistö, S., Laitalainen, E., Suominen, M. & Prättälä, R. 2009. Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi. Terveysten ja hyvinvoinninlaitos. Raportti 7/2009. Helsinki: Terveysten ja hyvinvoinninlaitos.

Berger, G., Pisano, U., Szlezak, J., Csobod, E. & Szlezak, J. 2011. The CORPUS Research Agenda for Sustainable Food Consumption in Europe. Funded by the European Commission in FP 7 | Project No. 244103. <http://www.scp-knowledge.eu, food, documentation, CORPUS Food Research Agenda and Discussion Papers>.

Dalvit, D., De Marchi, M. & Cassandro, M. 2007. Genetic traceability of livestock products: A review. *Meat Science*. Vol. 77. Iss. 4, 437-449. Viitattu 25.2.2013. <http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740/77/4>.

Edwards, J. S. A. & Causa, H 2009. What is food service? *Journal of Foodservice*. Vol. 20. Iss. 1, 1-3. Viitattu 7.5.2013. <http://onlinelibrary.wiley.com, foodservice 2009>.

Ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi. Julkisten hankintojen työryhmän ehdotus 13.2.2008. Helsinki: Ympäristöministeriö. Viitattu 9.11.2013. <http://www.tem.fi/files/18500/toimintasuunnitelma.pdf>.

Elkington, J. & Hailes, J. 2001. Mistä kunnon ruokaa? Helsinki: Tammi.

Eskola, J. & Suoranta, J. 2008. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. 8.p. Tampere: Vastapaino.

Eskola, J. & Vastamäki, J. 2001. Teemahaastattelu: Opit ja opetukset. Teoksessa Ikku-noita tutkimusmetodeihin 1. Toim. J. Aaltola & R. Valli. Jyväskylä: PS-kustannus.

Forsmann-Hugg, S., Katajajuuri, J-M., Paananen, J., Pesonen, I., Järvelä, K. & Mäkelä, J. 2009. Elintarvikeketjun vastuullisuus. Kuvaus vuorovaikutteisesta sisällön rakentamisen prosessista. *Maa- ja elintarviketalous* 140. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Helsinki: MTT taloustutkimus.

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

Hasunen, K., Kalavainen, M., Keinonen, H., Lagström, H., Lyytikäinen, A., Nurttila, A., Peltola, T. & Talvia S. 2004. Lapsi, perhe ja ruoka. Imeväis- ja leikki-ikäisten lasten, odottavien ja imettävien äitien ravitsemussuositus. Sosiaali- ja Terveysministeriön julkaisuja 2004/11. Helsinki: Edita Prima.

Heikkurinen, P., Jalkanen, L., Järvelä, K., Järvinen, M., Katajajuuri, J-M., Koistinen, L., Kotro, J., Mäkelä, J., Pesonen, H-L., Riipi, I., Ulvila, K-M & Forsman-Hugg, S. 2012. Corporate Responsibility in the food Chain: The Criteria and Indicators. Proceedings in Food System Dynamics. Proceedings in System Dynamics and Innovation in Food Networks 2012. Peer-reviewed Article. Viitattu 22.2.2013. <http://centmapress.ilb.uni-bonn.de/ojs/index.php/proceedings/article/view/265/247>.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2004. Tutkimushaastattelu – Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Holloway, L., Kneafsey, M., Venn, L., Cox, R., Dowler, E. & Tuomainen, H. 2007. Possible Food Economies: A Methodological Framework for Exploring Food Production - Consumption Relationships. *Sociologia Ruralis*. Vol. 47. Iss. 1, 1-19. Viitattu 28.2.2013. <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-9523.2007.00427.x/pdf>.

Huomisen ruoka – Esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi. 2010. Maa- ja metsätalousministeriön selvityksiä. Maa- ja metsätalousministeriö.

Hyrylä, L. 2012. Elintarviketeollisuus. Toimialaraportti. 3/2012. TEM:n ja ELY-keskusten julkaisu. Työ- ja elinkeinoministeriö. Viitattu 21.2.2013. http://www.temtoimialapalvelu.fi/toimialaraportit_tilastokuvat_elintarviketeollisuus.

IPCC arviointiraportti 2007. Hallitustenvälinen ilmastopaneeli (IPCC). Neljäs arviointiraportti, Ilmastomuutos 2007: Yhteenvetoraportti. Viitattu 9.1.2013. <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=81566&lan=fi>

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajattkimuskeskus. Julkaisuja 1/2006. Helsinki: Edita

Katajajuuri, J-M. 2008. Ruokajäte rasittaa ympäristö enemmän kuin pakkaukset. Artikkele. Tieto & trendit 2/2008.

Katajajuuri, J-M & Vinnari, M. 2008. Jokapäiväinen leipämme. Teoksessa Kaikesta jää jälki: Puheenvuoroja ympäristöä säästävistä valinnoista. Toim. A. Portin. Keuruu: Avain.

Kehityspoliittinen Ohjelma 2007. Kohti oikeudenmukaista ja kestävästä ihmiskuntapolitiikkaa. Valtioneuvoston periaatepäätös 2007. Ulkoasiainministeriö. Viitattu 20.11.2012. <http://formin.finland.fi/public/default.aspx?contentid=103136>.

Kiviniemi, K. 2001. Ikkunoita tutkimusmetodeihin II – Näkökulmia aloittelevalle tutkijalle tutkimuksen teoreettisiin lähtökohtiin ja analyysimenetelmiin. Toim. Aaltola, J. & Valli, R. Chydenius-Instituutin julkaisuja 3/2001. Jyväskylä: PS- kustannus.

Kotro, J. 2011. Ruokaketjun ylpeydenaiheet: tuoteturvallisuus, eläinten terveys ja ravitsemusinfo. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, uutisarkisto 2011. Viitattu 26.2.2013. <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt, uutiset, 2011, Ruokaketjun ylpeydenaiheet>.

Kotro, J., Jalkanen, L., Latvala, T., Kumpulainen, K., Järvinen, M & Forsman-Hugg, S. 2011. Mistä suomalainen ruokaketju voi olla ylpeä? Näkemyksiä suomalaisen ruokaketjun lisäarvotekijöistä. MTT Kasvu 15. Tampere: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus.

Kouluruokailusuositus 2008. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Evira

Kulmala, T. 2010. Suomalaisten ruokatottumukset 1950- luvulta nykypäivään. Opin- näytetyö. Tampereen ammattikorkeakoulu, Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Viitattu 9.4.2013. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2010061011941>.

Kuluttajavirasto 2013. Eko-ostaja, ympäristömerkit. Viitattu 12.4.2013. <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/ymparistomerkit/>

Kurppa, S. & Riipi, I. 2011. Kestävä kulutus ja tuotanto – Elintarvikkeet ja ruokailu. Ympäristöministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriön Kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelman (KULTU) työpaja 1. taustamateriaali.

Kurunmäki, S., Ikaheimo, I., Syväniemi, A-M. & Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvitys - Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012 – 2015. Maa- ja metsätalousministeriö.

Kyttälä, P., Ovaskainen, M., Kronberg-Kippilä, C., Erkkola, M., Tapaninen, H., Tuokkola, J., Veijola, R., Simell, O., Knip, M. & Virtanen, S.M. 2008. Lapsen ruokavalio ennen kouluikää. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B32/2008. Helsinki: Kansanterveyslaitos.

L 21.8.1998/628. Perusopetuslaki. Viitattu 9.11.2013. [Http://www.finlex.fi](http://www.finlex.fi), lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

L 21.8.1998/629. Lukiolaki. Viitattu 9.11.2013. [Http://www.finlex.fi](http://www.finlex.fi), lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

L 21.8.1998/630. Laki ammatillisesta koulutuksesta. Viitattu 9.11.2013. [Http://www.finlex.fi](http://www.finlex.fi), lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

L 11.6.1999/731. Suomen perustuslaki. Viitattu 20.11.2012. [Http://www.finlex.fi](http://www.finlex.fi), lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

L 18.6.2003/564. Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista. Viitattu 9.11.2013. [Http://www.finlex.fi](http://www.finlex.fi), lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

L 28.12.2007/1438. Asevelvollisuuslaki. Viitattu 9.11.2013. [Http://www.finlex.fi](http://www.finlex.fi), lainsäädäntö, ajantasainen lainsäädäntö.

Laatutyö elintarvikeketjussa 2010. Ruokatiedon ja ProAgria Keskusten Liiton laatima Verkko-opiskelumateriaali 2010 – 2011. viitattu 13.3.2013 <http://www.laatuketju.fi>, laatutyö elintarvikeketjussa.

Lallukka, T., Lahti-Koski, M. & Ovaskainen, M. 2001. Vegetable and fruit consumption and its determinants in young Finnish adults. *Scandinavian Journal of Nutrition*. Vol. 45, 120 – 6.

Lammi, M., Järvinen, R. & Leskinen, J. 2007. Kuluttajat kehittäjinä – Miten asiakkaat vaikuttavat palvelumarkkinoilla. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2007. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.

Lazarides, H.N. 2011. Food Processing Technology in a Sustainable Food Supply Chain. *Procedia Food Sciencia*. Vol. 1. 1918 – 1923. Viitattu 15.2.2013. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X11002835#>.

Lindgren, C. 2010. Kiehuu! Uusi suomalainen keittiö. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Lindroos, J. & Teriö, J. 2012. Vastuullisen ja kestävä tapahtumatuotannon elementit. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisu 138. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Lisää luomua! Hallituksen luomualan kehittämissuunnitelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. 2013. Valtioneuvoston periaatepäätös. Viitattu 22.1.2014. <http://www.mmm.fi>, luomuuohjelma.

Livewell: a balance of healthy and sustainable food choices.2011.WWF Report. WWF-UK. Viitattu 1.3.2013.http://assets.wwf.org.uk/downloads/livewell_report_jan11.pdf

Luomu 2013. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Viitattu 17.8.2013. <http://www.evira.fi/portal>, luomu.

”Luomu 20/2020”. 2012. MMM:n suuntaviivoja luomualan kehittämisohjelmalle. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 9.4.2013. <http://www.mmm.fi/attachments, suuntaviivoja luomuala>.

Lähiuokaa totta kai - Hallituksen lähiuokaohjelma ja lähiuokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. 2013. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 22.1.2014. <http://www.mmm.fi, lähiuokaohjelma>.

Maailman tila 2011 – Kuinka maailmaa ruokitaan. 2011. Helsinki: Gaudeamus

Malmberg, K. 2012. Luomu Suomen suurten elintarviketoimijoiden strategioissa vuosina 2000–2011: sisällönanalyysi vuosikertomuksista. Pro gradu. Helsingin yliopisto, Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta, Taloustieteen laitos. Viitattu 11.4.2013. <https://helda.helsinki.fi/search>, Kaisa Malmberg.

Marsden, T., Banks, J. & Bristow, G. 2000. Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*. Vol. 40. Iss. 4, 424 – 438. <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1467-9523.00158/pdf>.

Matilda maataloustilastot. 2013. Maatilarekisteri – Maatilojen rakenne 2012. Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus. Viitattu 21.9.2013. <http://www.maataloustilastot.fi/tilasto/32>.

Meriluoto, M. 2009. Reilu Kauppa. Opinnäytetyö. Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu, Pietarsaaren yksikkö, Kansainvälisen kaupan koulutusohjelma.

Mertanen, E. 2007. Ravintolaruoka asiakkaiden, ravintolakeittiön ja ravitsemuksen näkökulmasta. Väitöskirja. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 79.

Mertanen, E. 2012a. Ruokapalveluja kehittämässä. Toim. E. Mertanen. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja -sarja. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Mertanen, E. 2012b. Ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon opinnäytetyöt ruokapalvelujen kehittäjinä. Teoksesta Ruokapalveluja kehittämässä. Toim. E. Mertanen. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja -sarja. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Mertanen, E. & Väisänen, K. 2012. Ruokapalvelut hyvinvoinnin edistäjänä. AMK-lehti // journal of Finnish Universities of Applied Sciences. No 4. Viitattu 15.2.2012. <http://uasjournal.fi>

Mertanen, E. & Väisänen, K. 2013. Ruokapalvelujen kehittäminen ammattikorkeakouluissa. AMK-lehti // Journal of Finnish Universities of Applied Sciences. No 1. Viitattu 7.5.2013. <http://www.uasjournal.fi>.

Mononen, T. & Silvasti, T. 2012. Hyvä ja paha ruoka – Ruoan tuotannon ja kuluttamisen vaikutukset. Helsinki: Gaudeamus.

Muukka, E. 2008. Luomun tie päiväkotiin – Luomuruokailun toteutettavuus ja ravitsemuksellinen merkitys päiväkotilapsille. Väitöskirja. Kuopion yliopiston julkaisuja D. Lääketiede 437.

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät., Uudenlaisista osaamista liiketoimintaan. Helsinki: WSOY pro.

Parhaita makuhetkiä 2012 – Leijona Catering vuosikertomus 2012. Viitattu 9.11.2013. www.leijonacaterig.fi.

Parikka-Nihti, M. 2011. Pieniä puroja – Kasvua kohti kestävää kehitystä. Lasten keskus.

Pelloilta pöytään 2010. Tilastoja elintarvikeketjusta ja valvonnasta. Tike, Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus. Maa- ja metsätalousministeriö.

Peltoniemi, A. & Yrjänä, T. 2012. Kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä ruoan ostopäätöksistä ja tuotantotavoista. Kuluttajatutkimuskeskus, työselosteita ja esitelmää 138.

Perustiedot Rio+20 huippukokouksesta. Ulkoasiainministeriö. 2012. Viitattu 8.11.2012 <http://formin.finland.fi/Public/default.aspx?>, Rio + 20.

Pitkäniemi, S. 2011. Tuotekehitysprosessin kehittäminen Puolustusvoimien ruokahuollossa. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK. Viitattu 9.11.2013. [Http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2011060911660](http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2011060911660).

Ponnikas, J. 2003. Globaali käsite paikallisessa kontekstissa: Kestävän kehityksen paikallistuminen Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun EU:n aluepolitiikan toimijoiden mieli-pideilmastossa vuosina 1995–2002. Väitöskirja. Oulun yliopisto, Kajaanin kehittämis-keskus, Aikuiskoulutus- ja aluekehitysyksikkö.

Puupponen, A. 2009. Maaseutuyrittäjyys, verkostot ja paikallisuus – Tapaustutkimus pienimuotoisen elintarviketuotannon kestävydestä Keski-Suomessa. Väitöskirja. Jyväskylän yliopisto, yhteiskuntatieteellinen tiedekunta.

Raulio, S. & Roos, E. 2012. Työaikaisen aterioinnin väestöryhmäerot ja yhteys ruokavalion laatuun. Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti. Vol. 49. Iss. 2, 140 – 147.

Raulio, S. Roos, E. Ovaskainen, M-L. & Prättälä, R. 2009. Food use and nutrient intake at worksite canteen or in packed lunches at work among Finnish employees. Journal of Foodservice. Vol. 20. Iss. 6, 330 – 341.

Rautavirta, K. 2010. Petusta pitsaan. Ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa. Väitöskirja. Helsingin yliopisto, Elintarvike- ja ympäristötieteiden laitos, Ravitsemustiede.

Ravitsemushoito. Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin. 2010. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Edita Publishing.

Ravitsemussuositukset ikääntyneille. 2010. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Edita Publishing.

Risku-Norjan, H. 2011. Kohti kestäväää ruokahuoltoa. Puheenvuoro. Maaseudun uusi aika. Vol. 2. 63 - 67. Viitattu 20.3.2013. <http://www.mua.fi/arkisto-mua-lehti/2011/>.

Risku-Norja, H., Kurppa, S., Nuoranne, A., Silvennoinen, K. & Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT. MTT Kasvu 10. Jokioinen.

Reilun kaupan edistämisyhdistys ry 2011. Historia. Viitattu 6.2.2013. <http://www.reilukauppa.fi>.

Rohweder, L. 2004. Yritysvastuu – kestäväää kehitystä organisaatiotasolla. 1. p., Porvoo: WSOY.

Roos, E., Sarlio-Lähteenkorva, S. & Lallukka, T. 2004. Having lunch at staff canteen is associated with recommended food habits. Public Health Nutrition. Vol. 7. Iss. 1, 53–61. Viitattu 12.11.2013. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14972072>.

Ruokahuollon ja terveydenhuollon rakennemuutokset Puolustusvoimissa. 2011. Valtiontalouden tarkastusviraston tuloksellisuustarkastuskertomus 218/2011. Helsinki: Edita Prima.

Saarinen, M., Kurppa, S., Nissinen, A & Mäkelä, J. 2011. Aterioiden ja asumisen valinnat kulutuksen ympäristövaikutusten ytimessä – ConsEnv-hankkeen loppuraportti. Suomen ympäristö -sarja 14/2011. Helsinki: Ympäristöministeriö. Viitattu 17.3.2013. <http://hdl.handle.net/10138/37037>.

Salminen, E. 2011. Nälkäisten määrää maailmassa ei tiedetäkään. Kepa:n uutinen 23.11.2011. Viitattu 22.1.2013. <http://www.kepa.fi/uutiset/8755>.

Salonen, A. O. 2010. Kestävä kehitys globaalien ajan hyvinvointiyhteiskunnan haasteena. Väitöskirja. Helsingin yliopisto, käyttäytymistieteellinen tiedekunta. Opettajankoulutuslaitos. Tutkimuksia 318.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi – Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Väitöskirja. Helsinki: Suomalaisuuden kirjallisuuden seura.

Sireni, M. 2006. Paikallinen ruoka: marginaalinen ilmiö vai tulevaisuuden trendi? Artikkelit. Alue ja ympäristö. Vol. 35. Iss. 1, 50 – 57.

Sireni, M. 2007. Vaihtoehtoja ruoantuotantoa kehittämässä - Analyysi maakunnallisista elintarvikestrategioista. Joensuun yliopisto, Karjalan tutkimuslaitoksen raportteja No 6/2007. Joensuun yliopisto. Viitattu 28.2.2013. <http://epublications.uef.fi/search2012.php>, Siren M.

Slattery P. 2002. Finding the Hospitality Industry. Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education. Vol. 1. Iss. 1, 19-28. Viitattu 7.5.2013. <http://www.medev.heacademy.ac.uk>, Finding the Hospitality Industry.

Suositus korkeakouluruokailun periaatteiksi. 2011. Kelan ja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan julkaisu. Helsinki: Kela.

Syyrakki, S. 2009. Ostajan opas. Paikallisuukaa omalta talousalueelta. Helsinki: FCG Efeko, Kuntaliitto. Maa- ja metsätalousministeriö.

Taloustutkimus Oy. 2012. Kodin ulkopuolella valmistettiin 889 ateriaa vuonna 2011. Uutiskirje 2/2012. Viitattu 20.4.2013. <http://www.taloustutkimus.fi>.

Talvitie, T. 2014. Ravitsemuslaadulla vastuullisuutta ruokapalveluihin: Tuotannonohjauksjärjestelmien käyttö. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK. Viitattu 2.2.2014. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201401201536>.

Tehtävä Suomelle!. 2010. Miten Suomi osoittaa vahvuutensa ratkaisemalla maailman viheliäisimpiä ongelmia. Maabrändivaltuuskunnan loppuraportti 25.11.2010. Viitattu 11.4.2013. <http://formin.finland.fi/public/default.aspx?nodeid=43863&contentlan=1&culture=fi-FI>.

Terveyttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Valtion ravitsemusneuvottelukunta.

Tiuri, M. 2011. Tie kestävään tulevaisuuteen. Tampere: Tampereen yliopistopaino.

Tukipalvelut kotipalvelulle. Sosiaali- ja terveysministeriö. 2011. Viitattu 5.11.2013. www.stm.fi/sosiaali_ja_terveyspalvelut/sosiaalipalvelut/kotipalvelut/tukipalvelut.

Turenne, J. 2012. Sustainability in Food Service, 225 - 238. Editor Baldwin, C. J. 2012. Sustainability in the Food Industry. 1st ed. Printed. Publisher: John Wiley and Sons.

Työaikainen ruokailu. 2013. Työterveyslaitos. Viitattu 9.11.2013. <http://www.ttl.fi>, työaikainen ruokailu.

UNDP. 2012. Millenium Development Goals. Eight Goals for 2015. Viitattu 9.11.2012. <http://www.undp.org>.

Valkoinen kirja elintarvikkeiden turvallisuudesta. KOM (1999) 719 lopullinen. Euroopan yhteisöjen komissio. Viitattu 15.2.2013. http://eur-lex.europa.eu/RECH_mot.do, valkoinen, kirja, elintarvikkeiden, turvallisuus.

Valtioneuvoston kanslia. 2013. Hallitus antoi iltakoulussa tukensa ”Luomu 20” – tavoitteelle. Valtioneuvoston viestintäosasto. Tiedote 8/2013. Viitattu 11.4.2013. <http://vnk.fi/etusivu/fi.jsp>, luomu.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014. Viitattu 22.1.2014 <http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi>, ravitsemussuositukset.

Varjonen, J. & Peltoniemi, A. 2012. Kodin ulkopuolella ruokailu osana ruokailutottumusten muutosta 1990 – 2010. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1/2012. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.

Vastuullinen yritystoiminta - käytäntöjä suomalaisissa yrityksissä. 2006. Elinkeinoelämän keskusliiton julkaisu. Helsinki: Elinkeinoelämän keskusliitto EK.

Vastuullisuus ruokaketjussa. Eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään. 2012. Jokioinen: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Viitattu 4.2.2013. <http://www.mtt.fi/julkaisut/vastuullisuusruokaketjussa.pdf>.

Venn, L., Kneafsey, M., Holloway, L., Cox, R., Dowler, E. & Tuomainen, H. 2006. Researching European 'alternative' food networks: some methodological considerations. *Area*. Vol. 38. Iss. 3, 248 – 258. Viitattu 28.2.2013. <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1475-4762.2006.00694.x/pdf>.

Vikstedt, T., Raulio, S. & Prättälä, R. 2011. Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu. Hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Raportti 18/2011. Helsinki: THL. Viitattu 15.3.2013. <http://www.thl.fi>, julkiset ruokapalvelut.

Vikstedt, T., Raulio, S., Puusniekka, R. & Prättälä, R. 2012. Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 5. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Raportti 22/2012. Viitattu 6.11.2013. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-245-620-5>

Valtioneuvosto. 2009. Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 8.4.2009. Viitattu 6.2.2013. <http://valtioneuvosto.fi>, hallituksen toiminta, periaatepäätökset, 2009.

Winter, M. 2003 Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies*. Vol. 19. Iss. 1, 23 – 32. Viitattu 1.2.2013. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016702000530>.

YK:n kestävän kehityksen konferenssi 2012. Perustiedot Rio + 20 huippukokouksesta. Viitattu 8.11.2012. <http://www.formin.fi/public/default.aspx?nodeid=44965>.

Yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa. Selvitys vastuullisista toimintatavoista ja käytännöistä kotimaisessa elintarvikeketjussa. 2005. Elintarviketeollisuusliiton julkaisu. Helsinki: Elintarviketeollisuusliitto. Viitattu 20.2.2013. <http://www.etl.fi/>, yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa.

Yritysvastuun raportoinnin ensiaskeleet – Tietopaketti pk yrityksille. 2009. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisu.

Åback, E. 2011. Ruokapalvelut toimintojohtamiseen toimintolaskennan avulla. Opin- näytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK. Viitattu 20.4.2013. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201105168148>.

LIITTEET

Liite 1. Saatekirje

Hei,

Olen Jyväskylän ammattikorkeakoulussa, palveluliiketoiminnan koulutusohjelmassa, **ylempää ammattikorkeakoulututkintoa** suorittava opiskelija. Teen opinnäytetyötä, joka käsittelee kestävästä kehitystä ja ”kestävää ruokaa” ruokapalveluissa. Työhöni liittyy teemahaastattelu, jonka teen sekä julkisella että yksityisellä sektorilla työskenteleville, ruokapalveluista vastaaville henkilöille.

Olisitteko kiinnostunut antamaan aiheesta haastattelun? Kysymykseni perustuvat kestäväan ruoan tuotantoon ja kulutukseen. Liitteenä laitan muutamia alustavia kysymyksiä, joita olen ajatellut haastattelussa kysyä. Sopiiko, että haastattelu nauhoitetaan analysoinnin helpottamiseksi? Nauhoitukset sekä vastaukset käsitellään luottamuksellisesti. Haastatteluun kuluu aikaa noin 0,5 h – 1,5 h.

Soitan teille maanantaina 6.5.2013 klo 13.00 – 16.00 välisenä aikana varmistaakseni, että viestini on tullut perille. Samalla sovitaan aika haastattelua varten. Jos ette ole halukas osallistumaan tutkimukseeni tai soittoaika ei teille sovi, voisitteko ottaa yhteyttä alla olevaan numeroon tai sähköpostiin.

Kiitos jo etukäteen!

Yhteistyöterveisin,

Kaisa Rautakoski



Liite 2. Haastatteluteemat ja alustavat apukysymykset

TEEMAHAASTATTELUN RUNKO SEKÄ ALUSTAVIA APUKYSYMYKSIÄ RUOKAPALVELUISTA VASTAAVILLE HENKILÖILLE:

”KESTÄVÄ RUOKA” JA SEN VAIKUTUKSET ORGANISAATION PÄIVITÄISEEN TOIMINTAAN

TEEMA 1: ”Kestävä ruoka”

- Miten ymmärrätte käsitteen kestävä ruoka?

TEEMA 2: ”Kestävän ruoan” osuus organisaatiossanne/keittiössänne

- Miten mielestäsi kestäviä ruokapalveluja tuotetaan?
- Miten kestävyys huomioidaan toiminnassanne?
- Kuinka kauan organisaatiossanne on tuotettu/valmistettu ”kestävää ruokaa”?
- Kuinka suuri osuus valmistettavasta ruoasta on ”kestävää ruokaa”?
- Millaisilla asioilla ruokapalvelut saadaan entistä kestävämmiksi?
- Mitkä seikat ovat mielestänne edistäneet ”kestävän ruoan” käyttöä?
- Millaisia esteitä näette kestävän ”ruoan käytölle”?

TEEMA3: ”Kestävän ruoan” tulevaisuus

- Millaisena näette ”kestävän ruoan” tulevaisuuden?

Liite 3. Teemojen analysointia, Teema 1: Kestävä ruoka

TEEMA 1: RUOKA	Kyllä	Ei	Osittain
Pientilatoimijat			
Kotimainen/Suomalainen			
Lähiruoka			
Luomutuotettu			
Luonnonläheinen/Villiruoka			
Enemmän kasviksia			
Vähemmän lihaa + maitotuotteita			
Omavaraisuus			
Sesonginmukaisuus			
Paikallisuus			
Terveellisyys			
Itse valmistettu			
Eriyisruokavaliot			
Elinkaariajattelu			
Kestävä tuotanto			
Jäljitettävyys ja alkuperä			
Pohjoismaat (+Viro)			
Ruokakulttuuri			

Liite 4. Teemojen analysointia, Teema 2: Ennakointi ja kehittäminen

TEEMA 2: Ennakointi ja kehittäminen	Kyllä	Osittain
Oma esimerkki/valinnat	IIII	
Prosessikokonaisuus	IIIII	
Asiakkaiden tarpeet	IIIII	
Elinkaariajattelu	IIIII	
Reseptiikka	III	
Tiedon jakaminen	IIIII	
Koulutus ja opastus	IIIII	
Uusiutuminen ja muutos	II	
Sitoutuminen	IIIII	
Valmistetaan vain tarpeeseen	IIII	
Poliittinen tahtotila	III	III
Tilaukset ja hankinnat	IIIII	
Tiedotus	IIIII	
Hankinta-asiakirjat	III	

Liite 5. Teemojen analysointia, Teema 3: Yhteistyö

TEEMA 3: Yhteistyö

Tuottaja/toimija IIIIIIII

- Tiivis yhteistyö IIII
- Avoimuus III
- Luottamus II
- Yhteydenpito II
- Keskustelu III
- Kehittäminen IIII
- Läpinäkyvyys I
- Kestävät suhteet II
- Tuttu tuottaja II
- Toimitusvarmuus III
- Logistiikka II
- Laatu II
- Markkinointi IIII
- Sitoutuminen II
- Ennakointi I
- Verkostoituminen III

Asiakkaat IIII

- Kasvatus/ohjeist. III
- Uudistaminen I
- Vast. asiak. odot. II
- Palaute II
- Kehittäminen I
- Osaavat vaatia IIII
- Päivit. kanssak. II

Henkilökunta IIIIII

- Sitoutuminen III
- Kehittäminen II
- Koulutus IIII
- Luonnon antimet I
- Työnjohdon puut. I
- Työnkierto/opast. III
- Esimiehen esim. II

Poliitikot IIII

- Koulutus/ohjeist. I

- Tiivis yhteistyö I
- Poliittinen tahtot. IIII
- Päättäjien tuki I
- ->KR kohtaan IIII

Teollisuus

III

- Kehitysideoita I
- Vastannut tahtot. II
- Valm. komponent. III

Liite 6. Teemojen analysointia, Teema 4: Kestävä kehitys

TEEMA 4: Kestävä kehitys

Ekologisuus	Kyllä	Ei
- Hiilijalanjälki	I	
- Lyhyet kuljetusmatkat	III	
- Pienet ymp.vaikutukset	II	
- Ekologiset valmistustavat	III	
- Sesongit	II	I
- Energian kulutus	IIII	
- Veden kulutus	III	
- Jätteen vähent./seuranta	IIII	
- Itse tekemällä väh. jätettä	I	

Sosiaalisuus

- Työtä paikallisille	IIII	
- Mielikuvien luomista	I	
- Vaihtuvuus pientä	I	
- Ruokakulttuuri ja -perinteet	III	
- Työntekijöiden hyvinvointi	III	

Talous

- € Suomeen/paikallisille	IIII	
- Luomu kallista	III	
- Hinta esteenä?	III	IIII
- Nyt halvinta	I	
- Sesongit		
- Voi tehdä bisnestä	II	
- Itse tekemällä säästöä	I	

Muut ilmenneet seikat

- Keskitetyt hankinnat	III	
- Hankintojen pilkkominen	II	
- Eettiset periaatteet	I	
- Suuret volyymit	I	
- Mitoitus	I	
- Taudit herätelleet	I	
- Mahdollisuuksia ja tahtoa on	II	
- Kaikkea ei saa kotimaisena	II	
- Miten tuotantoa voidaan lisätä	II	
- Lakipykälät	II	
- Maatalous katoava ilmiö	II	

Liite 7. Teemojen analysointia, Teema 5: Ongelmat

TEEMA 5: Ongelmat	Kyllä	Ei
Luomu kallista	II	
Lähi- ja luomuruoka kallista (volyymit)	II	
Yleensä hinta	IIII	
Suurten ruokap. ongelma	III	
Muuttamattomuus	I	
Muutos on hidas	III	
Nyt halvinta	I	
-> ei tue ravitsemusta	I	
Rajallinen aika	II	
Pienet säilytystilat	III	
Vaikea sanoa KR osuutta	IIIIII	
Reseptiikan noudattaminen	I	
Laitteiden käyttö	I	
Tuottajia ei tarpeeksi	I	
Tuottajien markkinointi	II	
Kaupungin tuki	I	
Max. teollisuuden hyödynt.	I	II
Isot hankintarenkaat	I	
Vaatii pitkäjänteistä työtä	I	
Isot tukkurit	III	
Lainsäädäntö	IIII	
Kysyntä ja tarjonta	II	IIII
Lähi- ja luomuruoka päivät	II	

Lähi- ja luomuliha	I
Välineitä KR käyttöön ei ole	I
Miten hyödynnetään pienet vol.	I
Nyt € edellä	I
Hankintaosaaminen	II
Kova kilpailu	I
Alkup. ja jälj. pitää kehittää	I
Innokkaat jatkajat puuttuvat	II
Tuoteskaalan laajentaminen	I
Asiakaspalvelun kehittäminen	I