



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Raija Kaakinen

Ammattikeittiötoiminnan kehittäminen ekologisemmaksi ja ympäristöystävällisemmäksi

Case Aaltoravintola Oy

Opinnäytetyö

Kevät 2024

Restonomi (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (ylempi YAMK), Ruokaketjun kehittäminen

Tekijä: Raija Kaakinen

Työn nimi alaotsikoinen: Ammattikeittiötoiminnan kehittäminen ekologisemmaksi ja ympäristöystävällisemmäksi: Case Aaltoravintola Oy

Ohjaaja: Kirta Nieminen, Kaija Nissinen

Vuosi: 2024

Sivumäärä: 64

Liitteiden lukumäärä: 3

Yrityksen liiketoiminnan tärkeimpiä kulmakiviä tulevaisuudessa tulee olemaan vihreään kulutukseen siirtyminen ja sen analysointi myös ruokaa tuottavissa yrityksissä. Opinnäytetyön tarkoitus oli kartoittaa ympäristönäkökulmien nykytila ja tulevaisuuden tarpeita ammattikeittiössä sekä millaisia muutoksia tarvitaan, jotta ammattikeittiön toiminta olisi jatkossa luontoa ja ympäristöä säästävää.

Toimeksiantaja oli oululainen Aaltoravintola Oy, jolla on kaksi lounasravintolaa. Ravintoloissa tarjotaan monipuolista, tuoreista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Ravintoloiden asiakaskunta muodostaa omat haasteet ekologisuuden lisäämiseksi ainakin ruokalistasuunnittelussa. Karkeasti jaoteltuna toisessa ravintolassa asiakaskunta koostuu pääasiassa miehistä ja toisessa asiakaskunta jaottuu tasapuolisesti miesten ja naisten kesken.

Tutkimusmenetelmäksi valikoitui yhdistelmä erilaisia menettelytapoja, jotka yhdessä yhdistävät käytännön tutkimiseen teoriaa tieteellisin menetelmin. Tutkimusmenetelminä käytettiin havainnointia, haastatteluja sekä ideapajaa, joiden tuloksiin pohjautuen laadittiin kehittämissuunnitelma. Havainnointia suoritettiin molemmissa toimipisteissä. Koko henkilökunta osallistui haastatteluihin sekä ideapajaan. Analysointiin hyödynnettiin PESTEL-analyysia.

Tutkimuksessa selvisi, kuinka pienillä muutoksilla ja teoilla toimintaa saadaan muutettua ekologisemmaksi. Kehitysehdotuksen keskeinen ajatus oli ”hiljaa, pienin askelin eteenpäin”. Ruokatuotannon ohjausjärjestelmän hankinnalla ja käyttämisellä saadaan seurattua annoskokoja ja -hintoja, hankinta- sekä hävikkimääriä, myös hiilijalanjäljen laskennalliset arvot saadaan helposti. Asiakkaiden makutottumusten muuttamisen voi aloittaa esimerkiksi lisäämällä salaattipöytään erilaisia kasvisproteiineja kokeiltavaksi ja maistettavaksi. Linjaston täyttöjärjestyksellä voidaan vaikuttaa jonkin verran ruokien menekkiin. Kun jokainen, ei pelkästään esihenkilö, huomioi ympäristövaikutukset omille toimilleen, saadaan myönteinen muutosvoima aikaan.

¹ Asiasanat: ammattikeittiöt, ekologisuus, ympäristöystävällisyys, PESTEL

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Degree programme: Master of Hospitality Management, Food Chain Development

Author/s: Raija Kaakinen

Title of thesis: Developing professional kitchen activities to be more ecological and environmentally friendly. Case Aaltoravintola Oy

Supervisor(s): Kirta Nieminen, Kaija Nissinen

Year: 2024

Number of pages: 64

Number of appendices: 3

In the future, one of the most important things in the food industry business is the transition towards eco-friendly consumption and the analysis of changes. The purpose of the thesis was to survey the current state of environmental perspectives and future needs in professional kitchens and to find out what kind of changes are needed to make their operations eco-friendlier in the future.

The client of the thesis was Aaltoravintolat Oy in Oulu with two lunch restaurants. A diverse range of food made of fresh ingredients is served at the restaurants. Restaurants' customer base poses challenges regarding increasing eco-friendliness in menu design. In one restaurant, the customer base consists mainly of men and in the other, the customer base is divided equally between men and women.

The research method was a combination of different procedures, which together combine theory with scientific methods for practical research. Observation, interview, and brainstorming were used. The development plan was written based on the results of these research methods. Observation was carried out at both restaurants and all the staff participated in the interviews and brainstorming. All collected data were processed with PESTEL analysis.

In this research it was found out how even small changes and activities can make the operations more ecological. The main point of the improvement proposal was to take small steps ahead. By investing and using a food production control system, the size and the price of portions and the amount of purchase of raw materials and waste can be monitored. The calculated values of the carbon footprint are easily obtained. Changing the customers' taste preferences can start by adding vegetable proteins to the salad bar for them to try and taste. The filling order of the buffet can have some effect on food consumption. When the whole staff, not only the manager, takes eco-friendly thinking into account in their own work, positive dynamic ideas will move forward.

¹ Keywords: Professional kitchen, ecological, eco-friendly, PESTEL

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo.....	6
1 JOHDANTO	7
2 AMMATTIKEITTIÖN TOIMINNAN EKOLOGISUUDEN OSATEKIJÄT	8
2.1 Ammattikeittiön toimivat prosessit	11
2.2 Toimivat laiteratkaisut	13
2.3 Energiankäytön minimointi	14
2.4 Hävikin minimointi	15
2.5 Kierrätys ja lajittelu	18
2.6 Ekologinen siivous	19
2.6.1 Veden optimaalinen käyttö	21
2.6.2 Puhdistusaineiden optimaalinen käyttö	22
2.7 Työturvallisuus ja ergonomia.....	23
3 AALTORAVINTOLA OY:N YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYDEN JA EKOLOGISUUDEN KEHITTÄMINEN.....	24
3.1 Toimeksiantajan esittely	24
3.2 Työn tavoitteet	25
3.3 Aineisto ja tutkimusmenetelmät.....	25
3.3.1 Havainnointi	28
3.3.2 Haastattelu	30
3.3.3 Työpajat.....	32
4 AMMATTIKEITTIÖN TOIMINNAN EKOLOGISUUDEN KEHITTÄMISTÄ KOSKEVAN TUTKIMUKSEN TULOKSET	34
4.1 Vastaajien taustatiedot.....	34
4.2 Havainnoinnin tulokset	34
4.3 Haastattelun tulokset.....	37
4.4 Ideariihen tulokset.....	42
5 KEHITTÄMISSUUNNITELMA.....	48

6 KEHITTÄMISUUNNITELMAN ARVOINTI	52
7 POHDINTA	55
LÄHTEET	59
LIITTEET	65

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Salaattipöytä.....	25
Kuvio 1. Ekologisen ja ympäristöystävällisen keittiön piirteitä.	9
Kuvio 2. Tulevaisuuden ruokajärjestelmä	12
Kuvio 3. Ruokahävikin jakautuminen eri sektoreilla EU:ssa, Suomessa, Norjassa ja Tanskassa.....	16
Kuvio 4. Ruokahävikin jakauma eri sektoreilla vuonna 2022	17
Kuvio 5 Sinnerin ympyrä.....	20
Kuvio 6. Prosessikaavio opinnäytetyö	27
Kuvio 7. Ideariihen suunniteltu kulku	33
Taulukko 1. Kierrätysaste ja kierrätystavoitteiden kehittyminen Suomessa 2025–2030.....	19
Taulukko 2. Kehittämissuunnitelman yhteenveto.....	48

1 JOHDANTO

Yritysten arvoissa nykyisin mainitaan jo ympäristöasioiden huomioiminen sekä ekologisuus. Suomalaisten ravintoloitsijoiden on haastavaa vaikuttaa tilanteeseen, koska suomalaisten asiakkaiden päätökseen valita ravintola vaikuttaa enemmän lounasbuffetin hinta ja sisältö kuin ympäristöystävällinen ruokalista (Heinonen, 2019). Ravintoloitsijoiden tulisikin pyrkiä puhaltamaan yhteen hiileen ja rikkomaan yhdessä nykypäivän tottumuksia. Kulutuskulttuuri on huipussaan ympäri maailmaa, eikä välitetä tai ymmärretä, kuinka paljon maapallon resursseja kulutetaan ja tuhlataan. Kiertotalouden ymmärrystä tulisi saada lisättyä. Ilmasto-oppaassa (2020) on myös arvioitu, että ilmastovaikutusta voitaisiin vähentää 30–40 prosenttia, mutta ruokavaliota tulisi muokata tuotevalinnoilla ravitsemuksellisesti laadukkaammaksi. RuokaMinimi-hankkeen (2019, s. 97) loppuraportissa muistutetaan, että muutos vaatisi selkeää ohjeistusta, suuria muutoksia sekä taloudellisia investointeja kaikilta ruokajärjestelmään kuuluvilta osapuolilta, kuten kaupoilta, ravintoloilta ja ruokapalveluilta.

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Aaltoravintola Oy, jolla on kaksi lounasravintolaa Oulun alueella sekä catering-palvelua. Yritys työllistää tällä hetkellä seitsemän henkilöä. Ravintoloissa on tarjolla monipuolista ruokaa: runsaan salaattipöydän jälkeen linjastossa on lämpimiä ruokia kolme vaihtoehtoa, joista yksi on kasvisvaihtoehto. Toimipaikassa A on myös pizzabuffet. Lounaan hintaan kuuluu jälkiruoka ja kahvi tai tee.

Tutkimus tehdään yhdistäen havainnointia, haastattelua sekä järjestetään ideapaja, jolloin voidaan yhdistää teoria käytännön toimien tutkimiseen. Aineistoa kerätään aluksi havainnoinnilla toimeksiantajan tiloissa useampana päivänä. Haastatteluajat suunnitellaan molemmissa toimipaikoissa henkilökunnan kanssa niin, ettei haastattelutilanne häiritse päivän työrytmiä. Havainnointi ja haastattelut antavat pohjan ideariihen toteutukselle. Tulosten analysointiin käytetään PESTEL-analyysimallia (poliittinen, ekologinen, sosiaalinen, ekonominen, lainopillinen).

Opinnäytetyön tavoitteena on selvittää ja kartoittaa toimeksiantajan ammattikeittiön nykytila ympäristönäkökulmasta katsottuna sekä millaisia muutoksia tarvitaan, jotta toiminta olisi luontoa ja ympäristöä säästävää tulevaisuudessakin. Tutkimuksessa selvitetään päivittäisen toiminnan muutoksia, joilla voitaisiin vaikuttaa lounasravintoloiden ympäristöä ja luontoa säästäviin toimintatapoihin ja laaditaan näihin kehittämisehdotuksia. Ammattikeittiön piirteitä tutkitaan erilaisten toimivien prosessien, laiteratkaisujen sekä toimintamenetelmien kautta.

2 AMMATTIKEITTIÖN TOIMINNAN EKOLOGISUUDEN OSATEKIJÄT

Ruokapalveluita tuottavia keittiöitä nimitetään ammattikeittiöiksi. Lampi ym. (2009, s. 9–13) toteavat, että julkisen sektorin päiväkodeissa, kouluissa, perusturvan keittiöissä sekä henkilöstöravintoloissa voidaan tuottaa ammattimaista ruokapalvelua. Korhonen (2018, s. 6) kirjoittaa, että ammattikeittiön määritelmä sopii kaikkiin ruokaa valmistaviin ja tarjoileviin elintarvikehuoneistoihin riippumatta yritysmuodosta tai omistajasta. Tommisen (2019, s. 13) mukaan ammattikeittiön kehitysajurina toimii ympäristölähtöinen palvelutuotanto, kuten esimerkiksi ruokahävikin vähentäminen, ruoan ekotehokas kuljettaminen, jätteiden lajittelu, pesuaineiden kulutuksen vähentäminen ja energiatehokkuuden parantaminen, jotka ovat myönteisen ympäristövaikutuksen ja ekotehokkaan ammattikeittiön tulevaisuuden muutosvoimia.

Ekologisuus tarkoittaa vastuunottoa ympäristöstä, muista ihmisistä ja tulevaisuudesta (Tomminen, 2019, s. 11). Ympäristövastuullisesti toimimalla ajatellaan, mikä on paras vaihtoehto ympäristön kannalta. Ympäristövastuullisuus tarkoittaa eri asioita eri ihmisille. Laarin (2016, s. 45) väitöstutkimuksen mukaan ympäristötietoisuus on usein jo osa yrityskulttuuria, mutta toteutus vaatii vielä kehittämistä. Kaikkien ruokapalvelualan toimijoiden tulee toimia ympäristövaikutukset huomioiden, jotta ruoka olisi tuotettu vastuullisesti. Ruokapalvelualan toimijoilla on omalta osaltaan vastuu toimintansa ympäristövaikutuksista, yhteiskunnan taloudesta sekä ihmisistä.

Ammattikeittiön ympäristölähtöisyyttä ilmentäviä kohtia on kuvattu kuviossa 1. Kuvioon on myös kuvattu, millä keinoilla ammattikeittiöissä pystytään toimimaan ympäristölähtöisemmin. Tommisen (2019, s. 13) mukaan ympäristövastuullisuus tarkoittaa ympäristölähtöisessä palvelutuotannossa esimerkiksi toiminnan suunnittelua energian, käytettävien kemikaalien ja veden kulutuksen näkökulmasta. Kun laitteita ja koneita hyödynnetään monipuolisesti, voidaan vaikuttaa energiankulutuksen vähentämiseen. Tulevaisuudessa strateginen yritysvastuu ja sen merkitys ammattikeittiössä korostuu (Harmaala & Jallinoja, 2012, s. 22). Myös Tomminen (2019, s. 15) on samalla linjalla, tarkoitus on toimia parhaalla mahdollisella tavalla ympäristöä ajatellen, ja sen takia yrityksen liiketoiminnan yhtenä kulmakivenä pitäisi olla vihreän kulutuksen kasvun analysointi.



Kuvio 1. Ekologisen ja ympäristöystävällisen keittiön piirteitä (soveltaen Tuominen, 2019, s. 7).

Harmaalan ja Jällinojan (2012, s. 264) mukaan strateginen yritysvastuu tarkoittaa strategista valintaa, jolla huomioidaan ekologisia ja sosiaalisia tavoitteita yrityksen toiminnassa. Valintoihin liittyvät toimet ovat osa yrityksen liiketoimintastrategiaa taloustavoitteiden saavuttamisessa. Yritys vastuuseen kuuluu ilman, vesien ja maaperän suojelun sekä luonnon monimuotoisuuden turvaamisen ja kasvihuonepäästöjen vähentämisen lisäksi jätteiden määrän vähentäminen, tehokas ja säästäväinen luonnonvarojen käyttö sekä kemikaalien ympäristö- ja terveysriskien hallinta. Mainitut kohdat ovat keskeisiä tekijöitä myös ympäristövastuullisille ammattikeittiöille. Juutinen ja Steiner (2010, s. 30) mainitsevat, kuinka ekologisuus ja yritys vastuu ovat merkittäviä seikkoja suoraan kuluttajille suunnatuissa tuotteissa ja palveluissa. Ekologisuutta ja yritys vastuuta arvostavien kuluttajien mielipiteillä pystytään vaikuttamaan yleiseen asennemuutokseen ja sitä kautta poliittiseen päätöksentekoon. Vihreän kulutuksen kasvun analysointi on tärkeä osa liiketoimintaympäristön trendiä. Tulevaisuudessa yritys vastuu muokkautuu ekologisuuden kasvuna ja vastuullisena trendinä ja ottaa oman paikkansa sekä tulee arkipäiväistymään.

Ammattikeittiön energiatehokkuuden lisäämiseksi hankesuunnittelun haasteita tulee tuotantoprosessi-, arkkitehti-, LVI-, sähkö-, automaatio-, rakennuttaja- ja käyttäjä sekä hankintasuunnittelun intressien yhteensovittamisessa (Korhonen, 2018). Myös paikallisella rakennusvalvonnalla sekä pelastustoimella on omat säädöksensä huomioon otettavaksi. Samalla

kuluttajien kiinnostus ammattikeittiöiden ympäristövaikutuksia kohtaan on lisääntynyt. Rautiainen (2019, s. 7) kirjoittaa ammattikeittiötoimintaan vaikuttavista EU-direktiiveistä, jotka koskevat rakennusten energiatehokkuuden parantamista ja määrittelyä, energian loppukäytön vähentämistä sekä ekologiseen suunnitteluun käytävistä tuotteista. Suomi on mukana energiatehokkuussopimuksessa tavoitteena energiatehokkuuden parantaminen. Energiatehokkuussopimukset ovat valtion ja toimialojen yhdessä laatima työväline täyttää kansainväliset energiatehokkuusvelvoitteet. Voimassa oleva energiatehokkuussopimuskausi on alkanut vuonna 2017 ja päättyy vuoden 2025 loppuun. Tarkalla suunnittelulla ja laitehankintavaliinnoilla on merkittävä vaikutus tuotteiden ja palveluiden energiamääriin ammattikeittiöissä. Myös energiankäytön tehostaminen edistää kestävästä kehitystä (Reisbacka ym 2009, s. 3).

Ympäristövaikutuksia ruokapalveluissa aiheuttavat energian ja veden kulutus, hankinnat, kuljetukset, jätevedet sekä jätehuolto (Heikkilä, 2001, s. 6–7). Ympäristövaikutuksien lisäksi, kun luonnon tasapaino pysyy tasapainossa sekä saadaan säilytettyä järjestelmien kyky toimia niin, että luonnon kestävyys pysyy yllä ja huolehditaan luonnonvarojen riittävydestä, voidaan puhua ekologisesta kestävydestä.

Kestävä ruokajärjestelmä tarkoittaa sitä, että sekä ruoan tuottaja että kuluttaja ovat lähellä toisiaan, luontoympäristö on monimuotoista, ja sen lisäksi järjestelmä ohjaa kuluttajaa tekemään kestäviä ruokavalintoja (Sjöstedt, 2018; Sojamo ym., 2017, s. 3, 120). Maapallon kestävyys on kovalla koetuksella, kun ruoan hamstrauksen keskellä mietitään hävikin pienentämistä, kohtuullisuutta sekä kiertotalouden parantamista. Kestävän ruokajärjestelmän kannalta ruokavaliota pitäisi monipuolistaa, ja sen tulisi sisältää enemmän (kotimaisia) kasviksia. Näin samalla saataisiin tuettua ja parannettua maanviljelijöiden asemaa (Sojamo ym., s. 128).

Sitran (2023, s.11) megatrendeissä todetaan luonnon kantokyvyn murenemisestä ekologisen kestävyyskriisin keskellä. Ihmisten toiminnan vaikutukset kuormittavat luontoa yli kantokyvyn vaarantaen taloutta ja hyvinvointipohjan. Kuten on huomattu, ilmaston lämpeneminen ja luonnon monimuotoisuus vähenee huomattavan nopeasti, lisäksi luonnonvaroja kulutetaan liikaa ja jätemäärät kasvavat. Ekologisen kriisin nopeutta edistävät yhteiskunnan sekä ihmisten hidas toiminnan muuttaminen enemmän ihmisten hyvinvointia ja luonnon tilaa parantavaksi yhteiskunnaksi. Toisaalta Suomen ruokatutkimuksen ja -innovoinnin strategia 2021–2035 (2021, s. 5-6) painotti Suomen hyvää asemaa läpinäkyvällä ja verrattain lyhyellä ja helposti hallittavalla ruokaketjulla, jota uudistetaan koko ajan korkealla teknologiaosaamisella. Lisäksi

Suomen etuna on vahva ravitsemus- ja elintarvikeosaaminen. Strategiassa oli kirjattu kolme globaalissa ruokajärjestelmässä mainittua ristiriitaa:

1. Liian suuri osa ruoasta menee hävikkiin, kun samaan aikaan tarvitaan enemmän ruokaa
2. Suuri osa ihmisistä kärsii lihavuudesta ja toinen merkittävä osa aliravitsemuksesta
3. Luonnonvaroja ei käytetä tehokkaasti ja kestävällä tavalla, ja turhan paljon rehuksi ruoan sijaan.

Suomen ruokatutkimuksen ja innovoinnin strategiassa 2021–2035 mainitaan, kuinka ympäristövaikutukset pyritään huomioimaan ravitsemussuosituksen laadinnassa. Nordic Nutrition Recommendations 2023 (Norden, 2023, s.10) eli Pohjoismaiset ravitsemussuositukset 2023 antavat terveellisyyden lisäksi ekologisuuteen pohjautuvat perusteet valtion ravitsemussuositukseen suosittaen enemmän kasvispohjaisia ruokavalioita, enemmän kalaruokia ja vähemmän liharuokia. Ilmasto-oppaassa (2020) on myös arvioitu, että ilmastovaikutusta voitaisiin vähentää 30–40 prosenttia, mutta ruokavaliota tulisi muokata tuotevalinnoilla, myös ravitsemuksellisesti, laadukkaammaksi. Maa- ja elintarviketeollisuudessa muutos vaatisi selkeää ohjeistusta, suuria muutoksia sekä taloudellisia investointeja (RuokaMinimi-hanke, 2019, s. 97). Myös muita ruokajärjestelmään kuuluvia osatekijöitä, kuten kaupat, ravintolat ja ruokapalvelut, pitäisi saada ruokavaliomuutoksen tueksi.

2.1 Ammattikeittiön toimivat prosessit

Ruokalistasuunnittelussa toimitaan asiakaslähtöisesti, ja asiakasryhmien ravitsemussuositukset tuntien suunnitellaan terveellisistä raaka-aineista oikeilla ja ruoanvalmistustavoilla kiertävä ruokalista useammaksi viikoksi (Ravitsemuspassi.fi, i.a.). Ruokalistasuunnittelun avulla voidaan myös tehokkaasti säästää kustannuksia ja energiaa, parantaa tuottavuutta sekä vähentää ympäristövaikutuksia. Kiertävän ruokalistan sekä menekin ja hävikin seurannan avulla voidaan suunnitella raaka-aineostot ja niiden määrät pidemmällä aikavälillä, jolloin ei tarvitse tilata elintarvikkeita isompia määriä varalta varastoon. Ympäristövastuullisella ruokalistasuunnittelulla voidaan vaikuttaa energian kulutukseen sekä pienentää ruokahävikkiä. Toimintaohjeet ja työmenetelmien kehittäminen vaikuttavat paitsi kustannussäästöihin, myös ruoan säilyttämiseen ja varastoinnin ympäristökuormaan (mt.).

Vakioidulla reseptillä saadaan elintarvikevaraston arvoa pidettyä kurissa ja valmistettua tasa-laatuista ruokaa, vaikka ruoan valmistaja muuttuisi (Tuovinen & Laitinen, 2017). Reseptin vakiointivaiheessa määritellään tarkasti raaka-aineet laadullisesti ja määrällisesti sekä minkälaisia valmistusmenetelmiä käytetään, näin saadaan ulkonäöllisesti, ravintosisällöltään ja hygieenisyydeltään kuin myös maultaan aina samanlaista ruokaa. Vakioidun reseptiikan avulla saadaan estettyä valmistus- että tarjoiluhävikkiä, mutta myös suunniteltua ja tehostettua koneiden ja laitteiden käyttöä sekä työaikoja. Näin koko ruokatuotannon prosessissa saadaan kustannukset pidettyä kurissa ja toiminta kannattavana (mt). Tuotannonohjausjärjestelmien haltuunotto edistää vakioitujen reseptien monipuolista käyttöä (CGI 2023; Talvitie, 2014, s. 33). Reseptiikan syöttämisen jälkeen tuotannonohjausjärjestelmästä saadaan tilauslistan lisäksi ravintoarvot, allergienimerkinnot sekä haluttaessa hiilijalanjälkilaskelmat.

Ravitsemussuositukset antavat pohjan ruokalistasuunnittelulle. Ruokaviraston (2023) suosituksissa on pääpaino kasvipohjaisemmassa ruokavaliossa ja samalla hiilijalanjäljen pienentämisessä, mutta (kestävän kalakannan) kala, (rasvattomat tai vähärasvaiset) maitovalmisteet ja liha kuuluvat edelleen terveelliseen ruokavalioon (kuvio 2). Punaista sekä siipikarjan lihaa suositellaan syödä rajallisesti, kuten myös runsasrasvaisia, suolaisia ja sokeria sisältäviä ja lostettuja elintarvikkeita. Pohjoismaiset ravitsemussuositukset ovat osa kestävyystyötä.



Kuvio 2. Tulevaisuuden ruokajärjestelmä (Valtioneuvosto, 2019.)

Henkilökunnan osaamisen jatkuva ylläpitäminen ja kouluttaminen sekä uusien työntekijöiden perusteellinen perehdyttäminen yrityksen toimintaan varmistavat työntekijöiden valmiudet

työhönsä, kirjoittavat Juutinen ja Steiner (2010, s. 125). Työyhteisössä työntekijän tehtävänä on annetun päämäärän toteuttaminen (Heiske, 2005, s. 150–152). Jos joku työntekijöistä toimii annettujen ohjeiden vastaisesti saamatta toimistaan huomautusta, voivat muutkin lipsua ja laskea vaatimustasoaan. Kun henkilökuntaa rohkaistaan ja koulutetaan, he todennäköisesti mukautuvat uusiin työtapoihinsa palaamatta vanhoihin. Kun työntekijälle on annettu onnistumisia ja itsevarmuutta positiivisten muutosten kautta, kasvaa uusien kehitystöiden tekemisen halu, toteavat Toussaint ja Berry (2013, 74–82). Puusa ym. (2014, s. 245) mainitsevat työyhteisön osaamisen tason noususta, kuinka koko organisaatio muuttuu innovatiivisemmaksi ja jatkuva kehittyminen vie eteenpäin. Tuottavaa pääomaa nykyisin on myös asiantuntijuus ja tietotaito sekä niiden soveltaminen omassa työssään. Aikaisemmin tuottava pääoma on ollut fyysisesti koneet ja laitteet sekä niiden erilaiset tuotantoprosessit.

2.2 Toimivat laiteratkaisut

Ammattikeittiöiden koneissa ja laitteissa sekä toimintatavoissa ja prosesseissa on tapahtunut myönteistä kehitystä energiatehokkaaseen suuntaan (Korhonen, 2018, s. 10; Rautiainen 2013, s. 6). Ammattikeittiöiden globaalia ja kansallista ekologisuutta ja energiatehokkuutta voidaan katsoa muun muassa ruokapalveluiden, asiakkaiden, toimitilajohtamisen sekä kansallisen tai globaalin näkökulman kautta. Myös energiatehokkuutta voidaan pitää yhtenä osa-alueena ammattikeittiöiden liiketoimintojen johtamisessa.

Laiteratkaisuja mietittäessä lähdetään liikkeelle suunnitelmallisuudesta sekä tavoitteista yhteistyössä laitetoimittajan, yrittäjän ja muiden osallisten kanssa, toteaa Weckman (2022). Laitehankinnoissa ei pitäisi mennä hinta edellä, vaan suunnitella pidemmälle, koska pitkällä tähtäimellä saadaan säästöjä energiatehokkailla laitteilla. Vaikka hankitaan energiaa säästäviä monitoimilaitteita keittiölle, pitää käyttäjien osata prosessien hyödyntäminen. On käyttäjän päätettävissä, mihin ja miten energiaa kuluu ja kulutuksesta jopa 60 % voi olla käyttäjän vaikutusta. Henkilökunnan perehdyttäminen ja kouluttaminen laitteiden käyttöön on olennaista, samoin kuin laitteiden huoltaminen ammattilaisella säännöllisesti energian kulutuksen vähentämiseksi. Myös Dieta Oy:n (2023) nettisivuilla on kerrottu valittujen laitteiden käyttöominaisuuksien hyödyntämisestä, jotta osataan soveltaa energiankulutusta vähentäviä ominaisuuksia oikein. Laitetoimittajat lupaavat olla mukana tarvekartoituksessa ja keittiösuunnittelussa mukana tarkastelemalla toimintatapoja ja suunnittelemalla oikeat koneet ja laitteet käyttöasetta ja energiankäytöltään sopiviksi, ergonomia huomioiden.

2.3 Energiankäytön minimointi

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on yhtenä järjestönä mukana valtion ja elinkeinoelämän välisessä, yhteisessä energiatehokkuussopimuksessa 2017–2025, jossa pyritään tehostamaan energiankäyttöä ja samalla hillitsemään kasvihuonepäästöjä. Alan yritysten tavoite on saada tehostettua vuotuista energiankäyttöä 31 GWh vuoden 2025 loppuun mennessä. Vuoden 2019 loppuun mennessä säästöpäätämäästä oli tavoitettu 35 %, investointeja oli tehty 1,1 miljoonalla eurolla. Vuositasolla kustannussäästöjä kertyy 0,6 miljoonaa euroa, energiaa säästyy 11 GWh ja aiheutetaan hiilidioksidipäästöjä 2 kilotonnia vähemmän. Dieta (2019) on esittänyt vastaavia lukuja toisesta näkökulmasta. Ammattikeittiöt kuluttavat arviolta 2,4 TWh sähköä ja lämpöä vuositasolla. Rinnastettuna: yksi ydinvoimayksikkö tuottaa neljässä kuukaudessa saman määrän energiaa.

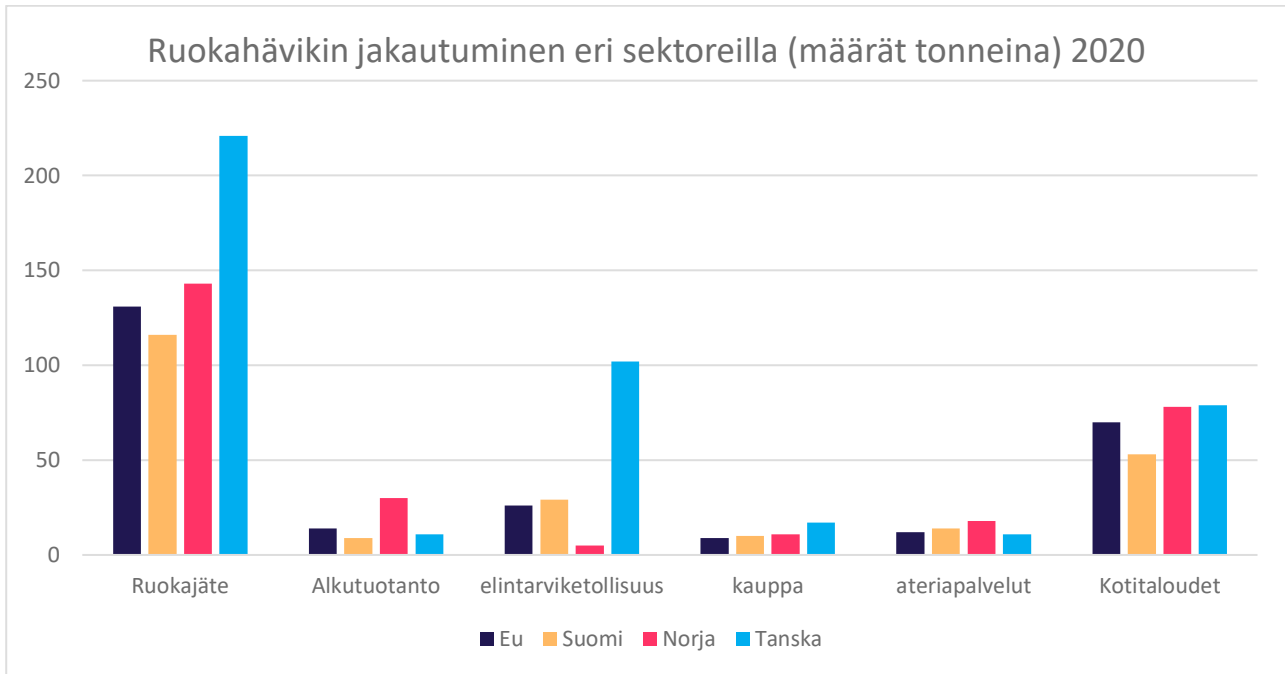
Energian käytön minimointi ja energiatehokkuuden parantaminen mahdollistavat huomattavia säästöjä ammattikeittiöille (Mäyry, 2010). Rautiainen (2013, s. 8) huomauttaa, että energiankäytön vähentämistä voi seurata, ja silloin tulee käytetyn sähkön- ja vedenkulutusta mitata, vaikka siihen tarvittava järjestelmä on hintava. Weckmann (2022) antaa energiasäästövinkejä ammattikeittiöille:

1. Yhdistelmäuunin esilämmitys on tärkeää. Esikuumenna yhdistelmäuuni tyhjänä, ja laita tuotteet uuniin vasta, kun tavoitelämpötila on saavutettu. Näin vaikuttaa sekä tuotteen laatuun että energiankulutukseen.
2. Luota laitteeseen ja käytä paistossa kypsennysmittaria. Näin ei tarvitse testata paiston aikana, onko tuote valmis. Vältä yhdistelmäuunin oven avaamista kypsennyksen aikana.
3. Tallenna ruokalistalta kaikki tuotteet omaksi prosessikseen tai ohjelmakseen. Näin vältät ylikypsennyksen, kypsennyshävikki pienenee ja saat aikaan tasalaatuisempaa ruokaa.
4. Hyödynnä laitteiden automaattisia toimintoja ja prosesseja. Valitse esimerkiksi uunipesuohjelma uunin likaisuuden mukaan.
5. Pidä astianpesukoneen kupu kiinni. Lämpöä haihtuu koneiden sisältä, ja haihtuminen on vähäisempää, kun kupu on kiinni.

6. Laita lämpölinjaston lämpöhauteisiin valmiiksi lämmintä vettä. Käytä kansia sekä kylmä- että lämpöhauteissa.
7. Esihuuhtelee astiat ennen pesua. Esihuuhtelu vaikuttaa pesuajan pituuteen ja esimerkiksi siihen, kuinka usein vesi pitää vaihtaa astianpesukoneesta.
8. Huolehdi siitä, että henkilökunta osaa käyttää laitteita oikein.
9. Huolla laitteet säännöllisesti ammattihoitajalla.
10. Pyri vaikuttamaan siihen, että keittiösi laitteet hankitaan energiansäästökruteilla. Oikein mitoitettut ja riittävän monipuoliset laitteet vaikuttavat muun muassa prosessien sujuvuuteen, energiansäästöön ja työn mukavuuteen.

2.4 Hävikin minimointi

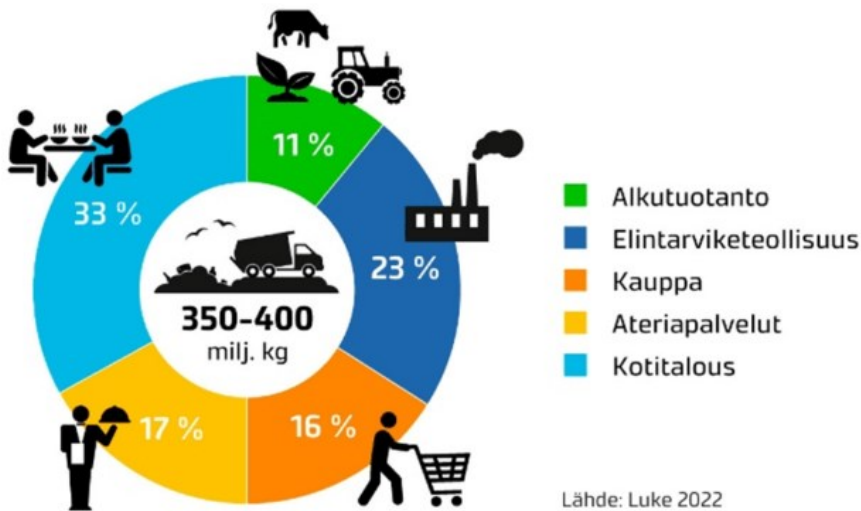
Jätteeksi päätyvä ruoka on kaikista kalleinta ruokaa, muistuttaa Huhtala (2021). Suomessa syntyy 75–85 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä vuodessa ravintola-alalla. Ammattikeittiöiden ja ravintoloiden tuottamaksi hävikiksi lasketaan noin 15 kg jokaista suomalaista kohden (Ruokapalvelupäällikön opas, 2023, s. 5). Tutkimuksien mukaan hävikin määrää saadaan pienennettyä muun muassa digitaalisten työkalujen hyödyntämisellä ja oikeanlaisella toiminnanohjauksella. 2015 on perustettu EU-tasolla ruokahävikkiforumi, jonka tarkoituksena on avittaa ruokajätteen määrän puolittamista vuoteen 2030 mennessä. Food.ec. raportoi, että EU:n maissa yhteensä menee 87,6 miljoonaa tonnia ruokaa hävikkiin vuodessa. Food Losses and Food Waste (FLW) on osa Farm to Fork Strategy (2022) -toimintasuunnitelmaa, jonka tarkoitus on saada ruokajärjestelmät ympäristöystävällisemmiksi. EU:n jäsenmaiden onkin annettava raportti elintarvikejätteistä komissiolle, ensimmäinen raportointi on ollut kesäkuussa 2022. Kuviossa 3 esitetään Suomen, Norjan ja Tanskan ruokajätteen määrää suhteessa EU:n kokonaisu-määrään. Ruotsin ruokahävikkijakauman määrät olivat arvioita, ja siksi jätetty taulukosta pois. Suomessa Luonnonvarakeskus (Luke) toimii vastaavana asiantuntijalaitoksena ja raportointi on osa YK:n kestävän kehityksen tavoitteita.



Kuvio 3. Ruokahävikin jakautuminen eri sektoreilla EU:ssa, Suomessa, Norjassa ja Tanskassa (soveltaen Eurostat statistics 2023).

Ateriapalveluiden osuus ruokahävikijakaumassa elintarviketuotannon eri sektoreista on 17 %, kotitalouksien laittaessa eniten ruokaa pois (kuvio 4). EU-tasolla jätelaissa (Jätepuitedirektiivi, 2019/1597, 2008/98/EY) määritetään nykyään myös keittiöiden jätemääräseurannasta ja ravintolan tulee arvioida omassa raportoinnissa käytöstä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen kokonaismäärä ja säilyttää tiedot joko sähköisenä tai paperisena kuusi vuotta.

Hävikkimäärän pienentämiseksi on erilaisia tapoja toimia, kuten edellä mainittu huolellinen ruokalistasuunnittelu sekä vakioidut reseptit ja niistä saadut raaka-aineiden täsmähankinnat (Huhtala, 2022). Jaksottainen valmistus helpottaa myös hävikin minimointia. Ammattikeittiöiden ympäristön kuormitusta voidaan vähentää esimerkiksi valitsemalla raaka-aineita, jotka ovat ympäristövaikutuksiltaan pienempiä, kehittämällä työtapoja ja prosesseja, kouluttamalla henkilöstöä, vähentämällä ammattikeittiöiden energian kulutusta, vähentämällä veden, sähkön ja kemikaalien kulutusta sekä vähentämällä hävikkiä ja logistiikkaa (Rautiainen ym. 2019).



Kuvio 4. Ruokahävikin jakauma eri sektoreilla vuonna 2022 (Luke 2022).

Asiakkaiden ruokakäyttäytymiseen voidaan vaikuttaa esimerkiksi ruokalinjaston järjestyksellä ja opastuksella, kirjoittaa Huhtala (2021). Aloitetaan täyttämään lautanen salaateilla ja sen jälkeen proteiininpitoiset tuotteet ja täyttävämmät raaka-aineet. Malliannoksilla voidaan vähän antaa asiakkaille osviittaa annoskoosta, ja ruokaa voi hakea lisää. Kuluttaja-lehden järjestämän hävikkiviikon aikana voi asiakkaiden näkösillemme laittaa heidän palauttaman ruokajätteen määrää tai laittaa vaaka biojäteastian viereen.

Erilaiset sovellukset auttavat ravintoloita ja kauppiaita vähentämään ruokahävikkiä, esimerkiksi ResQ (2023) välittää asiakkaidensa (ravintolat, päivittäiskaupat, kahvilat ja leipomot) ylimääräruokaa sovelluksensa kautta, asiakkaat ostavat sovelluksesta annoksen ja noutavat pakatun annoksen kuittia näyttämällä. Samalla, kun ruokahävikki pienenee, saa myyvä osapuoli kuitenkin liikevaihtoa lisättyä ja pienennettyä jätemaksua. Hävikkiruoan myymisellä ja ruokahävikin minimoimisella voidaan saavuttaa myönteistä julkisuutta ja kilpailuetua, muistuttaa Luke (2016). Elintarvikkeita luovuttavien tai lahjoittavien toimijoiden pitää rekisteröityä elintarvikevalvontaan (Ruokavirasto, 2022). Myös säilyvyysajoista sekä säilytyslämpötiloista ohjeistetaan, koska ruoka-apuohjeet ovat elintarvikesäädösten vaatimuksien lisäksi lainsäädännön riskiperusteisia soveltamistulkintoja, jotka ovat voimassa vain hyväntekeväisyystoiminnassa.

2.5 Kierrätys ja lajittelu

Laki (Jätelaki 646/2011) määrää jätteen keräyksen järjestämisestä joko jätteen haltijan tai kiinteistön haltijan toimesta. Kiinteistön haltijan tulee järjestää vastaanottoaika erillisjakeina kerättäville jätteille (48§) ja tehdä sopimus erillisjakeiden jatkokuljetuksesta jätteen haltijan (tuottajan kustannusvastuu) kanssa, jollei ole kunnallisesti järjestetty. Kuljetusvastuu muuttuu vuoden 2023 aikana biojätteen ja pakkausjätteen osalta kunnan vastuulle. Erilaiset jätteet kerätään ja kuljetetaan 49§a4:n mukaan kustannustehokkaasti ympäristöpäästöjä sekä asuin- ympäristön turvallisuus ja viihtyisyys huomioiden. Erityisen arvokkaita jätemateriaaleja, kuten metallit, kierrätetään markkinoiden ehdoilla osana globaaleja raaka-ainemarkkinoita ja niitä voidaan kuljettaa toiseen maahan hyödynnettäväksi (Ympäristö, 2023.). Lajittelemalla jätteet erilleen saadaan niiden arvoa lisättyä paremman kierrätettävyyden takia. Lajittelematonta jätettä ei voi helposti hyödyntää kierrätyksessä materiaalilähteenä. Jätelain muutoksen (Laki jätelain muutoksesta 714/2021) tarkoituksena on kiertotalouden edistäminen vähentämällä jätteiden määrää ja haitallisuutta, niistä aiheutuvaa vaaraa ja haittaa ympäristölle ja terveydelle ja samalla varmistaa jätehuollon toimiminen. Jätteiden heittäminen tai hylkääminen ympäristöön on rangaistava rikos. Puska ja Viinikka (2015, s. 220–230) muistuttavat jätehuolto-suunnitelman laatimisesta ja siinä huomioitavista asioista eli minkälaista jätettä toimipaikassa tulee ja sen mukaan mietitään, mitä ja miten keräys suoritetaan, lajitellaan ja kuljetetaan. Jokaisella paikkakunnalla on omat lajittelukäytännöt, joiden mukaan toimitaan.

Laissa (ympäristönsuojelulaki 527/2014) säädetään jätteestä aiheutuvan ympäristön pilaantumisen ehkäisemisestä lisäksi jätteestä aiheutuvien terveyshaittojen ehkäisemisestä (terveys-
suojelulaki 763/1994). Elintarvikealan toimijalla on lain (Elintarvikelaki 297/2021) mukaan annettava tai myytävä ihmisravinnoksi kelpaavat elintarvikkeet jakeluun, kun elintarviketurvalisuus säilyy eikä toimesta aiheudu isoja lisäkustannuksia.

Kierrätysasteet on vuoteen 2019 asti laskettu kierrätettäväksi kerätystä määrästä, kun nykyisin lasketaan materiaalista, joka päättyy aidosti kiertoon ja uusiokäyttöön (Lojamo, 2022). Kierrätysasteen merkittävä kasvattaminen on erityisesti muovipakkauksissa, jotta saavutetaan asetetut tavoitteet. Eri pakkausmateriaalien kierrätysaste vuonna 2019 sekä tulevaisuuden tavoitteet esitetään taulukossa 1.

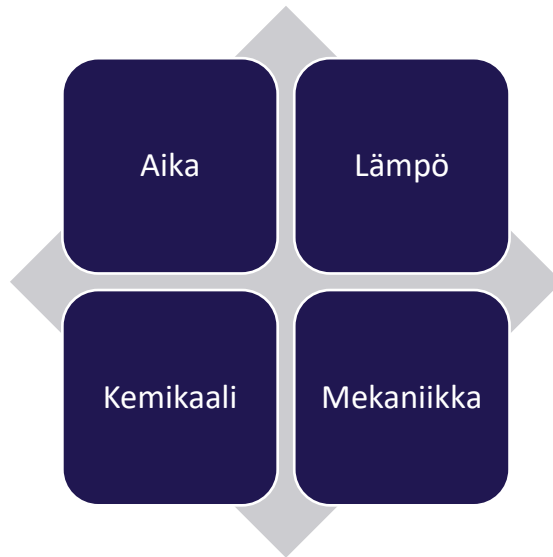
Taulukko 1. Kierrätysaste ja kierrätystavoitteiden kehittyminen Suomessa 2025–2030 (mukaan Lojamo 2022).

Pakkausmateriaali	Kierrätysaste 2019	Tavoite 2025	Tavoite 2030
Pahvi, kartonki	116	75	85
Muovi	42	50	55
Alumiini	85	70	80
Lasi	98	70	75

2.6 Ekologinen siivous

Siivous määritellään Koskisen ym. (2021, s. 8) mukaan ”sisätiloissa tehtävää pintojen puhdistusta, suojausta ja hoitoa sekä erilaisia järjestelyitä, joissa puhtaus tuotetaan ammattimaisesti”. Siivouksen avulla keittiössä pidetään hygieniataso turvallisella tasolla, jotta voidaan valmistaa ja tuottaa ateriapalveluita asiakkaille.

Puska ja Viinikka (2015, s. 54) esittelevät Sinnerin ympyrän (kuvio 5), joka kuvaa puhdistustapahtuman onnistumisen osatekijöitä. Kun tavoitteena on hyvä pesutulos ja säästää samalla luonnonvaroja, on kaikkien osatekijöiden oltava tasapainossa. Jos yhden osatekijän osuutta muutetaan pienemmäksi, tulee jotain toista osatekijää lisätä, jotta saavutetaan sama pesutulos. Yksi tärkeä osatekijä Sinnerin ympyrän ulkopuolelta on osaava työntekijä, joka hallitsee oikean työtekniikan lisäksi siivousvälineet ja -menetelmät.



Kuvio 5. Sinnerin ympyrä mukaellen Lechler (i.a).

Voimme vaikuttaa omilla aineiden, välineiden sekä työtapojen valinnoillamme ympäristön ja ympäristökuormituksen tilaan (Heikkilä, 2001, s 59; Koskinen & Kakko, 2022, s. 58). Tuotteiden valmistuksen lisäksi kuormitukseen vaikuttavat puhdistuksessa ja siivouksessa käytettävä veden määrä, kertyvä jäteveden määrä sekä jätemäärät. kirjoittavat, kuinka pintojen harjapesu runsaasti vettä käyttäen ei ole hygieenistäkään likaveden roiskuessa ja levittäessä liikaa ympäristöön.

Ekologinen siivous suoritetaan mikrokuitupitoisilla siivoustekstiileillä, jolloin puhdistusaineita ja vettä tarvitaan vähemmän. Kestävänä materiaalina mikrokuitu kestää satoja pesukertoja, joten se vähentää valmistusraaka-aineiden käyttöä sekä jätteiden syntyä. Lianpoistokyky perustuu kuidun ohuuteen. Kuivana käytettynä mikrokuitu kerää lian itseensä sähköistyneenä. (Puska ja Viinikka 2015, s. 50) Kun puhutaan ekologisesta siivouksesta käytettävät pesuaineet ovat ympäristömerkittyjä tuotteita, ja usein niissä sekä käytettävissä välineissä onkin ympäristömerkki. Yleisesti siivousvälineiden hankinnoissa kannattaa tuotteen ekologisuutta arvioida koko elinkaaren kannalta (Heikkilä ym., 2001, s. 197). Miten raaka-aineet uusiutuvat luonnossa ja vaikuttavat ympäristöön, voiko käytettyjä raaka-aineita kierrättää tai uusiokäyttää jotenkin (esimerkiksi muoviasiat), minkä kokoisia pakkauskokoja tuotteesta tai välineestä löytyy ja kuinka kaukaa se kuljetetaan.

2.6.1 Veden optimaalinen käyttö

Veden määrän tarpeeseen vaikuttaa valittu siivousmenetelmä (Heikkilä ym., 2012, s. 196). Siksi olisikin tärkeää osata arvioida likaisuuden taso ja valita paras menetelmä kyseisen lian poistamiseen, on se pöytätaaso, lattiataso tai lattiakaivo. Jos käytetään vesiletkeä lattioiden puhdistukseen ja huuhteluun, tulisi letkuun asentaa säästösuihku, jolloin vettä tulisi vähemmän, mutta isommalla paineella. Myös käytettävän veden lämpötilaan tulee kiinnittää huomiota, ja pohtia, onko lämpimän veden käyttö huuhtelussa tarpeellista. Lämpimän veden säästäminen kerryttää isomman rahallisen säästön kuin kylmän veden säästäminen (mt). Puska ym. (2015, s. 54) kirjoittavat veden tehtävästä kostuttaa puhdistettava pinta ja liuottaa pinnalta likaa. Veden lämpötilan ollessa yli 60 °C vaikutetaan mikrobien tuhoutumiseen. Vedellä laimennetaan puhdistusaineita ja kuljetetaan likaa pinnoilta pois.

Puska ym. (2015, s. 50) mainitsee ekologisen siivouksen toteutettavan vedettömällä siivouksella. Väisänen (2017, s. 30) kirjoittaa mikrokuituisten siivouspyyhkeiden tehokkuudesta lian irrottajana ja sitojina ja jatkaa miten mikrokuitupyhyte tehoaa parhaiten nihkeäksi kostutettuna, jolloin se sitoo irronneen lian kuitujensa väliin. Jos pyyhe on liian kostea, lika ei tartu pyyhkeeseen, vaan siirtää likaa pinnalla edestakaisin. Mikrokuituliinan puhdistusteho toimii myös ilman puhdistusainetta nihkeytettynä, vähentäen pesuaineista kemikaalijäämiä työtaidoilla ja sitä kautta elintarvikkeisiin. Väisänen edelleen muistuttaa, että mikrokuituiset siivoukset tulevat puhdistaa pyykinpesukoneessa. Jos ei ole mahdollista pestä pyyhkeitä koneessa, tulee käyttää kertakäyttöisiä siivouspyyhkeitä.

Lattian puhtauden ylläpitämiseksi yhdistelmäkonen käytöllä saadaan puhtauden laatua parannettua, kun mekaanista hankausta saadaan lattiapintaan riittävästi ja samalla imusuulake imee kosteuden pois (Väisänen, 2017, s. 30). Rungas veden käyttö edistää kosteuden muodostumista ja siitä seurauksena kasvattaa mikrobien ja homeiden määrää tilassa. Vähemmällä veden käytöllä voidaan helpottaa ja keventää siivousta sekä pidemmällä aikavälillä kerrytetään säästöjä. Jos ei ole mahdollista käyttää yhdistelmäkonetta, tulee lattian puhdistaminen toteuttaa esimerkiksi päivittäin kulkureiteiltä ja työskentelyalueilla ja koko keittiön lattiapintojen pesu kerran viikossa, jotta veden säästön lisäksi työtaidojen alle ei kerry likaa ja kosteutta aiheuttaen mahdollisia mikrobikasvustoja.

2.6.2 Puhdistusaineiden optimaalinen käyttö

Pintojen puhtauteen, hoitoon ja suojaukseen käytettäviä aineita kutsutaan siivousaineiksi, (Heikkilä ym., 2012, s. 99–100.). Koskinen ym. (2021, s.29) tarkentavat, että puhdistusaineen tehtävä on veden pintajännityksen pienentäminen lian kostuttamisen, irrottamisen ja poiskuljettamisen lisäksi. Jotta osataan käyttää aineita oikein, tulee tuntea puhdistusaineiden ominaisuudet ja kuinka käyttää turvallisesti, mutta pitää myös tuntea materiaalit, mihin aineita käytetään. Koskinen ym. (2021, s. 41) ryhmittelee puhdistusaineet käyttöluoksen pH-arvon mukaan yleispuhdistusaineisiin (neutraali, heikosti emäksinen), rasvanpoistoaineisiin (emäksisiä tai vahvasti emäksisiä), kiertopesujärjestelmissä käytettäviin vahvasti emäksisiin sekä ruoste- ja kalkkisaostumiin käytettäviin happamiin pesuaineisiin. Siivoussaineet.com (i.a.) muistuttaa, että käytettäessä erilaisia puhdistusaineita, tulee aina tutustua pakkausmerkintöihin. Puhdistusaineiden pakkauksissa käytetään opastekuvia, joilla ohjataan käyttäjää siivousaineen oikeaa ja turvallista käyttöä. Kuvat ovat käytössä koko Euroopan alueella, jolloin kuvilla voidaan helpottaa myös maahanmuuttajataustaisia työntekijöitä, joilla voi olla vaikeuksia ymmärtää sanallisia käyttöohjeita.

Haitatonta puhdistusainetta ei ole olemassa (Heikkilä, 2001, s. 59; Heikkilä ym., 2012, s.198). Elinkaariajattelu raaka-aineiden ja ainesosien hankinnasta, jalostuksesta valmistukseen sekä aineiden käytöstä ja käytöstä poistoon, kuormitetaan koko ajan luontoa. Puhdistusaineen ympäristövaikutuksiin lasketaan käytettävät luonnonvarat; synteettiset tensidit valmistetaan yleensä maaöljystä, joka on uusiutumaton luonnonvara, mutta niitä valmistetaan myös uusiutuvasta luonnonvarasta, kuten kasvirasvoista. Korvatut, ympäristöä vähemmän kuormittavat, raaka-aineet eivät välttämättä ole ympäristöystävällisempiä koko elinkaarta ajatellen. Myös elinkaaren aikana käytetty energia ja veteen, ilmaan ja maaperään päästetyt päästöt vaikuttavat ympäristöpäästöihin.

Puska ym. (2015, s. 50, 230) mukaan ympäristön kuormitusta voidaan pienentää riittävällä ja tarpeenmukaisella siivouksella. Heikkilä ym. (2012, s. 199) jatkavat, kuinka ympäristökuormitusta saadaan vähennettyä muun muassa oikealla annostuksella oikein valitusta puhdistusaineesta. Puhdistusaineiden tuotevalikoima kannattaa pitää suppeana ja mielellään käyttää tiivisteitä, jolloin on tärkeä kiinnittää huomiota pesuliuoksen vahvuuteen (lukea annosteluohje). toteavat vielä, kuinka valitsemalla siivousvälineiksi, -koneiksi ja -aineiksi semmoisia tuotteita, joiden koko elinkaaren aikana tulee vähäisiä ympäristövaikutuksia, myös energian, kemikaalien ja veden kulutusta vähentämällä sekä erilaisten jätteiden vähennyksillä voidaan

ympäristön kulutusta pienentää (Heikkilä ym., 2012, s. 199; Väisänen, 2017, s. 30). Käytettäessä oikeaa pesuainetta oikeaan paikkaan sekä oikeaa annostelua saadaan sekä puhdistettua pinnat puhtaiksi ilman pesuainejäämiä että myös taloudellista hyötyä.

2.7 Työturvallisuus ja ergonomia

Työturvallisuudella ja työsuojelulla on tavoitteena turvallinen ja terveellinen työpaikka kaikille työntekijöille (Puska ym., 2015, s. 41). Jokaisen tulee noudattaa annettuja ohjeita, ylläpitää ja kehittää omalta osaltaan työturvallisuutta ja työterveyttä, mainitaan myös laissa (Työturvallisuuslaki 738/2022). Sekä keittiö- että siivoustyössä oikeat työmenetelmät ja ainevalinnat lisäävät työturvallisuutta (Heikkilä ym., 2001, s. 166–167). Yleensä terveydelliset riskit kasvavat, jos käytetään liian voimakkaita ja tehokkaita aineita ilman asianmukaista suojautumista. Ilmanvaihdsta tulee myös huolehtia, jos puhdistusaineessa on haihtuvia aineita. Aineita ei saa sekoittaa keskenään. Erilaisia koneita ja laitteita käytettäessä tulee tutustua ensin käyttöohjeeseen, ettei itse aiheuteta vaaratilanteita. Jos käytössä on verkkovirtakäyttöisiä sähkölaitteita, tulee huomioida myös sähköturvallisuus (mt.). Koneet ja laitteet tulee olla CE-merkityjä ja niissä tulee olla asiaankuuluvat turvalaitteet kunnossa lain (työturvallisuuslaki 738/2022) mukaan, mutta erityisesti työntekijän turvallisuuden takia. Työntekijän sairauspoissaolo maksaa BusinessTampereen (i.a) mukaan 350 euroa päivässä.

Työterveyslaitos (i.a.) määrittelee ergonomian, että sillä tarkoitetaan tekniikan ja toiminnan sovittamista. Ergonomian avulla sopeutetaan työ, työympäristö, työvälineet ja muu toiminta vastaamaan ihmisen ominaisuuksia ja tarpeita. Sillä parannetaan terveyttä, turvallisuutta, hyvinvointia ja järjestelmien tehokasta ja häiriötöntä toimintaa. Cadaut (2022) ohjeistaa huolehtimaan työergonomiasta, jolla voidaan vähentää sairauspoissaoloja, pidentää työuria ja keventää perustyöskentelyä. Samalla, kun ergonomialla saadaan kehitettyä työmenetelmiä, työpisteitä ja työvälineitä, parannetaan työntekijän turvallisuutta ja työhyvinvointia pysyäkseen terveenä. Fyysinen ergonomia vähentää sairauspoissaoloja ja sitä kautta pidentää työuria. Kognitiiviseen ergonomiaan kuuluu älyllisiä prosesseja ja havaitsemisia, mutta myös ihmisen vuorovaikutus tietokoneen kanssa. Organisatoriseen ergonomiaan liittyy johtaminen, esimerkiksi henkilöstön yhteistyön kehittäminen, työaikajärjestelyjen suunnittelemineen sekä työntekijöiden kuuleminen ja kuunteleminen.

3 AALTORAVINTOLA OY:N YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYDEN JA EKOLOGISUUDEN KEHITTÄMINEN

3.1 Toimeksiantajan esittely

Aaltocatering, viralliselta nimeltään Aaltoravintola Oy, on perustettu vuonna 1996. Kotipaikka on Oulu. Yhtiön toimiala on ravintolatuotteiden valmistus ja myynti sekä pitopalvelu, matkailu ja kioskitoiminta. Yhtiön toimitusjohtaja on Rauno Aalto (Yrityshaku, 2023). Yrityksellä on kaksi aputoiminimeä; Ravintola Salonlinna sekä jo mainittu Aaltocatering. Muita yhtiön toimialoja on astiavuokraus, catering, kokouspalvelut sekä lounasravintola.

Yhtiön Aaltoravintola Oy liikevaihto oli viimeisimmän tiinpäätöstiedon 03/2022 mukaan n. 1,1 miljoonaa euroa ja tilikauden tulos 103 000 (Yritys- ja yhteisöhaku (YTJ), 2023). Liikevaihto nousi 25,3 % edellisestä tilikaudesta ja liikevoittoprosentti oli 11,6 %. 03/2022 päättyneellä tilikaudella yhtiöllä oli 9 työntekijää.

Yrityksen liikeideana on tarjota asiakkaille työpäivän kohokohta; monipuolista, tuoretta, ammattitaidolla käsintehtyä ruokaa cook and serve-tuotantotavalla. Tilaustarjoiluissa vain asiakkaan mielikuviutus on rajoitteena; melkein kaikkea on tarjolla, mitä asiakkaat osaavat kysyä. Nettisivuilta löytyy useita vaihtoehtoja, joista voi valita lämpimän pääruoan. Lisäksi kasvisvaihtoehtoja on mainittu sekä jälkiruokia kahvin ja teen lisäksi.

Toimipiste A tarjoaa runsaan salaattipöydän (kuva 1) lisäksi kaksi pääruokavaihtoehtoa, keittoa ja pizzabuffetin. Kasvisruoka pyydetään henkilökunnalta. Toimipaikassa A keittiössä työskenteli kolme kokkia, joista yksi yrityksen toimitusjohtaja. Lämpimän ruoan kokonaisuuden valmistaminen oli yhden kokin työ; kaksi pääruokaa, kasvisvaihtoehto, kaksi energialisäkettä. Salaattipöydän tuotteiden valmistamisesta ja esille laitosta sekä jälkiruoasta huolehti kaksi kokkia. Salaattipöytään tulee 25 komponenttia sekä 3–5 salaatinkastiketta. Salaatintekijä huolehtii myös astiahuollosta lounaan aikana. Ravintolasalissa on yksi työntekijä, joka huolehtii aamulla pizzojen valmistamisesta ja paistamisesta



Kuva 1. Salaattipöytä (Kaakinen, 2024, CC BY-NC-SA).

Toimipiste B:n lounaalla on myös runsas salaattibuffet (vaikka onkin vähemmän komponentteja kuin toimipisteessä A), kaksi vaihtoehtoa lämmintä ruokaa, keitto sekä kasvisvaihtoehto. Molemmissa toimipisteissä kahvi ja jälkiruoka kuuluvat hintaan. Toimipisteessä B on myös panostettu kasvisruokiin. Toimipaikassa B työskentelee 3,5 henkilöä, kokki huolehtii lämpimistä ruoista, toinen kokki valmistaa salaattipöydän tarjottavat ja jälkiruoaan. Ravintolasalista huolehtii kolmas henkilö. Usein astiahuollossa on lounasaikaan tarvittaessa töihin kutsuttava apuna.

3.2 Työn tavoitteet

Työn tavoitteena oli kartoittaa yrityksen ympäristönäkökulmien nykytila, tulevaisuuden tarpeet ja laatia kehitysehdotuksia ekologisesta ja ympäristöystävällisestä näkökulmasta katsottuna. Minkälaisia toiminnan muutoksia tarvitaan, jotta toimintaa voidaan muuttaa luontoa ja ympäristöä säästäväksi? Mitä toimia vaaditaan yritykseltä ja henkilökunnalta? Alatavoitteena arvioitiin työergonomiaa ja toiminnan tehokkuutta ja vaikuttavuutta.

Yrityksellä ei ole vielä laadittuna vihreitä arvoja tai vastuullisuusohjelmaa kirjattuna. Työn tarkoituksena onkin olla osaltaan pohjana vastuullisuussuunnitelman laadintaan.

3.3 Aineisto ja tutkimusmenetelmät

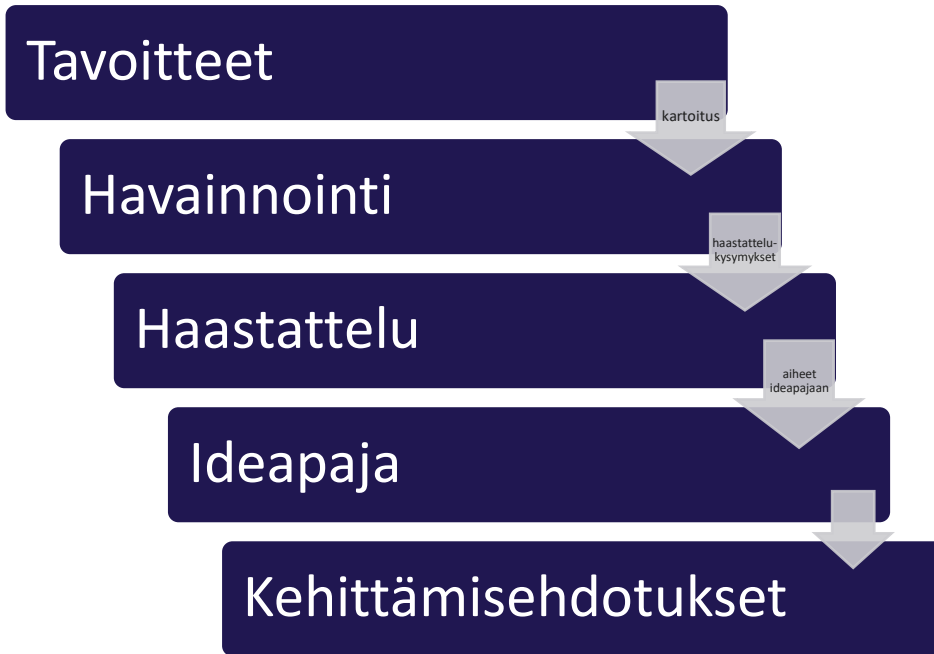
Tutkimukselle on vaikea määritellä yksittäistä tutkimusmenetelmää, koska siinä käytettiin erilaisia tutkimusmenetelmiä eli havainnointia, haastattelua ja lopuksi ideapaja. Tutkimuksessa käytetyt erilaiset tutkimusmenetelmät ovat Juuti ja Puusan (2020, s. 267) mukaan tutkimuksen omaleimaisia osioita yhdistäen teorian ja käytännön samaan aikaan, ja vaikka

tutkimusmuoto on käytäntöön perustuvaa, tulee tutkimuksen kuitenkin perustua tieteellisiin menetelmiin.

Tutkimukseen osallistuvilta kysyttiin osallistumisesta ja ilmoitettiin vapaaehtoisuudesta ja keskeyttämisestä halutessaan. Koko henkilökunta, seitsemän henkilöä, osallistuivat tutkimukseen mielellään. Tässä tutkimuksessa prosessi alkoi henkilökunnan päivittäistoimintojen havainnoinnilla (liite 1). Tutkija seurasi kolmena päivänä koko henkilökunnan toimintoja kummassakin toimipaikassa. Havainnoinnin jälkeen henkilökuntaa haastateltiin heidän työstään ja työtavoistaan, mutta myös ulkopuolisten osatekijöiden vaikutuksia omaiin työtapoihin (liite 2) arvioitiin. Lopuksi järjestettiin ideapaja, jossa pohdittiin havainnoinnin aikana ja haastattelussa nousseiden asioiden vaikutuksia omaan työhön. Havainnot jaotellaan PESTEL-analyysin pohjalta (liite 3). Myös tämä aineisto tuhoetaan tutkimuksen valmistuttua. Haastatteluiden litteroidusta aineistosta ja sen jälkeen järjestetystä aivoriihestä saatavasta aineistosta muokattiin kokonaisuus, josta tutkija kirjoitti kehittämissuhteita toiminnan parantamiseksi.

Tutkimuksen ideana on toiminnan kehittäminen ja varsinkin ihmisten toiminnan muuttaminen työelämän käytännöstä tutkimalla toimintaa (Juuti ja Puusa, 2020, s. 268; Kananen, 2014, s. 11). Prosessina tutkimus on ammatillista oppimista ja kehittymistä ja se mielletään toimijoista itsestään nousevana voimana eikä ulkopuolelta tulevana ohjeina käytännön ongelmakohtiin. Tutkimuksen keskeinen osa on oppiminen, joka kohdistuu yhdessä oppimiseen ja siihen osallistuu koko organisaation lisäksi tiedeyhteisön edustajia tuoden toimintaan kehittämissuhteita ja teoriapohjaa. Heikkinen ym. (2023, s. 71) mainitsevat, kuinka lähes aina työ on yhteistoimintaa ja vuorovaikutusta yksilönä tai ryhmänä muiden yksilöiden kanssa. Tutkimusprosessi tulee olla tutkimukseen osallistuvilta omakohtaiseen osallistumiseen perustuvaa ja toimintatutkimuksen suunnata toimintatapojen muutokseen (Juuti ja Puusa, 2020, s. 268).

Kuviossa 6 esitetään tämän opinnäytetyön prosessia tavoitteiden asettamisesta kehittämissuhteisiin. Tavoitteiden asettamisen jälkeen alkoi kartoitus, mitä havainnoinnissa tarkastellaan. Tässä vaiheessa henkilökunnalta pyydettiin suostumus osallistua tutkimukseen, johon osallistuminen oli vapaaehtoista ja kerrottiin, että tutkimusaineistoa säilytettiin vain tutkimuksen keston ajan. Havainnoinnin pohjalta mietittiin haastattelukysymyksiä. Ideapaja pohjautui konkreettisemmin PESTEL-analyysin jakoon jaottelemalla osa-alueet suoraan eri osatekijöihin. Ideapajan keskusteluiden jälkeen laadittiin kehittämissuhteet toimeksiantajalle.



Kuvio 6. Opinnäytetyön prosessikaavio

Vilka (2018, s. 161) korostaa tutkijan tietoja tutkimusongelmasta ja kuinka tutkimuskysymykset tulee miettiä tarkasti etukäteen. On tärkeää saada tutkija ulkopuoliseksi ja pois itsestään-selvyyksistä, jotta nähdään tutkimuskohteen oikeat havainnot. Puusa ja Juuti (2020, s. 274) kirjoittavat tutkijan hämärtyvästä rajasta tutkimusta kohtaan. Tutkijasta muodostuu tarinante-kijä kohdeorganisaation sisäisenä henkilönä tulkiten omaa näkemystään. Tutkimus kohdistuu vain yksittäiseen tapaukseen, ja tuloksetkin ovat voimassa vain tässä tapauksessa (Kana-nen, 2014, s. 28–29). Tutkimuksessa perehtyminen ilmiöön vie oman aikansa, jonka jälkeen suunnitellaan toimenpide- ja parannusehdotuksia sekä toteutetaan ja arvioidaan tulokset.

Tutkimuksen taustalla käytettiin koko ajan PESTEL–analyysin pohjaa, jonka mukaan havain-nointeja sekä saatuja vastauksia analysoitiin. PESTEL-analyysin tarkoituksena on selvittää yrityksen toimintaympäristö laajoilla näkökulmilla, reunaehdoja ja ulkoisten toimintaympäristö-jen vaikutuksia yrityksen toiminnalle sekä miten pitkän ajan suunnitelmilla voidaan ennakoida tulevaa (Soikkeli 2021). PESTEL-analyysissä tutkitaan poliittisia (political), ekonomisia (economical), sosiaalisia (social), teknologisia (technological), ekologisia (enviromental) sekä lainopillisia (legal) tekijöitä. Jokaisella osatekijällä on vaikutuksia ja reunaehdoja yrityksen toi-mintaan, niinpä niiden tunnistaminen ja ymmärtäminen kehittää yritystoimintaa, edistää yri-tyksen kilpailukykyä ja antaa joustavuutta vastata tuleviin haasteisiin. Säännöllisesti tehtynä saadaan esille tekijöitä tai muuttujia, joita ei jokapäiväisessä toiminnassa ehkä huomata.

Jokainen yritys tekee oman toiminnan mukaisen jaon analyysin osatekijöistä. Soikkeli (2021) ja Businermakeover (i.a) esittelevät osatekijöitä:

Politiikka (P). Poliittiset tekijät seuraavat tekijöitä ja muutoksia, jotka vaikuttavat talouteen, yrityksen toiminnan harjoittamiseen sekä lainsäädäntöön tai verotukseen, esimerkiksi sopimukset, turvallisuus, aluepolitiikka sekä yleinen hallituspolitiikka.

Ekonominen (E). Ekonomiset eli taloustekijät tutkivat muutosten vaikutuksia yrityksen toimintakykyyn, kehitykseen tai tuottavuuteen, kuten esimerkiksi inflaation ja ostovoiman vaikutukset tai lainan ehdot sekä verotus.

Sosiaaliset tekijät (S). Sosiaalisissa tekijöissä tarkastellaan uskomusten ja asenteiden vaikutuksia yhteiskunnan toimintaan ja markkinointiin, niin kuin trendien, asiakaskäyttäytymisten tai työuran pituuden vaikutuksia. Myös koulutus, ikäjakauma ja kulttuuriset taustat vaikuttavat sosiaalisissa tekijöissä.

Teknologia (T). Teknologisissa tekijöissä mitataan teknologian kehityksen vaikutusta toimialaan, onko se uhka vai luoko uusia mahdollisuuksia alalle. Tarkastellaan mm, minkälaisia investointeja yritys voisi tehdä esimerkiksi automaatioon pysyäkseen kilpailussa mukana.

Ekologia (E). Analysoidaan ympäristötekijöiden vaikutuksia yrityksen toimintaan, miten ilmastonmuutoksella, hiilijalanjäljellä tai raaka-aineiden saatavuudella voidaan edistää tai heikentää alan tai yrityksen suorituskykyä. Tarkastellaan myös kierrätyksen tehokkuutta ja maantieteellistä sijaintia sekä paikallisia sääolosuhteita.

Lainsäädäntö (L). Minkälaisia vaikutuksia ja rajoituksia lainsäädännöllä ja niiden muutoksilla on yrityksen toimintaan, esimerkiksi työaika, tasa-arvo tai kuluttajan suoja -asiat.

3.3.1 Havainnointi

Tässä opinnäytetyössä havainnoitiin toimeksiantajan tilassa toimintaa ja tehtiin omia muistiinpanoja toiminnasta. Havainnointi voi olla joko ennalta hyvin suunniteltua tai hyvin vapaamuotoista. Tässä tutkimuksessa havainnointikohteita suunniteltiin etukäteen (liite 1), jotta ne onnistuisivat mahdollisimman hyvin. Tässä tapauksessa havainnoinnin kohteet painottuivat ekologiin ja ekonomisiin työskentelytapoihin (esimerkiksi raaka-aineiden taloudellinen käyttö,

koneiden ja laitteiden käyttö) sekä ergonomiaan (työasennot, työpisteiden korkeus). Bell ja Waters (2014, s. 220–222) suosittelevat erityistä tarkistuslistaa ennen havainnointien tekemistä, koska on vain yksi hetki saada talteen havainnoinnin tärkein asia. On myös pyrittävä siihen, että havainnointeihin ei yritetä sisällyttää liian paljon havainnointipisteitä, koska silloin tulee haasteeksi, ettei kaikkea ehdi havainnoida riittävän perusteellisesti, Bell ja Waters jatkavat. Paalumäki ym. (2020, s. 131) mainitsevat, kuinka havainnoimalla pääsee seuraamaan reaaliajassa todellisia tilanteita kokonaisvaltaisesti omassa asiaympäristössä. Samalla saadaan haastatteluaineistolle tukea.

Havainnointi voidaan jakaa piilohavainnointiin, havainnointiin ilman osallistumista, osallistuvaan havainnointiin ja osallistavaan havainnointiin (Tuomi ja Sarajärvi, 2001, s. 81–82). Osallistavassa havainnoinnissa tutkija on aktiivisesti mukana päivittäisessä toiminnassa, mutta yleisesti ollaan montaa mieltä, kuinka paljon tutkija toimillaan vaikuttaa toiminnan kulkuun. Vuorovaikutustilanteet sosiaalisessa kohtaamisessa ovat tärkeä osa tiedonhankintaa, samoin, kuinka tutkija itse osallistuu osallistuvassa havainnoinnissa havainnointiin olematta osallistumatta tai täydellisesti osallistuvana henkilönä. Osallistava havainnointi on aikoinaan suunniteltu tilanteisiin, joissa tutkimukseen osallistuva yhteisö osallistui aktiivisesti tutkimukseen, mutta varsinaisen tutkimuksen loputtua palattiin nopeasti entisiin tapoihin toimia. ”Ihmiä ei voi opettaa pakolla, mutta vuorovaikutuksessa molemmat osapuolet voivat laajentaa ajatteluaan.” Tässä tutkimuksessa on käytetty sekä havainnointia ilman osallistumista että osallistavaa havainnointia. Tutkimukseen osallistuvat tietävät tulevansa havainnoitavaksi ja he ovat suostuneet tilanteeseen vapaaehtoisesti. Jokaisen tutkimukseen osallistuvan henkilön tietotaidot ja näkökulma ovat yhtä arvokkaita. Nämä kaikki tulevat esille vuorovaikutustilanteissa ja keskustellen ryhmässä, joissa tutkija ottaa fasilitaattorin tai katalysaattorin roolin kooten osallistujien ajatuksia ja ideoita toteuttamatta niitä itse, vaan ohjaten osallistujien oppimista, jolloin toiminta muovautuu ja sitä ylläpidetään. (mts. 83–85.) Tutkija on myös itse oppimassa ohjatessaan osallistujia.

Tässä työssä havainnointi suoritettiin osittain ulkopuolisena havainnoijana sekä osallistavana avustajana. Havainnointia voi suorittaa olemalla osallisena tutkijana tutkittavassa ilmiössä (esim. omalla työpaikalla), täysin ulkopuolisena havainnoijana tai osallistavana havainnoijana, jolloin ulkopuolinen avustaja tai fasilitaattori on mukana vaikuttamassa toimintaan, mutta on kuitenkin ulkopuolinen rooli (Paalumäki ym. 2020, s. 132–133; Vilka, 2018, s. 161). Tutkija ei saa samaistua johdonmukaisiin ja tuttuihin asioihin, vaan pitää itsensä ulkopuolisena nähdäkseen tutkimuskohteensa koko olemuksen. Erilaiset havainnointimenetelmät ovat subjektiivista

soveltamista tutkimuskohteesta. Havainnoinnin laatuun vaikuttavat, miten tutkimusongelmaa lähestytään ja millaisella strategialla.

3.3.2 Haastattelu

Tähän opinnäytetyöhön haastateltiin seitsemän (7) henkilöä. Haastattelun tarkoituksena on huomioida henkilökunnan omia toimia ja heidän ajatuksiaan sekä yhteiskunnan toiminnan vaikutuksia heidän työhönsä. Haastattelukysymykset mietittiin PESTEL-analyysin aiheisiin sopivaan teemaan (liite 2). PESTEL-analyysillä tutkitaan ja huomioidaan yrityksen toimintaan vaikuttavia ulkoisia reunaehtoja eri näkökulmista, joihin ei pystytä itse vaikuttamaan omalla toiminnalla (Soikkeli, 2021). Kuitenkin reunaehtoja on pakko huomioida, osata analysoida niitä sekä ymmärtää niiden vaikutus. Reunaehto- jen tunnistamisella ja niiden muutosten vaikutusten ymmärtäminen antavat yritykselle kilpailuetua sekä aikaa ennakoida ja varautua toiminnan muuttumiseen antaen joustavuutta ja varmuutta vastata ajan uusiin haasteisiin

Haastattelu on tiedonkeruutapa kysyä henkilöiltä heidän omia mielipiteitään tutkimuksen kohteena olevasta asiasta ja vastaus saadaan puhuttuna (Hirsijärvi ja Hurme, 2008, s. 41–42, 48). Haastattelun tarkoitus on kerätä informaatiota eli päämääränä on kerätä etukäteen suunnitellun suunnitelman mukaan haastattelijan ehdoilla ja johdolla. Teemahaastattelussa aihe ja siihen liittyvät teema-alueet on yleensä ennalta määritetty, mutta kysymysten järjestys ja muotoilu voivat vaihdella haastateltavan mukaan (Puusa, 2020, s. 112–113). Tässä työssä haastateltavilta kysyttiin heidän omia toimiaan ja vaikutusmahdollisuuksia toimia ekologisesti ja ympäristöasioita huomioiden. Minkälaista teknologiaa heillä on käytössä tai mitä tunnuslukuja seurataan sekä niiden mahdollisia vaikutuksia omaan työhön.

Samoin tutkijaa ohjeistetaan aloittamaan rauhallisesti ja juttelemaan yleisistä asioista sekä kiittämään haastateltavaa osallistumisesta (Eskola ym., 2018, s. 29–30; Hirsijärvi ja Hurme, 2008, s. 36; Puusa, 2020, s. 112–113). Kysymysten aiheet kannattaa aloittaa helpoista tausta-asioista ja vasta sitten mennä varsinaisiin kysymyksiin. Henkilökohtaisessa haastattelussa voidaan motivoida henkilöitä vastaamaan vapaammin kuin anonyymikyselyissä. Haastattelu on vapaamuotoinen ja joustava tapahtuma, jolloin haastateltavilla sekä haastattelijalla on mahdollisuus tarkentaviin kysymyksiin sekä sallivimmat tulkintamahdollisuudet vastauksiinsa. Haastattelijan tulee itse ymmärtää kohteena olevasta asiasta, tutkimuskohteeseen vaikuttavista asioista sekä keskeisistä elementeistä. Myös hyvin suunniteltu haastattelurunko auttaa saamaan tutkimusongelmaan merkityksellistä tietoa. Haastattelu voi olla

parhaimmillaan antoisaa haasteltavalle ja tutkijalle tuottaen rikkaan ja analyttisesti mielenkiintoisen aineiston.

Haastattelijan tulee itse ymmärtää kohteena olevasta asiasta, tutkimuskohteeseen vaikuttavista asioista sekä keskeisistä elementeistä (Puusa, 2020, s. 117). Myös hyvin suunniteltu haastattelurunko auttaa saamaan tutkimusongelmaan merkityksellistä tietoa. Haastattelu voi olla parhaimmillaan antoisaa haasteltavalle ja tutkijalle tuottaen rikkaan ja analyttisesti mielenkiintoisen aineiston. Samoilla linjoilla on myös Tuomi ja Sarajärvi (2009, s. 75) kirjoittaessaan haastattelun korostavan ihmisten tulkintoja asioista tiettyjen teemojen ja kysymysten aihealueella.

Oman toiminnan asemointiin suunnitelluista työkaluista PESTEL-analyysi tarkastelee organisaatioon vaikuttavia muutosvoimia. Se antaa Kamenskyn (2014, s. 37) mukaan organisaatioon kuuluville henkilöille hyvän seurantavälineen ja viitekehyksen ennakoimaan ja selittämään globaalia maailman kehittymistä ja muuttumista. Vuorinen (2013, s. 220–221, 226) kirjoittaa, että yksi analyysi voi kattaa pienessä organisaatiossa koko toimintaympäristön, kun isommissa yrityksissä tehdään eri tarkastelutasoja, jotta saadaan kuvaus erilaisista muutosvoimista kaikissa kirjainten kategorioissa (poliittiset, ekonomiset, sosiaaliset, teknologiset, ekologiset ja lainsäädännölliset) sekä miten ne vaikuttavat organisaation toimintaan. Sinällään itse analyysimalli ei luo lisäarvoa, mutta sillä voidaan hyvin tarkastella omaa strategista asemaa tiedostamalla ja huomioimalla muutokset, joihin ei itse voi vaikuttaa.

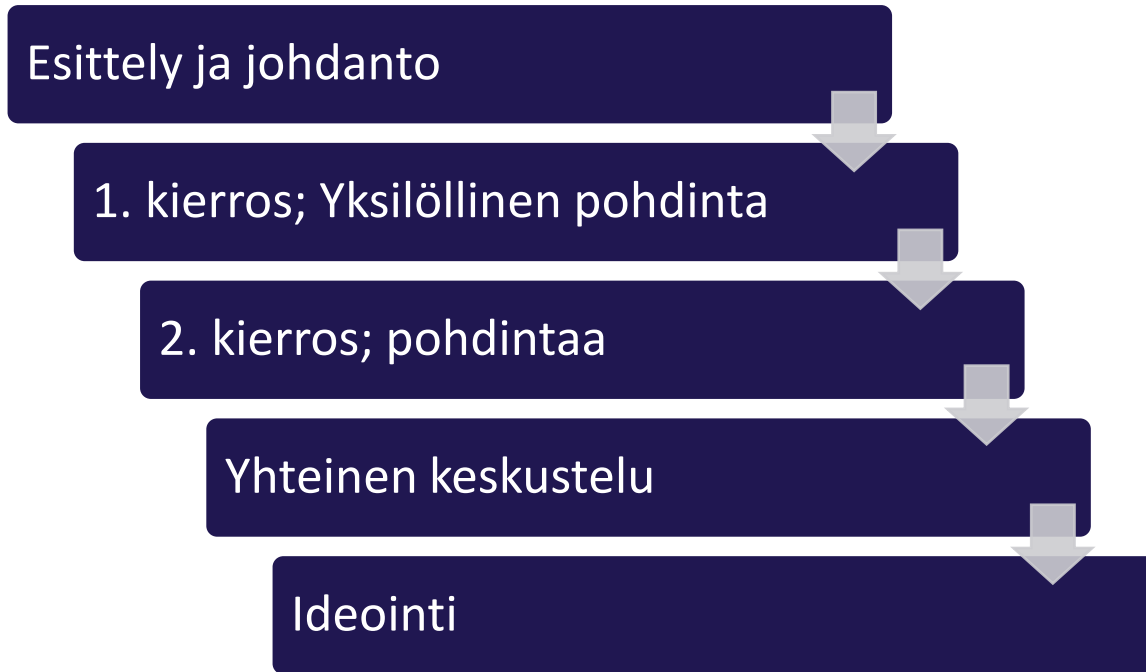
Heikkilä (2001, s. 7) kirjoittaa kestävän kehityksen tarkoittavan kehitystä, joka tapahtuu globaalisti, alueellisesti ja paikallisesti ja päämääränä on saada turvattua elämisen mahdollisuus meille ja tuleville sukupolville. Kestävä kehitys on hänen mukaansa kolmiulotteinen; ekologinen, taloudellinen sekä sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys, joihin myös PESTEL-analyyssissä painotetaan. Edelleen Heikkilä mainitsee sosiaalisen kestävyuden olevan tasa-arvoista ja oikeudenmukaista yhteiskunnallisesti. Kun valitaan kotimaisia tuotteita, vaikutamme omaan sosiaaliseen kestävyYTEEN, ja reilun kaupan tuotteita ostamalla edistetään kolmannen maailman kehitystä.

Tässä opinnäytetyössä haastattelut tallennettiin haastattelijan puhelimen ääninauhurilla, josta aineisto litteroitiin. Haastattelun tallentamisesta Eskola ym. (2018, s. 35) kirjoittavat, että se on välttämätöntä, jotta aineisto voidaan jälkikäteen litteroida. Kuitenkin haastattelun tallentamisesta tulee sopia etukäteen. Jos nauhoituslupaa ei saa, kannattaako haastattelua

tehdäkään? Jos valitulla haastattelupaikalla on online-yhteys käytettävissä, voidaan litterointi tehdä Wordia hyödyntäen, haastattelun yhteydessä. Tutkijan tulee etukäteen testata, miten ääni kuuluu tietokoneelle, jotta saadaan haastattelijalta selkeä ääni kuuluviin. Älypuhelinta käytettäessä suositellaan käyttää lentotilaa estämään mahdollisia tulevia puheluita, jotka saattavat katkaista nauhoituksen. Haastattelujen tallentamista puoltaa sekin, että haastattelija voi keskittyä haastattelun kulkuun, seurata haastateltavan kehonkieltä ja mahdollisesti tehdä tarkentavia kysymyksiä ilman, että pitää samalla keskittyä myös muistiinpanomerkintöihin.

3.3.3 Työpajat

Työpaja eli aivoriihi järjestettiin tutkimukseen osallistuville havainnoinnin ja haastattelun jälkeen. Aivoriihessä pohdittiin havainnoinnista ja haastattelusta esiinnousseista huomioista juontuvia kohtia, jotka pohjautuvat PESTEL-analyysin aiheisiin. Työpaja pidettiin työpäivän jälkeen suljetussa tilassa, jotta välttyttiin ulkopuolisia häiriötekijöitä. Osallistujille kerrottiin aluksi havainnointien ja haastattelujen tuloksista sekä lyhyesti iltapäivän ohjelmasta ja mikä tarkoitus työpajalla oli (kuvio 7). Osallistujat saivat itsenäisesti miettiä poliittisia, ekonomisia, sosiaalisia, teknologisia, ekologisia ja lainopillisia vaikutuksia ammattikeittiön toimintaan. Ensimmäisen mietintäkierroksen jälkeen osallistujat saivat kommentoida muiden ideoita ja mielipiteitä. Annetuista ideoista keskustellen ja Saatujen ideoiden pohjalta laaditaan yritykselle kehittämisen- ja muutoskohteista kehittämissuunnitelma toimintojen parantamiseksi eli ratkaisua tutkimusongelmaan sekä siitä seuranneeseen tutkimuskysymykseen.



Kuvio 7. Ideariihen suunniteltu kulku

Aivoriihen (brainstorming) tai ideapajan tarkoitus on ideoida uusia ideoita tai kehittää entisiä toimintatapoja paremmaksi. Oppariapu.fi (i.a.) ohjeistaa aluksi huolehtimaan yhteiset pelisäännöt kaikille osallistujille selväksi (kaikkien ideat ovat samanarvoisia, toisten ideoita voi kehittää, ei saa arvostella. Luodaan kiireetön ja avoin ilmapiiri kurinalaiseen ja tavoitteelliseen tilanteeseen. Käytettävissä oleva tila tulee järjestää niin, ettei ulkopuoliset pääse keskeyttämään, eikä tilassa muutenkaan ole häiriötekijöitä, tehtäviä tai velvollisuuksia viemässä osallistujien huomioita (Harisalo, 2011, s 80). Vetäjänä toimiva fasilitaattori luo edellytykset huolehtimalla oikeat työvälineet (kyniä, fläppitaulu, muistilehtiöitä, jne.), ohjaa erilaisia ongelmien ratkaisutekniikkoja sekä varmistaa, että kehittyneistä ideoista parhaat poimitaan kehitettäväksi eteenpäin.

4 AMMATTIKEITTIÖN TOIMINNAN EKOLOGISUUDEN KEHITTÄMISTÄ KOSKEVAN TUTKIMUKSEN TULOKSET

4.1 Vastaajien taustatiedot

Henkilökuntaa on seitsemän ja he toimivat kahdessa toimipaikassa. Henkilökunnasta viidellä oli kokin koulutus ja kahdella ravintola-alan perustutkinto. Kaikilla oli pitkä työkokemus alalta, lyhyin työkokemus on seitsemän vuotta tutkinnosta. Ravintoloissa on käytössä kiertävä, kuuden viikon ruokalista, joihin muutokset ovat mahdollisia. Työaika on maanantaista perjantaihin klo 7.30–15, toisinaan catering-tilaukset jatkavat työaikaa.

4.2 Havainnoinnin tulokset

Havainnointi tehtiin kolmena päivänä, joista yksi toimipisteessä B. Useampana päivänä tehtynä havainnointi jaettiin keittiön ja ravintolasalin toimintoihin erillisinä yksiköinä. Yhtenä päivänä oli yksi kokki poissa, jolloin nähtiin henkilökunnan jäsenen poissaolon vaikutukset perustoimintoihin. Havainnointi tehtiin liitteessä 1 suunnitellun listan mukaan. Keittiössä seurattiin henkilökunnan toimintaa, raaka-aineiden sekä koneiden ja laitteiden käyttöä, raaka-aineiden käsittelystä syntyvää hävikkiä ja lajittelua. Ravintolasalin puolella tarkasteltiin koneiden ja laitteiden käytön lisäksi tarjoiluhävikkiä sekä asiakkailta palautuvaa jätettä ja asiakastilojen puhtaanapitoa.

Poliittiset tekijät. Osalla lounasasiakkaista oli sopimushinta työnantajan kompensoidessa lounaan hintaa. Asiakkaiden itsensä maksamat hinnat vaihtelivat työnantajan tekemän sopimuksen mukaisesti 8,00 ja 12,70 euron välillä. Asiakkaat maksoivat lounaansa lounaseteleillä tai toimeksiantajan asiakaskortilla.

Ekonomiset tekijät. Ravintolasalin puolella pizzauuni laitetaan heti aamulla kuumenemaan. Lämpenemiseen ei mene aikaa, mutta lämmön tasaisuuden varmistamiseksi laite laitetaan päälle noin 7.30, samaan aikaan pannaan myös pizzaprässi päälle. Pizzojen paisto aloitetaan noin klo 9.45. Prässi sammutetaan, kun näyttää, ettei pohjia tarvitse enää painaa, uuni sammutetaan puoli yhden jälkeen lounaan loputtua kello yksi. Linjaston laitteet laitetaan päälle samaan aikaan kuin muutkin salin laitteet. Kannet päälle lämpöhukan estämiseksi.

Ravintolasalin valaistus laitetaan päälle työntekijän mukaan joko aamulla, tai vasta asiakkaiden tullessa.

Päivän ruokalista määrittää, mitä koneita ja laitteita käytetään. Liesi on valurautaliesi, joten levyjen lämpenemiseen menee aikaa ja sen takia levyjä lämmitetään jo aamusta. Pienempiä määriä kastikepohjia ja keittoja valmistetaan liedellä. Kippipadassa keitetään isommat määrät keittoja, kuten esimerkiksi herne- ja lohikeitot. Yhdistelmäuuneja on kolme, jotka kaikki ovat käytössä. Koneita ja laitteita puhdistetaan tarvittaessa käytön jälkeen. Työpinnat ja lattia pestään työpäivän päättyessä. Myös laitteiden peruspesuista huolehditaan säännöllisesti. Laitteille tilataan tarvittaessa huolto, joka pidentää laitteiden toiminta-aikaa.

Raaka-aineita käytetään havainnoinnin perusteella tarkasti ja eikä ylimääräistä esikäsittely- ja valmistushävikkiä juurikaan tule keittiöstä. Ruoan valmistuksessa ei ole vakioituja reseptejä käytössä, vaan ruoat valmistetaan mututuntumalla tai netistä tulostetaan ohjeet ja suurennetaan sopivaksi. Ruokalista on kuuden viikon kiertävä lista, johon muutokset ovat mahdollisia, joko noutotukun tai muun tavarantoimittajan tarjoamien aletuotteiden kautta tai jos jostain tuotteesta on huomattu, ettei ole menekkiä, sitä ei kannata valmistaa hävikkiruoaksi.

Tukkukuorma tulee kerran viikossa, jolloin säästetään keräysmaksuissa. Havainnointipäivänä tuli kuorma, jolloin nähtiin elintarvikkeiden paikoilleenlaittojärjestys sekä työasentojen muutoksia tavaroiden siirtämisessä. Havainnointipäivänä tullut kuorma oli iso ja elintarvikkeiden paikoilleen laittamiseen kului noin tunti aikaa. Pakastin on ulko-oven läheisyydessä ja muut tuotteet tulevat keittiön puolelle. Kuljettajan kanssa ei oletettavasti ole sovittu tavarahäkkien sisääntuontijärjestystä, koska ensin tuotiin pakasteet (jotka laitetaan ensin kylmään, ettei kylmäketju katkea) ja sitten muut. Logistisesti ajateltuna ensin herkästi pilaantuvat ja muut, lopuksi pakasteet, koska tilanahtauden aiheuttamasta ristikkäisliikenteestä aiheutui työturvallisuusriski. Kuormapäivänä työnjako oli selvä, joten yksi (salaattien valmistaja) ottaa kuorman vastaan ja aloittaa häkkien tyhjentämisen.

Sosiaaliset tekijät. Asiakaskunta koostui eri ikäryhmittymistä, kuitenkin suurin asiakasryhmä oli työikäisiä. Varsinkin toimipaikassa A eläkeläisiä kävi lounaalla joko yksin tai olivat lounastreffeillä ystävien kanssa. Henkilökunnan kohtaamiset kaikkien asiakkaiden kanssa antoi positiivisen vaikutelman tuntevansa olonsa tervetulleeksi ravintolaan.

Havainnoinnin aikana henkilökunnan työskentely oli nopeaa ja systemaattista. Vaikka oli-kin kiire, sitä ei asiakkaat huomaa. Henkilökunnalla oli aikaa keskustella asiakkaiden kanssa ja antaa aikaansa juuri hänelle. Ravintolassa valmistetaan suurin osa tuotteista itse, jotta voidaan tarjota asiakkaille ruoassa haluttu rakenne ja maku. Aamupäivän aikana voidaan ottaa kupillinen kahvia, joka juodaan työn ohessa, lounastauko pidetään sekä ilta-päivällä hävikkiruokatarjonnan aikana otetaan toinen kahvitauko työn lomassa.

Teknologiset tekijät. Yrityksellä ei ole käytössä minkäänlaista ruokatuotantojärjestelmää, jolla voisi ylläpitää ruokaohjeita sekä tilauksia. Toimipaikka B huolehti molempien toimipaik-kojen päivityksistä sometileille. Kassajärjestelmä oli nopea käyttää, laskutettavat ja omakus-tanteisesti syövät sopimusasiakkaat löytyivät helposti. Asiakkailta oli myös henkilökohtaisia asiakaskortteja, joilla tunnistauduttiin kassalla ja kassa muutti hinnan sopimuksen mu-kaiseksi.

Ekologiset tekijät. Havainnoinnin aiheista usea kohta voitiin ajatella ekologisesti, mutta vai-kutus on ekologisen lisäksi taloudellinen. Uuneja esilämmitetään vähän aikaa ennen tuotteen laittamista ja sammutetaan ruoan siirtyessä tarjolle tai salin puolelle lämpösäilytykseen. Lou-nasajan jälkeen myydään puolen tunnin ajan hävikkiruokaa halvemmalla kilohinnalla. Tyypilli-sesti ovella jonotetaan jo aikaisemmin, jotta saisi haluamaansa ruokaa. Näin saadaan vähen-nettyä tarjoiluhävikkiä. Hävikkimyynnin jälkeen linjastot tyhjennetään ja puhdistetaan. Havain-nointipäivinä tarjoiluhävikkiä ei tullut laisinkaan (3 pientä palaa pizzaa). Jos ruokaa jää hävik-kiin, se laitetaan biojätteeseen.

Toimitusjohtajan työmatkan varrella on myös tukkuliike, joten puuttuvia tuotteita saadaan hel-posti ja samalla voidaan käyttää hyväksi noutotukun alennettuja tuote-eriä. Havainnointipäi-vänä toimitusjohtaja tuli tukkuliikkeen kautta noudettuaan etukäteen tiedossa olevan puutteen kuormassa. Käytettävien raaka-aineiden kotimaisuusaste vaihtelee. Kotimaista ostetaan, jos hinta kohtaa tarjonnan.

Salihenkilökunta puhdistaa pöytä- ja muut tasopinnat, ulkopuolinen siivousyritys puhdistaa lattian. Ravintolasalin pöytäpintojen puhdistus tapahtuu perinteinen sanko, vesi, loraus pe-suainetta ja liina -tyyppisesti, jolloin kaikki pöydät ja astianpalautusvaunut puhdistetaan yh-dellä liinalla. Asiakkailta tulevan biojätteen vähäinen määrä punnitaan. Sekajäteastia tyh-jennetään kaksi kertaa viikossa, tarvittaessa useammin, mutta jäteastiakaappi pyyhitään

päivittäin. Biojäteastiat punnitaan ja tyhjenetään päivittäin. Astioissa käytetään suojana jätesäkkejä, jolloin astioiden puhdistus helpottuu.

Lainopilliset tekijät. Havainnointipäivänä kuormassa tulleet tuotteet arvioitiin aistinvaraisesti, mutta lämpötilojen vastaanottotarkistuksia ei otettu. Päivän aikana tarjoilulämpötilat mitattiin sekä ruokanäytteet otettiin. Tutkija tarkisti vaa'alla otetut ruokanäytemäärät, ja osassa näytteistä ei täyttynyt 200 g määrä.

Havainnointipäivinä toimipaikassa B henkilökunta teki normaalit työvuorot. Toimipaikassa A yhden työntekijän poissaolo vaikutti muiden työvuoroihin pidentävästi. Työvuorolistoja tarkisteltaessa pidempiä päiviä oli tehty ulkopuolisten tilausten yhteydessä.

Havainnoinnissa tarkasteltiin myös työasentoja, vaikka tutkijalla ei ole koulutusta työergonomiaan. Tukkukuorman purkaminen kuormittaa koko kehoa ja vaatii voimaa. Esimerkiksi lihalaatikot olivat havainnointipäivän kuormassa painavia. Pakastetuotteita oli tilattu kaksi häkillistä. Kuljetushäkkiä ei voi kokonaisuutena työntää pakasteeseen, joten tuotteiden siirtäminen käsin pakasteen piti tapahtua nopeasti. Kuorman purkaminen aiheutti voimakkaita kierto liikkeitä kehoon, ja ne voivat aiheuttaa lihasrikkoja. Pöytäpintojen puhdistaminen rasittaa hartioita sekä selkää, koska pyyhittäessä pintoja kurkotellaan yhdeltä puolelta koko pöytäpinta. Iltapäivällä biojäteastian tyhjennyksessä on yleensä kaksi henkilöä.

4.3 Haastattelun tulokset

Haastattelua varten kysymykset suunniteltiin PESTEL-analyysin pohjalta, jolloin jokaiselta osa-alueelta kysyttiin henkilöiden mielipidettä. Osa kysymyksistä sopisi useampaankin kategoriaan. Haastattelukysymykset löytyvät liitteestä 2. Haastattelukysymysten tarkoituksena oli kerätä henkilökunnan mielipiteitä ravintolatoiminnasta ja miten yhteiskunnalliset asiat vaikuttavat omaan toimintaan.

Poliittiset tekijät. Elintarvikkeiden hinnanmuutokset koettiin haastavina kotimaisten raaka-aineiden hankintaan. Kotimaisia raaka-aineita halutaan käyttää ja suosia, mutta usein hinta vaikuttaa ja valitaan halvempi vaihtoehto, joka yleensä ei ole kotimainen tuote. Yleisesti kotimaisen ruokatuotannon jatkuvuus nykyisellä maatalouspolitiikalla herätti pohdintaa. Miten hallituksen keskustelu arvonlisäverotuksen kehityksestä jatkuu, nouseeko vai pysyykö

entisessä 14 prosentissa ja mahdollisen verotusmuutoksen vaikutus hintoihin sekä asiakkaiden riittävyyteen?

Koulutuksen ja tutkimuksen rahoituksen vaikutukset työllisyyteen voivat vaikuttaa toimipaikan B asiakasmääriin. Iso osa asiakaskunnasta koostuu tutkijoista tai tutkimuksiin liittyvistä ihmisistä. Asiakaskunnan lisäksi poliittiset päätökset koulutusrahoitukseen vaikuttavat ammattitaitoisen henkilökunnan saantiin.

“On se kumma, kun vähennetään rahoja koulutuksesta ja tutkimuksesta,.. se näkyy mejän asiakkaisa”

Haastatteluissa nousi esille yleisesti työnantajien ja työntekijöidenkin huoli ammattitaitoisen ja koulutetun työntekijän saannista ja riittävyydestä tulevaisuudessa. Koulutusmäärärahojen pienentäminen vaikeuttaa asiaa. Oppivelvollisuusiän nostaminen 18 vuoteen vaikuttaa opiskelijan pakkoon valita jokin koulutus ilman, että olisi kiinnostusta valitsemastaan alasta. Myös työelämän oletetaan olevan opettajan eikä ohjaajan roolissa opiskelijan ammattitaidon hankimisessa.

“Mistä ne päättäjät kuvittellee mejän saavan ammattitaitosta väkiä töihin?”

“Koulukkaan ennää opeta kaikkia, vaan me työpaikalla opetetaan perusasioita, niinku tunnistamaan ihan perusraaka-aineita.”

Ekonomiset tekijät. Lähiruoan tuottajien kannalta olisi kannattavaa suosia tuottajia, mutta yksityisyrittäjällä ei ole välttämättä taloudellisia mahdollisuuksia ostaa läheltä tai kotimaista. Isoilla yrityksillä on hyvät neuvotteluedut alennuksiin isojen ostomäärien vuoksi. Myös kuljetuskustannukset ovat kohonneet viime aikoina ja kustannukset siirretään joko suoraan hintoihin tai kuormanpudotusmaksuihin. Tukkukuorma tuodaan kerran viikossa toimipiste A:n osoitteeseen, toimipiste B on kaupunkialueella ja sinne voidaan toimittaa päivittäin tuotteita. Työmatkan varrella olevasta palvelutuksessa voidaan käydä useamman kerran viikossa nou-tamassa puuttuvaa tai korvaavaa tuotetta.

“Meille tulle tukkuuorma kerran viikosa, kala kerran viikosa, Kasvishovi kolme kertaa viikosa. Leipomo tuo tarvittaesa tavaraa.”

Energian hintavaihtelut herättivät myös mielipiteitä haastateltavissa. Energiankulutusta seurataan toimipisteessä B, koska maksetaan oman kulutuksen mukaan sähköstä ja vedestä. Energialaskutuksessa on todettu olevan heittoja käytön ja laskutuksen välillä, niinpä kesäloman ajaksi kaikki energiaa tarvitsevat laitteet ja tilat sammutettiin. Energian korkea hinta ei muuten ole vaikuttanut haastateltavien työskentelytapoihin.

“Täällä ei seurata energian kulutusta, ku se kuuluu vuokraan. Toisessa paikassa seurataan sähkön kulutusta. Viime vuonna lomakuukauden lasku oli yhtä iso, ku toimintakuukautena, vaikka mitään laitteita ei käytetty eikä ollu päällä.”

Sosiaaliset tekijät. Tulevien ammattilaisten eli oman alan opiskelijoiden halukkuus opiskella alaa sekä miten paljon kaveripiirin aiheuttamat sosiaaliset paineet vaikuttavat alan valintaan opiskelupaikkoja valittaessa nousi yhdeksi merkittäväksi huomioksi haastateltavien joukossa. Miten joku alasta kiinnostunut ”uskaltaa hakea itseään kiinnostavalle alalle, jos muut kaverit ovat hakeutumassa lähimpään ja helpomman opiskelun maineessa olevaan oppilaitokseen hengaillemaan?” Nuoret ovat koulutuksensa edetessä eli työssäoppimisjaksoillaan huomanneet ravintola-alan olevan raskas ala, joka ei sovi yhteen ”tuttu tv:stä” -kokkien tekemien kokkailujen kanssa.

Toinen haastattelussa esiinnoussut asia oli maahanmuuttajien vaikutus työpaikalla. Maahanmuuttajien läsnäolo työyhteisössä rikastuttaa omaa työilmapiiriä tuoden tuulahduksen erilaisesta kulttuurista, mutta voi myös vaikuttaa negatiivisestikin, jos ilmaantuneita konfliktitilanteita pureta auki joko asianosaisten tai koko työyhteisön kanssa, riippuen asiasta. Johtuuko tilanteet kulttuurisista eroista, kuten kellon tai yleisesti ajantajusta tai kielihaasteiden aiheuttamista tilanteista, ja kuinka paljon työyhteisö ja esihenkilö kannustaa kaikkien kielitaidon parantamiseen sekä ylläpitämiseen.

“Kyllähän me otetaan muualtatalulleitaki harjottelijoita, mutta pittää ny kuitenkin suomia ymmärtää ja puhuaki vähäsen.”

“Oishan se mukava, jos olis maahanmuuttaja työkaverina, saatais autenttista ruokaa asiakkaillekki.”

Erilaiset haastekampanjat eivät ole luoneet sosiaalisia paineita osallistua haasteisiin, esimerkiksi vegaanisen tammikuun lisääminen ruokalistalle. Yrityksen ruokalista on monipuolinen ja kasvisruokaa on päivittäin tarjolla, mutta ei joka päivä vegaanisena. Toimipaikassa B on

enemmän kasvisruokailijoita, mutta sielläkään ei panosteta vegaanisiin ruokiin tammikuussa. Sydän- ja muita viikon mittaisia kampanjoita huomioidaan jotenkin ruokalistalla.

“Meillä ei kasvisruokakampanjat näy, kun meillä tuota 90% - 95% asiakkaista on miehiä ja meillä se tuossa ruokalinjastossa ei oo niin kuin missään isossa määrässä. Joo mutta tuo toinen paikka niin, niin siellähän taas kasvisruokaa menee ihan hirveänä. Niin siellähän tuota kampanjaa (vegaanihaaste) huomioi”

Teknologiset tekijät. Teknologisten kysymysten esittäminen mietitytti haastateltavia. Kummankin toimipaikan henkilökunta olivat ylpeitä esihenkilöstään. Jos on tarve jollekin uudelle laitteelle, koneelle tai ostettavissa olevalle sovellukselle, hyvien perusteluiden kanssa tarpeeseen vastataan. Yleisesti henkilökunnan mielestä nykyiset koneet ja laitteet tukevat normaalia toimintaa. Toisessa toimipaikassa on jouduttu tekemään omia ratkaisuja kiinteistön omistajan ollessa haluton tekemään korjauksia tai muutoksia keittiöalueella.

“Meillä on ihan riittävästi ja kunnosa olevia laitteita toimintaan. Ja kyllähän Rane hommaa tarpeeseen jottain, ku hyvin perustelee tarpeen.”

Yrityksessä käytetään erilaisia käyttöjärjestelmiä hyödyksi. Tavarantilaukset tehdään sähköisillä järjestelmillä. Toinen toimipiste on liitetty sähköiseen omavalvontajärjestelmään, joka hälyttää varastojen lämpötilamuutoksista poikkeamatilanteessa. Tällä saadaan aikaa reagoida, jos esimerkiksi pakastimen lämpötilan nousu aiheuttaa toimenpiteitä. Toimipaikasta A löytyy kassalta myös itsepalvelukassa, jolla saadaan nopeutettua asiakaspalvelua. Kassajärjestelmä on yhtenäinen laskutuksen kanssa ja järjestelmästä voidaan siirtää tiedot suoraan tilitoimiston käyttöön. Näin saadaan säästettyä aikaa tietojen eli erilaisten raporttien kuljettelu yrityksen ja tilitoimiston välillä. Haastatteluissa ei ilmennyt mitään uusia muutostoiveita, joilla voitaisiin helpottaa omaa työtä.

“Tuo mejän kassa on näppärä järjestelmä, ku sillä saahaan siirrettyä tiedot suoraan kirjanpitäjälle ja säästyy papereitten kulettaminen. Ite seurataan asiakasmääriä ja tietty laskutusasiakkaitten kooste kuukausittain.”

Erilaiset erityisruokavaliot haastavat työntekijöitä päivittämään tietojaan asiasta. Yleensä uuden asian ilmaantuessa asiasta haetaan tietoa netistä, samoin kuin uusia reseptejä voidaan hakea ”googlettamalla”.

Ekologiset tekijät. Haastateltavilta kysyttiin heidän ekologisia toimia työssään, jolloin lähiruoan käyttämättömyys kalliimman hankintahinnan takia nousi ensimmäisenä kaikilla haastateltavilla esiin. Olisi ekologisesti kannattavaa käyttää ja suosia lähellä tuotettuja raaka-aineita, mutta hinnat eivät suosi hankintaa tai ruoan hintaa pitäisi nostaa yli asiakkaiden oletetun maksuhalukkuuden.

“No sittenhän jos sitä, sitä lähiruokaa käytetään enemmän ja luomua käyttää niin olishan se osaisen vastuullisempaa ja terveellisempää.”

“Meillä ei kasvisruokakampanjat näy, kun meillä tuota 90% - 95% asiakkaista on miehiä ja meillä se tuossa ruokalinjastossa ei oo niin kuin missään isossa määrässä. Joo mutta tuo toinen paikka niin, niin siellähän taas kasvisruokaa menee ihan hirveänä. Niin siellähän tuota kampanjaa (vegaanihaaste) huomioi”

Ajankohtaisten tietojen, kuten terveellisestä tai sydänystävällisestä ruoasta, kestävästä ruokavalinnoista tiedottaminen ruokailijoille, herätti hilpeyttä haastateltavissa. Asiakkaat eivät huomaa tai lue kassalle, linjastoon tai pöytiin laitettuja tiedotteita. Astianpalautuspisteellä on ohjeet lajittelusta, mutta siitä huolimatta biojäteastiaan laitetaan kaikenlaisia muitakin roskia.

“Kato, tuoki lappu (hinnanmuutos) tuosa kahvinkeitin vieressä on ollu jo kolme viikkoa, toinen on kassalla luettavana. Kuitenki ne (asiakkaat) kyssyy tuosta asiasta”

Toisena esille nousi kierrätys ja sen laajuus. Jätekeräys on kummassakin toimipaikassa hyvin järjestetty ja henkilökunta on omaksunut jätteen lajittelun. Toimipaikkojen hävikkimyynti mainittiin myös haastatteluissa. Kummassakin toimipaikassa on lounasajan jälkeen puoli tuntia lounasruoan hävikkimyyntiaika. Osa ostajista tulee päivittäin omien rasioiden kanssa, mutta myös kertakäyttöisiä muovirasioita on saatavana. Jäljelle jäävä ruokahävikki punnitaan ja merkitään seurantaan.

“Sillon, ku on kokolihaa tai lohta ruokana, voi asiakkaita olla pitkä jono oottamasa jo reilusti ennen ku hävikkimyynti alkaa ja sitte kilpajuoksua. Mutta kettään ei pääsetä ottaan rasioihin ennen ku just tasalta.”

Haastatteluissa tuli ilmi havainnoinnissakin huomattu kertakäyttöisten kahvimukien siirto kassan läheisyyteen, jolloin asiakkaita ohjataan juomaan kahvi posliinimukeista ja kertakäyttömukeja vain otettaessa kahvi mukaan. Myös paperin käytön vähentämisestä mainittiin sekä pesuaineiden määrästä.

“Aika hyvin ne (asiakkaat) on oppinu jo, että pahviset mukit on vain mukkaan.”

Ekologisen ammattikeittiön määrittelemisen oli haasteellista. Yhdelle ekologisessa keittiössä käytetään luomutuotteita, toinen mainitsi lähiruoan. Ympäristöystävällisten puhdistusaineiden käyttö myös mainittiin. Ruokaa pitäisi osata valmistaa menekin mukaan, riittävästi kaikille, mutta ilman hävikkiä. Jos joku ruoka todetaan, ettei sillä ole menekkiä, sitä ei enää valmisteta.

“Voisithan tehdä lissää ruokaa tähän noutoon, sano kerran yks asiakas, mutta ehän minä tuommoseen...”

Lainopilliset tekijät. Useiden lakien vaikutukset ravintola-alan toimintaan nostettiin esille haastatteluiden yhteydessä. Haastattelukysymyksissä käsiteltiin omavalvontajärjestelmää ja EU:n metsäkatoasetuksen vaikutuksia toiminnan suunnitteluun. Omavalvontajärjestelmää käsiteltiin jo teknologisissa tekijöissä, mutta omavalvonta on muutakin kuin mittauksia. Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan yritystoiminnan harjoittamiseen vaikuttavia asioita asiakaspaikkojen määrästä tavarantoimittajiin ja jätehuollosta tuholaiistorjuntaan. Omavalvontasuunnitelman päivityksistä huolehtii esihenkilö. Yrityksellä ei ole anniskelulupia, joka koettiin helpotuksena.

“Kukkaan hallititte sitä lakiviidakkuu, mutta kyllä me lämpötilat ja näytteet otetaan.”

4.4 Ideariihen tulokset

Ideariihi pidettiin 16.8.2023 klo 14 alkaen ja päällekkäisyyksien vuoksi paikalle pääsi viisi osallistujaa. Ideariihen aluksi osallistujille kerrottiin havainnoinnin aikana ja haastatteluista esille nousseita asioita ja annettiin ohjeistukseksi PESTEL kirjaimien mukaisia ”taustatietoja”. Yleisesti kategorioita kannattaa selittää melko väljästi, jolloin ideoita syntyy vapaammin. Ideariihen tarkoituksena oli löytää yhdessä henkilökunnan kanssa kehittämiskohteita heidän omaan toimintaansa.

Poliittiset tekijät. Poliittisia käsitteitä nousi paljon liittyen koulutukseen. Ammatillisen opetuksen siirtäminen oppilaitoksista enemmän suoraan yrityksille lyhyiden koulujaksojen jälkeen pitkiin työssäoppimisjaksoihin vähentää tulevien ammattilaisten tietotaitoa. Valmistuva tuntee pahimmassa tapauksessa jonkin verran alan koneita ja laitteita sekä valmistusmenetelmiä,

vain yhden tai kahden toimipaikan toimintatavat, mutta ei välttämättä osaa soveltaa osaamistaan toisiin yrityksiin. Samalla alan arvostus laskee, mutta myös jo työelämässä olevien tietojen päivitys tai jatkokoulutus heikentyy poliittisten päätösten takia. Samalla, kun rahoitusta ja henkilökuntaa oppilaitoksilta vähennetään, myös ruokakulttuuri ja -kasvatus rapistuvat.

“Kouluissa pitää opettaa perusasiat, joita sitten me ammatissa toimivat jalostetaan ja saadaan ylpeiksi ammattilaisiksi alalle.”

Ideapajassa tuli esille ruokapolitiikan vaikutukset pientuottajalle, ruoka- ja maatalouspolitiikka eivät välttämättä edistä tarpeeksi kotimaista tai lähiruokatuotantoa. Paikalliselle pientuottajalle maksettava tuotantotuki on riittämätön ollakseen kannattavaa tuotantoa. Ravitsemuspoliittiset ratkaisut vaikuttavat pitkäaikaisen strategian tavoitteiden asemaan, onko toimintaympäristö kannattavaa ja kannustavaa toimia. Ravitsemuspolitiikan tarkoituksena on ylläpitää suomalaisten terveyttä esimerkiksi ravitsemussuositusten kautta. Miten maatalouspolitiikka edistää kotimaisen ruokatuotannon jatkuvuutta. Luomuruoasta maksetaan paremmin tuottajalle pienemmän satomäärän takia, mutta mietittiin, miten luomustatus vaikuttaa myös kaupasektorin hinnoitteluun. Myös maataloustukialueiden eriarvoisuus vaikuttavat tuottajien saamaan rahoitukseen jatkaa toimintaansa.

“Miten maatalous-/ ruokapolitiikka jatkuu, miten meillä kotimainen viljelys ja muu tuotanto jatkuu?”

“Kaikki tuki ruokkii suurta ja ylenpalttista koneitten käyttäjää, ei kestäväää paikallista puurtajaa.”

Ekonomiset tekijät. Ekonomisesti (ja ekologisesti) ajateltuna ihmetystä herätti toiselta puolen maapalloa tuotavat lihat, jotka ovat reilusti halvempia ostaa verrattuna kotimaisiin tuotteisiin. Kotimaisia tuotteita käytettäisiin ja tuettaisiin paikallisia tuottajia, jos hinta kohtaisi ostajan ja tuottajan välillä. Poliittiset ja talouden normit pitäisi käsitellä eri aikaan kuin jokaiselle tärkeä ruoka. Kun ravintorikkaammat raaka-aineet ovat kalliimpia, kuinka saadaan pidettyä terveyttä yllä ja huolehdittua kaikkien saavan terveellistä ravintoa. Jos syödään ravintoköyhää ruokaa, miten sen vaikutukset näkyvät kansantaloudessa ja -terveydessä pitkällä aikavälillä.

“ihmettelen, miten thaimaalainen kana on halvempaa kuin kotimainen. Globaalin talouden tahti ja mahti ruokkii vain sijoittajaa.”

“Raaka-aineitten hintojen vaikutus ruokalistojen laadintaan ja ruoan valmistukseen.”

Asiakkaiden käytettävissä olevat taloudelliset resurssit määrittelevät, minkälaista ravintoa nautitaan. Toimeksiantajan asiakkaat ovat kertoneet olevansa valmiita maksamaan enemmän saadakseen kotimaisista raaka-aineista valmistettua ruokaa, mutta missä menee lopulta kipuraja kannattavan toiminnan ylläpitämiseksi. Toisaalta oman lisähaasteen kannattavalle toiminnalle antaa etätyön lisääntyminen ja sen vaikutus työpaikkaruokailuun. Yritystoiminnan pitää olla kannattavaa ja kilpailukykyistä toimintaa. Asiakkaan maksamasta hinnasta maksetaan mm. verot, henkilökunnan palkat, vuokrat, tällä hetkellä vaihtelevat energiahinnat. Ideapajassa pohdittiin erilaisia toimia, millä voisi pienentää energian käyttöä.

”Pitäisi olla kristallipallo, mikä kertois päivän ruokailijamäärän ja mitä syövät. Ei loppuis kesken, mutta ei tulis hävikkiäkään. Meillähän ei tule hirveästi hävikkiä, kiitos hävikkiruokaostajien ahkeruudesta”

“Energiahintojen vaihtelujen vaikutus omaan toimintaan.”

Ravitsemussuositusten mukaan lihan syöntiä tulee vähentää ja lisätä kasviproteiinien käyttöä. Kotimaisia kasviproteiineja löytyy jo useilta valmistajilta ja niitä kehitetään jatkuvasti lisää, mutta hankintahinnat ovat vielä korkeat verrattuna muihin proteiinilähteisiin. Kalliiden raaka-aineiden käytön myötä jaksottaisen ruoanvalmistuksen tärkeys korostuu, jotta voidaan välttää hävikkiä. Soijatuotteet ovat edullisia, mutta eivät välttämättä ekologisia vaihtoehtoja.

“Kotimaisen kalan saantia ja syöntiä pitäis lisätä, ettei syötäis vaan Norjan pussi-lohta. Kalastuksen vastuullisuus ja kalojen kasvatuksen vastuullisuus. ... onneksi soijan tilalle on korvaavia tuotteita keksitty.”

“Isossa kuvassa ruoan terveellisyyden vaikutukset kansantalouteen? Olet, mitä syöt.”

Henkilökunnan hyvinvointi ja sen hinta kumpusi myös taloudellisessa mielessä ideapajassa. Onko yritykselle halvempaa kannustaa henkilökuntaa huolehtimaan omasta terveydestään esimerkiksi edistämällä liikuntaharrastusta taloudellisesti, vai mahdollisesti itsestään vähemmän huolehtivan sairausloma.

“Nyt on ollut hyvä, kun ollaan kesällä oltu kiinni, saa kaikki yhtä aikaa loman, eikä tartte miettiä, millon haluais olla lomalla.”

Sosiaaliset tekijät. Sosiaalisia tekijöitä ja asioita mietittäessä ikääntyvien ravinnonsaanti hoitolaitoksissa herätti huolestuneisuutta ideapajaan osallistuneissa. Vaikka ruoka valmistetaan suositusten ja mittareiden mukaan, huolehditako kuitenkin, että ravintoaineita saadaan riittävästi. Suunnitellaanko ruokalistat liikaa talousmäärärahojen mukaan panostamatta välttämättä makuun ja laatuun. Hyvää ja maistuvaa ruokaa voidaan valmistaa vähälläkin määrärahalla, mutta unohdetaanko ruokalistasuunnittelussa vanhemman väestön ruokatottumukset perusruoista ja -mausta. Nuoremmat ikääntyneetkin ovat jo tutustuneet erilaisiin makuihin. Väestön ikärakenteen muuttuessa vanhusten ravinnosta ja terveydestä huolehtimalla voitaisiin ehkä säästää terveydenhoitokuluissa, mutta minkälaiset kustannukset tulisi kuljettaa ruokaa vanhuksille kotiovilleen. Useat vanhuksset ovat kyselleet ruokakuljetuksia, joten asiakas-kuntaa olisi. Ruokakuljetus olisi heille yksi ja ehkä ainoakin sosiaalinen kontakti päivän aikana.

Sehän olis tulevaisuutta toimittaa ruokaa vanhuksille, on sitä kyselytki. Pitäs laskia kustannuksia; ensin pakata annoksia, lämpölaatikoitahan on, se ei oo ongelma, sitte pitäis olla joku, joka kuskaa ruuan perille. Onko ihmiset lopulta valamiita maksamaan oikeitten kulujen mukkaan?”

Nuorison ja aikuistenkin kiros työpaikalla on kännykkäriippuvuus. Töitä on vaikea tehdä hygieenisesti ja asiakasturvallisesti, jos puhelin hallitsee työntekoa. Myös asiakkaiden ruokatauko vietetään puhelimesta sen sijaan, että juteltaisiin pöytäseurueen kanssa.

Teknologiset tekijät. Teknologian kehittymisen myötä hyvät ja huonot puolet ravintola-alalle korostuvat. Asiakkaiden tieto voi perustua netistä löydettyyn tietoon ja sen mukaan vaaditaan ruokapalvelun tarjoajalta palveluita, vaikkei ehkä ymmärretä, mitä halutaan tai vaatiiko toive ylimääräistä työtä ravintolalta. Nettisovellusten kautta voidaan antaa arvosteluita anonyymina, joko hyvää tai huonoa, ilman suoraa palautetta itse toimijalle.

“Tiedon määrä on lisännyt myös asiakkaiden vaatimustasoa.”

Ruokatuotannon kehitys muuntuu teknologisemmaksi kehityksen myötä. Maatalouden tuotantotilat suurentuvat ja automatisoituvat sekä elintarviketeollisuus robotisoituu. Tilaukset tehdään pääsääntöisesti sähköisiä kanavia pitkin. Vähittäiskaupan puolella kuljetetaan tilauksia ruokarobotiikan avulla. Elintarvikkeita 3D-tulostetaan ja kasvatetaan mikrobipohjalta. Myös asiakastapahtumat automatisoituvat itsepalvelukassoineen. Teknologia mahdollistaa ja edistää myös oppimista. Perusopetuksesta lähtien on e-kirjoja ja e-oppimisympäristöjä käytössä.

*“Positiivisesti teknologia mahdollistaa oppimisen, vaikka koulutus onkin ajettu ah-
taalle.”*

*“Koneitten ja laitteitten automaatiot helpottaa työtä, jos niitä opettelee käyttämään
oikein. ... logistiikka kehittyy kans koko ajan.”*

Ruokaturvallisuuden lisääntyminen ja helpottuminen kotimaisen lihan käytössä, kun tuot-
teissa on jäljitettävyyteen viittaava seurantakoodi. Maatilat on koodattu, ja samalla koodilla
tuote kulkee meijerin tai teurastamon läpi tarjoten kuluttajalle tietyn kasvattamon broileria tai
jauhelihaa. Lihan ja kalan alkuperämaa ilmoitetaan asiakkaille.

Ekologiset tekijät. Elintarvikkeiden koko elinkaaren vaikutukset ekologisuuteen ja ympäris-
tölle herättivät keskustelua osallistujien kesken. Kuinka paljon suuret tuotantolaitokset, jotka
ovat taloudellisesti kannattavia, tuottavat ympäristöön jätteitä. Onko pienien ja paikallisten
tuottajien tuottama jäte vähemmän haitallista ja kuormittavaa luonnolle. Sääolosuhteiden vai-
kutukset maataloustuotteiden tuotannossa nousivat myös esille ideapajassa. Kotimaisen liha-
korvikkeiden tuotannon lisääntymisen merkitys luonnon kierokulkuun, mutta myös asiakas-
kunnan ruokailutottumuksiin. Kuinka helposti tai nopeasti lihan kulutus vähenee vai vähe-
neekö. Jatkokysymyksenä nousi oman asiakaskunnan ruokailu- ja makutottumuksien muuttu-
misen vaikutukset ruokalistaan, vai aloitetaanko itse muokkaamaan asiakkaiden käytäntöjä
ruoan suhteen. Toimipaikassa A asiakkaiden lautasella on enemmän lihapainotteista ruokaa,
kun toimipaikassa B menee myös kasvisruokia. Pitäisikö toimipaikoissa kehittää kasvisruo-
kien osaamista, jolloin voisi kokeilla helpommin myös uusia raaka-aineita.

“Miten gm (geenimanipulaatio) vaikuttaa ruuan laatuun ja valmistukseen?”

*“Pystyiskö pientuottajan teknologiavaatimuksia pienentään, se vois helpottaa toi-
mintaa ja ylläpitää tuotantoa.”*

Paikallista maataloustuotantoa on enää vähän alueella. Yksi maitotila, viljaa viljellään rehu-
käyttöön jonkin verran, marjankasvattaja sekä salaattikasvattaja. Miten lentokentän läheisyys
vaikuttaa tuotteiden puhtauteen sekä ruokaturvallisuuteen. Ajatuksen jatkuessa ilmastonmuu-
toksen vaikutuksista tuotantoon keskusteltiin. Maailmanlaajuisesti sademetsät kärsivät kui-
vuudesta, joet tulvivat aiheuttaen hätätilanteita ympäristöissään. Ympäristön muutos vaikut-
taa kaikkeen elolliseen. Luonnon monimuotoisuuden heikkenemisen seuraukset esimerkiksi
kasvien tuottamaan happeen tai pohjaveden riittävyteen. Alueella on oma pohjavesialue,

josta otetaan alueen käyttövesi. Myös läheisellä lentokentällä lentokoneiden lentoturvallisuuden lisäämiseksi käytettävien aineiden muuttaminen ympäristöystävällisemmäksi on johtunut pohjavesialueesta.

“Miten lentokenttä ja luomu sopii yhteen?”

Jätteiden kierrätys on jo normaalia, mutta kaikissa kiinteistöissä ei vielä ole mahdollista kierrättää kaikkia kierrätettävää materiaalia keräyspisteiden puuttuessa. Toimipisteessä A on vasta tullut muovin kierrätys. Kierrätyksellä saadaan myös taloudellisia etuja, kun seka- tai energiajätteen määrä pienenee. Energiajäte hyödynnetään energian tuottamiseen paikallisella ekovoimalaitoksella ja biojäte hyödynnetään alueen kierrätyskeskuksessa biokaasun tuotantoon teollisuuden energialähteeksi sekä autojen polttoaineeksi.

“Kestävän kehityksen trendi kaikessa; lajittelussa, kierrätyksessä ja uusiokäytössä.”

Lainopilliset tekijät. Ruokatuotantoa säätelevät erilaiset EU- ja kotimaiset lait ja asetukset koko tuotantokaaren aikana. Jotta voi toimia alalla, pitää hankkia ensin lakisääteisiä lupia saadakseen perustaa ravintolan tiettyyn paikkaan. Jotta henkilökunta voi toimia asetusten mukaisesti oikein, tulee heilläkin olla lainmukaiset passit työhön. Lakeja noudattamalla voidaan luvata asiakkaille turvallinen ruokailukokemus. Yrityksellä ei ole anniskelulupia.

“Terveystarkastaja ja määräykset vaikuttavat kaikkeen.”

“Sääntelyn järjeistäminen. Laki, erilaiset luvat ja sopimukset Suomessa ja EU:n tasolla hankaloittavat toimintaa.”

“Toisaalta varmistavat asiakkaille turvallisen ruokailun.”

Verottajalle maksetaan mm. ostoista ja tuloista ensin arvonlisäveroa ja liikevoitosta veroa. Henkilökunnasta maksetaan pakollisia sivukulumaksuja koskien esimerkiksi eläkemaksuja, myös työterveydenhoito on pakollinen. Suuret sivukulumaksut sekä irtisanomissuojat vaikuttavat yrittäjien halukkuuteen palkata lisää työntekijöitä.

5 KEHITTÄMISSUUNNITELMA

Kehittämissuunnitelma laadittiin havainnoinnin, haastatteluissa nousseiden kohtien sekä ideapajassa tulleiden asioiden pohjalta. PESTEL-analyysiin pohjautuen suunnitelma esitettyä taulukossa 2.

Taulukko 2. Kehittämissuunnitelman yhteenveto.

Vaikuttava tekijä	Miten vaikuttaa toimintaasi	Pitkän tähtäimen toimet
Poliittiset	-Ammattilaisten kouluttaminen -Verotus	-Vastuullisuusohjelma ja kestävyysraportointidirektiivi 2026
Ekonomiset	-Sairaudet ja poissaolot -Raaka-aineiden kotimaisuusaste	-Koneista ja laitteista huolehtiminen, uusien laitteiden investointi -Ruokamenekin seuranta
Sosiaaliset	-Positiiviset asiakaskohtaamiset ja hyvä ruoka ->asiakasuskollisuus, uusia asiakkuuksia	-Teemaviikot -Somemarkkinointi -Työn ja toimipaikan kierto
Teknologiset	-Kassajärjestelmän monipuolisuus	Tuotannonohjausjärjestelmä
Ekologiset	- Tukkukuormien suunnittelu ja toimitustiheys -Lajittelu	-Kasvisproteiineihin tutustuminen -Kasvisproteiinin lisääminen tarjontaan -Lähiruoan lisääminen

		-Puhdistusaineiden käyttöohjeiden noudattaminen
Lainopilliset	Moni laki vaikuttaa toimintaan	-Työturvallisuuden ja -hyvinvoinnin ylläpitäminen

Poliittiset tekijät. Poliittisiin tekijöihin ei tullut kehittämisehdotuksia.

Ekonomiset tekijät. Astianpalautuspisteille laitetaan vaaka, johon kerätään asiakkailta palautuva ruokajäte. Tämä voisi samalla ohjata asiakkaita lajittelemaan tarkemmin. Punnittu määrä laitetaan näkyville seuraavana päivänä asiakkaille kiloina ja euroina, joka ehkä vaikuttaa asiakkaiden keräämän ruoka-annoksen kokoon. Ruoka on kuitenkin buffet-linjastossa, jolloin ruokaa on helppo noutaa lisää. Somealustoilla päivityksissä voi mainita kertyneen biojätteen määrän ja näin lisätä asiakkaiden tietoisuuteen seurannasta.

Ekologisesti ja taloudellisesti ajateltuna astianpesukoneen laitto aamulla ensimmäisenä päälle täyttymään ja lämpenemään ei ole kannattavaa, vaikka usein edelliseltä päivältä on jäänyt jonkin verran likaisia astioita odottamaan.

Yksityisyrittäjänä toimeksiantaja huolehtii koneiden ja laitteiden huolloista, koska huollolla saadaan pidennettyä niiden elinkaarta. Käytetään valtuutettuja huoltoliikkeitä, joilla on takuu huoltotyön laadusta ja onnistumisesta. Uusia koneita ja laitteita hankitaan tarvittaessa, mutta pohditaan tarkasti uuden tai käytetyn tuotteen hankintaetuja sekä kuluja. Käytettynä ostettu laite on halvempi hankintana, mutta minkälainen takuu annetaan tai kuinka pitkä elinkaari on vielä jäljellä. Uuden laitteen hankinta on todennäköisesti kalliimpi investointi alussa, mutta nykyaikaiset koneet ja laitteet valmistetaan ekologisesti ja ympäristötekijöitä huomioiden, myös käytössä kuluu vähemmän energiaa oikein käytettynä ja huollettuna. Energiatehokkailla laitteilla saadaan pienennettyä energiankulutusta, jonka voi todeta tulevissa sähkö- ja vesilaskuissa. Huolletuilla ja korjatuilla koneilla ylläpidetään myös henkilökunnan työturvallisuutta. Toimipaikat ovat kiinteistöissä vuokralla, joten isommat (laite)investoinnit ovat osittain yhteishankintoja ja kiinteistön edustajan kanssa sovittavia. Pienemmät korjaustoimet, kuten esimerkiksi valaistuksen muuttaminen led-valaisimiin on helpompaa, ja toisi säästöä energiakuluihin.

Sosiaaliset tekijät. Ruokalistoihin ja linjastoon merkintä, jos ruoka on sydänystävällistä tai käytetty esimerkiksi kotimaista kasvisproteiinia. Sydänystävällisillä merkinnöillä voisi innostaa alueen ikäihmisiä ruokailuun. Myös erilaiset teemaviikot ja tapahtumat huomioidaan ja mainostetaan sosiaalisessa mediassa asiasta.

Henkilöstöä voisi kokeilla kierrättää molemmissa toimipaikoissa. Työnkierrolla saadaan vaihtelua omaan työhön ja nähdään erilaisia toimintatapoja, joita voidaan peilata omaan työskentelyyn. Toimipaikkojen läheisyydessä on useitakin hyvinvointipalveluita tuottavia yrityksiä/yrittäjiä sekä terveydenhoitoa opettava oppilaitos, joilta voisi kysyä opastusta ja ohjeita esimerkiksi lyhyisiin taukojumppaohjeisiin. Alan ammattilainen osaisi huomioida työasentoja ja huomauttaa ergonomiiaa parantavista työasunnoista. Henkilökunta on nuorehkoa, mutta hyvällä ergonomialla voidaan vähentää sairauspoissaoloja nyt ja tulevaisuudessa sekä pidentää heidän työuraansa. Tukkukuorman purkua auttamaan voisi hommata pieniä rullakoita, joiden päälle nostaa painavia laatikoita ja näin siirtää laatikoita kylmiöön kantamisen sijaan.

Teknologiset tekijät. Tuotannonohjausjärjestelmän hankinnalla saisi seurattua kustannuksia, ruokien menekkiä ja hävikkiä. Samalla näkee annoskoon suuruuden asiakasta kohden, vaikka kaikki eivät ota kaikkia tarjolla olevia ruokia. Tuotannonohjausjärjestelmällä saa hiilijalanjälkilaskelmatkin esille. Joillakin yrityksillä on tarjolla ilmaisversioita hiilijalanjälkilaskureista, mutta ne ovat tarkoitettu yksityiseen käyttöön. Toimeksiantaja pohtii, onko investoinista etuja ja minkälaista lisäarvoa asiakkaille sekä yritykselle ennen kuin hiilijalanjälkilaskuria hommataan.

Ekologiset tekijät. Esitin toimeksiantajalle, että jos runsaaseen salaattivalikoimaan lisättäisiin joskus uusia ja erilaisia kasviproteiinilähteitä asiakkaille maisteltavaksi ja tuomaan heille uusia makukokemuksia. Salaattipöydästä on helppo valita uusia makuaistimuksia pienissä erissä. Tällöin asiakas voi maistaa ilman, että pitää ostaa myyntipakkaus tuotetta, joka ei ehkä maistukaan omaan suuhun. Kasviproteiineja voidaan maustaa, marinoida, paistaa tai muuten kypsentää, jotta saadaan erilaisia makuja esille. Samalla tutustutetaan asiakkaat muihinkin makuvaihtoehtoihin kuin perinteisesti esillä olleet soija ja tofu, joka on myös valmistettu soijasta. Henkilökuntaa rohkaistaan osallistumaan erilaisiin alan messuihin ja esittelytilaisuuksiin, koska niissä esitellään erilaisia uutuuksia ja samalla tuotteita voi maistella. Niissä on myös valmista reseptiikkaa hyvin tarjolla.

Lähi- ja kotimaisten elintarvikkeiden tarjontaa lisätään hiljalleen. Hinta ratkaisee kalliimpien raaka-aineiden käyttämisessä, mutta esimerkiksi energialisäkkeeksi riisin rinnalle voisi laittaa kotimaista kauraa tai ohraa tuomaan samalla vaihtelua linjastoon. Kasvisruokaa valmistetaan toimipaikassa A vähemmän kuin toimipaikassa B. Ehdotin toimeksiantajalle, että koko henkilökunta tutustutetaan uusiin, kotimaisiin kasvisproteiineihin ja niiden resepteihin. Samalla voidaan miettiä, sopisiko reseptit heidän mielestään asiakkaille tai miten reseptiä kannattaisi muokata maistuvammaksi. Uusia kasvisruokia voisi laittaa tarjolle linjastoon ensimmäiseksi ja esitellä tuote näkyväksi. Toimipaikassa A asiakaskunta on miesvoittoista, jolloin valmistettavat kasvisruoat voivat olla ”äijäruoan” tyyppisiä kastikkeita, höystöjä tai pataruokia. Tietenkin samoja ruokia voi valmistaa kummassakin toimipaikassa.

Ruokalista on kiertävä, mutta laitetaan kansioon viikoittain talteen reseptit valmistusohjeineen, jolloin muutkin osaavat tarvittaessa valmistaa kyseisiä ruokia. Näin saadaan ylläpidettyä paitsi tasalaatuisuutta, pystytään merkintöjen avulla seuraamaan menekkiä ja hävikkiä. Jos tarjolla onkin jotain muuta kuin kiertävällä listalla on merkitty, laitetaan uuden ruoan merkinnät myös kansioon talteen. Kirjatessa valmistusmäärät ja hävikkimäärät on helppo suunnitella seuraavan kerran ostoja sekä seurata hävikkiä.

Puhdistusaineiden käytössä suosittelen käyttämään ympäristömerkittyjä aineita sekä noudattamaan annettuja annosteluohjeita. Ympäristöystävällisten puhdistusaineiden hankintahinnat ovat vielä hiukan kalliimpia. Annosteluohjeiden noudattamisella saadaan pesuaine riittämään pidempään, mutta saavutetaan toivottu pesutulos.

Lainopilliset tekijät. Huolehditään edelleen koko henkilöstön työhyvinvoinnista tauotuksella, vapaapäivillä sekä lomajaksoilla. Pidetään huolta työturvallisuuden ylläpidosta välttämällä ja poistamalla riskejä heti, kun mahdollista, esimerkiksi liukastumis- tai kaatumisriski lattialla olevan roskan tai esteen takia, varoitetaan työkaveria kuumasta avatessa uunia tai siirretään kuumaa tuotetta.

6 KEHITTÄMISUUNNITELMAN ARVOINTI

Toimeksiantaja sekä henkilökunta tutustuivat kehittämissuunnitelmaan sekä kommentoivat tuloksia.

Poliittiset tekijät. Kuten kehittämissuunnitelmassa oli mainittu, oma vaikutus katsottiin vähäiseksi poliittisiin tekijöihin. Vuonna 2026 voimaan tuleva vastuullisuusohjelma ja kestävyysraportointidirektiivi tuntui tulevana pakotteena reagoida vastuullisuussuunnitelman laadintaan.

“Pitäis osata äänestää semmosta ehokasta, joka ossaa tehdä hyviä ehotuksia ja esitellä ne niin, että mennee läpi. Ja muittenki pitäis hoksata äänestää, että ehokas menee läpi.”

Ekonomiset tekijät. Henkilökunnan poissaolot on saatu pidettyä vähäisenä, mutta aikaisemmin mainittu yhteistyö toimipaikka A:n kanssa samassa rakennuksessa toimivan hyvinvointihoitolan kanssa voisi toimia. Tämä asia kuuluisi ekonomisten tekijöiden lisäksi sosiaalisiin ja lainopillisiin osatekijöihin, koska henkilökunnan poissaolot ovat kalliita yrittäjälle, se lisäisi henkilökunnan sosiaalisia tilanteita asiakkaiden kanssa, mutta myös työhyvinvoinnin edistämistä ja ylläpitämistä.

Koneista ja laitteista huolehditaan. Jos vanhaa laitetta ei voida enää korjata, silloin se pitää uusua. Ja mieluummin odotetaan tuttua korjausmiestä nopeammin tulevan vieraan sijaan, koska silloin voidaan luottaa korjauksen laatuun ja työn laadusta ja tuloksesta saa takuun, jos ei onnistunutkaan. Havainnoinnissa mainittiin koneiden ja laitteiden esilämmityksestä, mutta vanhoilla laitteilla menee kauemmin aikaa saavuttaa toimintavalmius kuin uudemmilla ja uusilla laitteilla. Ja on ekologisempaa käyttää laite elinkaaren päähän kuin laittaa toimiva laite pois.

“Juu, laitteita on pakko hoitaa ja huoltaa, ei ne muuten toimi. Ja lamppujan täällä jo vaihetaanki ledeihin.”

Raaka-aineiden kotimaisuuteen voisi varmaan panostaa enemmänkin henkilökunnan mielestä, mutta kuten aiemmin mainittu, kotimaisen raaka-aineen hinta voi olla paljonkin kalliimpi verrattuna vastaavaan ulkolaiseen tuotteeseen. Uusiin ravitsemussuositukseen tutustuminen ja niiden toteuttaminen toisi lisää kalaa ja kasviproteiineja listalle, mutta sitten pitää miettiä

niiden vaikutusta asiakasmääriin. Ruokamenekin seuranta voitaneen laittaa myös poliittisissa tekijöissä mainitun vastuullisuusohjelman toimiin.

Sosiaaliset tekijät. Vaikka ruoka-annosten toimitus alueen vanhuksille tai liikuntarajoitteisille ei ollutkaan enää kehittämissuunnitelmassa, sitä voisi kuitenkin kehittää eteenpäin laadun positiivisia kontakteja ja kohtaamisia yksinäisille ihmisille.

Teemaviikkoja aloitetaan lisäämään ja mainostamaan sosiaalisessa mediassa tulevista teemoista. Muutenkin somemarkkinoinnin osuutta lisätään.

“Ruokalistamerkinnot on helppo homma laittaa esille. Pittää mainita somepäivittäjälle, että laittaa sinneki esille.”

Työn ja toimipaikan kiertoa lisätään. Toimipaikan sisälläkin työtehtäviä voisi kierrättää, jolloin keittiöstä joku siirtyisi välillä laittamaan aamulla linjastoja kuntoon ja salin puolelta työntekijä keittiön puolelle töihin. Vaikka toimipisteissä ei ollut henkilökunnan välillä havaittavissa ilmapölyongelmia, auttaisi työnkierto ymmärtämään kaikkien työpanosta paremmin.

“Kaikilla on niin omat rutiinit hommiin, että vois olla mielenkiintosta laittaakki toiseen paikkaan.”

Teknologiset tekijät. Tuotannonohjausjärjestelmän hankinta pitää kilpailuttaa, jos sen hankintaa suunnittelisi. Markkinoilla on useita yrityksiä tarjoten samankaltaisia palveluita eri kokoisia maksusummaa vastaan.

“Tuosta pittää tehdä laskelmia, mitä hyötyä itelle tai onko ja antaako asiakkaille lisäarvoa.”

Ekologiset tekijät. Uusien kasvisruokien tutustuttaminen asiakkaille voisi onnistuakin. Toimipaikassa A, jossa kasvisruokaa menee vähemmän, voisi uutuuksia välillä nostaa kaikkien saataville linjastoon. Ruoka ei tarvitse valmistaa 1/1-GN-vuokaan, vain pienemmässäkin vuokaan, jolloin mahdollinen hävikki olisi hallittavissa.

“Voijaan joskus kokkeilla salaattipöytiin erilaisia lisukkeita ja vaihella erilaisia tuotteita. Ja eihän se oo ku ilmottaa lähtijöitä käymään messuilla tutustumasa uutuuksiin.”

“Tuolla (toimipaikka B) voiski muutki lisukkeet mennä, täällä voi olla, ettei väki osaa syyä kauraa tai ohoraa pottujen tai riisin tilalta.”

“Tuo on heleppo rasti totteuttaa.”

Lainopilliset tekijät.

“Näihän me tehääinki.”

7 POHDINTA

Ydin ei ole siinä, että emme näe ratkaisua, vaan siinä, että emme näe ongelmaa” (G. K. Chesterton).

Opinnäytetyön etenemiseen ja valmistumiseen haastetta antoi toimeksiantajan vaihtuminen kesken tutkimuksen kirjoittamisen. Onneksi sain nopealla aikataululla uuden toimeksiantajan, mutta myös aihe muuttui ja tutkimustyö alkoi alusta. Sovimme toimeksiantajan kanssa, että voin pysyä edellisen toimeksiantajan kanssa sopimasta PESTEL-analyysiin perustuvasta tutkimuksesta ja näin sain hyödynnettyä jonkin verran jo kirjoittamaani teoriaosuutta.

Opinnäytetyön tavoitteena oli kartoittaa ammattikeittiön nykytila ja tulevaisuuden tarpeita ympäristönäkökulmista tarkasteltuna sekä miettiä, millaisia muutoksia tarvitaan, että ammattikeittiön toiminta olisi luontoa ja ympäristöä säästävää jatkossa. Alun perin opinnäytetyö piti olla vain ympäristöystävällisyyteen ja ekologisuuteen keskittyvä. Työn edetessä selkiytyi, ettei asioita voi ainakaan ravintola-alalla tarkastella ilman, että useat asiat liittyvät toisiinsa. Ekologisuus kulkee hyvin käsi kädessä ekonomisuuden kanssa unohtamatta poliittisia päätöksiä, joihin sosiaaliset ja teknologiset asiat vaikuttavat. Opin paljon ekologisuudesta ja ympäristövaikutteista ammattikeittiön toiminnassa opinnäytetyön kirjoittamisen aikana; uusia keittiöitä suunniteltaessa otetaan jo ekologisuus huomioon, myös laitevalmistajat valikoivat raaka-aineita sekä käytettäviä menetelmiä ekologisuuden mukaan. Nykyään yritysten arvoihin kirjataan ympäristöajattelu, toivottavasti arvoja myös käsitellään, niihin perehdytetään ja toimitaan niiden mukaan, ettei arvot ole vain sanoja paperilla.

Kirjallisuusaineiston haku kannattaa suunnitella ja miettiä erilaisia hakusanoja, miten löytää lähteitä. Opinnäytetyöprosessia suunnitellessa ja aikatauluttaessa kannattaa varata riittävästi aikaa lähteiden etsimiseen, aiheeseen opiskeluun sekä kirjallisuusosion kirjoittamiseen. Mutta lähteiden sisältöä tulee osata rajata tarvittaessa. Minulle kirjallisuusosion laatiminen on edelleen haasteellista juuri rajauksen takia.

Haastattelun suunnittelu kysymysasetteluineen tuotti vaikeuksia, koska kysymykset muotoiltiin sopimaan PESTEL-analyysiin sopiviksi. Koko prosessin ajan aiheessa pysyminen tuotti oman haasteensa ja välillä aihe rönsyilikin useampaan suuntaan. Vaikka en pidä itseäni kovin teoreettisena, kirjallisuusosuus oli alussa liiankin laaja suhteessa tutkimukseen, mutta omasta mielestäni mielenkiintoista. Toimeksiantajan sekä henkilökunnan kanssa oli helppo työskennellä, koska he kaikki vaikuttivat kiinnostuneelta aiheesta ja suostuivat mukaan

kaikkeen ehdotettuun, vaikkakin epäilivät asiakkaidensa kiinnostukseen kehittämisehdotuksiini. Toisaalta *“Kun innostuu, onnistuu. Kun onnistuu, innostuu.”*, kuten ystäväni usein toteaa. Jos itse kokee asian kiinnostavaksi ja mielenkiintoiseksi, se on helpompi ”myydä” eteenpäin asiakkaille.

Tutkimusmenetelmien valinnan tekisin erilaiseksi, jos tekisin tämän kehittämistehtävän uudelleen. PESTEL-analyysi luo hyvän pohdintapohjan alkavalle yritykselle kartoittaa toimintaan vaikuttavia ulkoisia tekijöitä ja joihin voi olla vaikea itse vaikuttaa. Ainakin poliittiset ja lainopilliset tekijät ovat sellaisia, mutta kuitenkin nekin pitää ymmärtää ja analysoitava omaan toimintaan vaikuttavina tekijöinä. Soikkeli (2021) puoltaa kyseistä analyysimallia jo toimivankin yrityksen toiminnan kehittämiseen ja tulevaisuuden ennakoinnissa. PESTEL-analyysistä saadut tulokset voisi jakaa SWOT-analyysiin pohjautuen omiin vahvuuksiin ja heikkouksiin sekä ulkopuolisiin uikiin ja mahdollisuuksiin. Näin tietopohja laajentuisi entisestään ja antaisi leveämmän pohjan kehittämisehdotuksille. Parhaan hyödyn saamiseksi usein rinnalle otetaan jokin toinenkin ympäristön analyysimalli. Myös SWOT-analyysia voidaan tarkastella PESTELin jälkeen, koska PESTELissä esiinnousseet teemat ovat olennainen osa SWOTin muutosvoimia (uhkia ja mahdollisuuksia) sekä voimavaroja (heikkouksia ja vahvuuksia).

Opinnäytetyön aikataulun takia kehittämissuunnitelman toteutumista ei ehditty seurata. Kehittämisehdotukset ovat helposti ja nopeastikin toteutettavia, esimerkiksi salaattipöydän kasvispohjaiset proteiinilähteet sekä kotimaisen energialisäkkeen lisääminen riisiin lisäksi tai korvaajaksi lämpimän ruoan linjastoon. Myös puhdistusaineiden muutos ympäristöystävällisiin vaihtoehtoihin voidaan tehdä seuraavan kerran tilattaessa puhdistusaineita.

Toimeksiantaja päättää myöhemmin investoiko ruokatuotanto-ohjelmaan, onko ohjelmasta taloudellista hyötyä suhteessa investoinnin määrään. Ohjelmistoilla on hankintahinnan lisäksi kuukausimaksut, jolla huolehditaan päivitykset ja huollot ohjelmistoon. Hankinnan alussa vaatii resursseja sekä työaikaa syöttää omat reseptit ohjelmaan, mutta ohjelman käyttöön pitää sitouttaa koko henkilökunta, jotta siitä saadaan käyttöön täysi hyöty. Reseptien tallentaminen sekä niihin tehtävät merkinnät valmistetusta ja jääneestä määrästä on myös helppo toteuttaa. Jos toimeksiantaja päättää ottaa tuotannonohjausjärjestelmän käyttöön, se auttaa ravitsemuksen ja laadun tuottamisessa ja ylläpitämisessä, mutta myös katelaskennassa sekä kustannusten seurannassa. Toimipisteissä ei yleensä jää pois laitettavaa ruokaa, kun linjastoon jäänyt ruoka myydään hävikkiruokana pois lounasajan päätyttyä. Kokit seuraavat ruoan menekkiä lounaan aikana, jolloin myös hävikkiruokamyyntiin jäävän osuuden voi

silmämääräisesti arvioida. Vaikka asiakkaat haluaisivatkin ruokaa valmistettavan vain hävikkimyyntiin, ei ruokaa kannata tehdä ylimääräistä. Ruoka on buffetissa tarjolla, jolloin menekkiä on hankalampi arvioida, koska menekki vaihtelee asiakkaiden ja -määrien mukaan.

Vaikka aiheesta on tehty jo aikaisemminkin tutkimuksia ja opinnäytetöitä, muiden kirjoittamana asiat eivät siirry toisen toimipaikan arkeen. Yrittäjillä tai henkilökunnalla ei useinkaan ole aikaa tai viitseliäisyyttä hakea tutkimuksia aiheesta, lukea ja vielä soveltaa lukemaansa mukauttaen omaa työtään. Jospa tämän opinnäytetyön myötä pystymme osaltamme vaikuttamaan maailmantilanteeseen ilmastonmuutosta hillitsemään. Muutokset ovat pieniä, mutta vie oman aikansa makutottumuksien muutoksiin. Toimeksiantajan toimivaa konseptia ei kannata muuttaa kerralla ekologiseksi, koska ruoan suhteen raaka-aineiden kalliin hankintahinnan lisäksi ainakin toimipaikassa A asiakkaat ovat tottuneet ”äijäruokaan” ja muutos vaikuttaisi asiakasvirtaan ja sitä kautta kannattavuuteen. Asiakkaan valitessa ravintolaa hinta vaikuttaa enemmän kuin ympäristöystävällisyys. Tuleva, pakollinen vastuullisuussuunnitelma koskee vuodesta 2026 alkaen kaikkia yrityksiä, joten toivottavasti tätä opinnäytetyötä voi hyödyntää vastuullisuussuunnitelman laadinnassa.

Jatkotutkimuksena voisi seurata toimipaikan A sekä B hiilijalanjäljen määriä sekä mahdollisia muutoksia kehitysehdotusten mukaisesti. Toimipaikassa B:n energiankulutuksen valvonta on olennaista joidenkin aikaisempien epäselvyyksien seurauksena. Osa henkilökunnasta on ottanut huomioon korkean energian hinnan ja vähentää esimerkiksi sähkön käyttöä työssään mahdollisuuksien mukaan. Kasvisproteiinien ja varsinkin kotimaisten kasvisproteiinien lisääminen salaattibuffetin valikoimiin ja niiden menekkin seuranta sekä mahdollinen lisääntynyt kulutus vähentäisi hiilijalanjälkeä. Kuinka paljon asiakaskunnan fysiologiset ominaisuudet vaikuttavat kasvisproteiinin menekkiin, ja saadaanko asiakkaiden makutottumuksia muutettua. Toimipaikkojen asiakkaille voisi tehdä myöhemmin kyselyn kasvisruokailusta ja -ruokien tarjonnasta sekä toiveista esimerkiksi Webropolin avulla.

Minä pystyn omassa työssäni käyttämään oppimiani asioita opettamalla asioita ja tietoja eteenpäin tuleville ammattilaisille. Kasvisproteiinien tuntemus ja erilaiset käyttötavat ovat olennaista tietoa tulevaisuuden ammattilaisille. Toivottavasti myös toimeksiantaja ja henkilökuntansa hyötyvät opinnäytetyöstäni. Oma toiminta koko prosessissa voisi ruotia paljonkin, mutta oman toiminnan tehokkuuteen voisi panostaa, vaikkakin näin jälkikäteen ajateltuna kirjoitusprosessi on opettanut minua eteenpäin ja ajatusmaailma on muokannut sekä muokkautunut työn edetessä.

"Onnellisuus ei synny siitä, että tekee helppoa työtä, vaan jälkihehkuna tyytyväisyydestä, joka syntyy, kun on suorittanut vaikean tehtävän, johon joutui antamaan parhaimpansa." - Theodore I. Rubin

LÄHTEET

- Aaltio, I. & Puusa, A. (2021). Laadullisen tutkimuksen luotettavuus. Teoksessa A. Puusa, & P. Juuti (toim.). *Menetelmäviikon raivaajat - Perusteita laadullisen tutkimuslähestymistavan valintaan.* (s. 153–166). JTO.
- Businermakeover. (i.a). Tools. <https://businessmakeover.eu/fi/tools/pestle-analysis>
- BusinessTampere. (i.a.). Sairausloman ja perhevapaan kustannukset. <https://www.yritystulkki.fi/fi/alue/businesstampere/toimiva-yrittaja/taloushallinto/sairausloma/#:~:text=Ty%C3%B6ntekij%C3%A4%20on%20sairauslomalla%20keskim%C3%A4%C3%A4rin%205%20%207%20p%C3%A4iv%C3%A4%C3%A4,%E2%82%AC%2C%20joka%20muodostuu%20sijaisj%C3%A4rjestyist%C3%A4%20ylity%C3%B6ist%C3%A4%20ja%20ty%C3%B6n%20hidastumisesta.>
- Cadaut, M. (2022). Elintärkeä ergonomia. *Ammattikeittiöosaaja (1)*, 6–8.
- Cgi Suomi Oy. (2023). Aromi Reseptiikka ja ruokalistasuunnittelu. <https://www.cgi.com/fi/fi/tuoteratkaisut/aromi/reseptiikka-ja-suunnittelu>
- Direktiivi. (2008/98). Jätepuitedirektiivi. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A02008L0098-20180705>
- Dieta. (1.10.2019). Tavoitteena energiatehokas keittiö. <https://www.dieta.fi/inspiraatio/tavoitteena-energiatehokas-ammattikeittiö?hsCtaTracking=1ec00281-2a02-4452-8483-8ad8512102ae%7Caa0022b0-41dc-41ed-a87b-ba273d68dc60>
- Dieta. (19.8.2020). Paranna laitteiden energiatehokkuuttasäännöllisellä ylläpidolla. <https://www.dieta.fi/inspiraatio/energiatehokkuutta-s%C3%A4%C3%A4nn%C3%B6llisell%C3%A4-yll%C3%A4pidolla>
- Dieta. (26.7.2023). Kohti vastuullisuutta säännöllisten huoltojen avulla. <https://www.dieta.fi/inspiraatio/kohti-vastuullisuutta-saannollisten-huoltojen-avulla>
- Dufva, M. (2022). Toimintaympäristön analyysi: PESTE ja sen variaatiot. Teoksessa H-K. Aalto, K. Heikkilä, P. Keski-Pukkila, M. Mäki & M. Pöllänen (toim.). (2022). *Tulevaisuudentutkimus tutuksi – Perusteita ja menetelmiä* (s. 105–112). (Tulevaisuudentutkimuksen verkostoakatemia julkaisuja 1/2022). Turun yliopisto. <https://www.utupub.fi/bitstream/handle/10024/153465/TVA-1-2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
<https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-249-563-1>.
- Elintarvikelaki 297/2021. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297>

- Eskola, J., Lätti, J., Vastamäki, J. (2018). Teemahaastattelu: Lyhyt selviytymisopas. Teoksessa R. Valli (toim.). (2018). *Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1 Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle*. (5. uudistettu painos). PS-kustannus.
- Eurostat statistics 2023. (2023). Food waste and food waste prevention – estimates. https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates
- Farm to Fork. (i.a.). Farm to fork strategy. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- Food.ec. (2022). Ruokajätteen ja ruokahävikin vähentäminen. https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en
- Harisalo, R. (2011). Luovuuden teknologia: ideointimenetelmät organisaatioiden luovuuden vahvistajina. Tampere University Press.
- Harmaala, M-M. & Jallinoja, N. (2012). Yritysvastuu ja kestävä liiketoiminta. Sanoma Pro.
- Heikkilä, P. (2001). Ekokeittiön valinnat: Ruokapalvelut ympäristöä säästären. WSOY.
- Heikkilä, T., Aaltonen, H., & Valkosalo, T. (2012). Siivoustyön käsikirja. (Lisäpainos, 22. p.) SSTL Puhtausala.
- Heikkinen, H.T.L, Salo, P., Kaukko, M., Kiilakoski, T., Huttunen, R., Mutanen, A., Friman, M., & Nuutinen, L. (2023). Suuntauksia ja tulkintoja. Teoksessa H. L.T Heikkinen & M. Kaukko (toim.). *Toimintatutkimus; käytännön opas*. (s. 67–110). Vastapaino.
- Heinonen, O. (23.9.2019). Kespron tutkimus suomalaisten odotukset ravintoloille 2020. <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/kespron-tutkimus-suomalaisten-odotukset-ravintoloille-2020>
- Heiske, P. (2005). Vaativat ratkaisut työyhteisössä: Visioiden uusi sisältö. Yrityskirjat.
- Hirsjärvi, S., Hurme H. (2008). Tutkimushaastattelu Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Yliopistokustannus.
- Huhtala, M. (17.9.2021). Ei hävikkiä, kiitos. <https://www.amko.fi/2021/09/17/ei-havikkia-kiitos/>
- Huhtala, M. (24.1.2022). Tuotantotavat puntarissa. <https://www.amko.fi/2022/01/24/tuotantotavat-puntarissa/>
- Ilmasto-opas. (12.5.2020). Ilmastonmuutos Suomessa. <https://www.ilmasto-opas.fi/artikkelit/ilmastonmuutosta-voi-hillita-ilmastoystavallisella-ruokavaliolla>

- Juuti, P & Puusa, A. (2020). Toimintatutkimus; sekä toimintaa että tutkimusta. Teoksessa A. Puusa & P. Juuti (toim.) *Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät*. (s. 267–281). Gaudeamus.
- Juutinen, S., & Steiner, M-L. (2010). Strateginen yritysvastuu. WSOYpro
- Jätelaki. 17.6.2011/646. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646>
- Kamensky, M. (2014). Strateginen johtaminen; Menestyksen timantti (4. tarkastettu painos). Talentum Media.
- Kananen, J. (2014). Toimintatutkimus kehittämistutkimuksen muotona: Miten kirjoitan toimintatutkimuksen opinnäytetyönä? (Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 185). Jyväskylän ammattikorkeakoulu.
- Keskitalo, M. (2021). Uudet ruokaproteiinikasvit. Teoksessa J. Backman, M. Keskitalo (toim.), S. Peltonen (toim.), S. Lindén (toim.) & S. Anttila (toim.), *Uudistuva kasvintuotanto*. (24–26). ProAgria Keskusten Liitto.
- Koskinen, M. & Kakko, L. (2022). Allergeenisivous ammattikeittiössä – vain puhtaalla tehdään puhdasta! *Elintarvike ja Terveys*, 36(1/2022). 56–60.
- Koskinen, M., Kakko, L. & Välikylä, T. (2021). Keittiöiden siivous- ja hygieniaopas (2. uudistettu painos). Ympäristökustantamo.
- Laari, S. (2016). Green supply chain management practices and firm performance: Evidence from Finland. (Sarja - ser. E osa - tom. 4 Oeconomica) [väitöskirja, Turun Yliopisto]. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-29-6537-3>
- Laki jätelain muuttamisesta 714/2021. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210714>
- Lampi, R., Laurila, H., Pekkala, M-L. (2009). Ruokapalvelut työnä (4. uudistettu painos). WSOY Oppimateriaalit.
- Lechler. (i.a.). Sinnerin ympyrä. <https://www.lechler.com/fi/sovellukset/saeilioenpesu/tank-equipment-cleaning/fundamentals-of-cleaning-technology>
- Lojamo, A. (28.4.2022). Pakkausten tuottajavastuu on muutosten keskellä. *Kehittyvä elintarvike*, 33(2). 10.
- Lounasmenu. <https://www.lounasmenu.fi/havikkiruoka/>
- Luonnonvarakeskus (Luke). (2016). Hävikkiruoan lahjoittaminen ja myynti. <https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/havikkiruoan-lahjoittaminen-ja-myynti/>

- Luonnonvarakeskus (Luke). (i.a.). Elintarvikejäte- ja ruokahävikkiseuranta -hanke. <https://projects.luke.fi/ruokahavikkiseuranta/>
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut (MARA). (i.a.). Matkailu- ja ravintola-alan toimenpideohjelman tulokset. Haettu 12.8.2023, <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/energiatehokkuus/matkailu-ja-ravintola-alan-toimenpideohjelman-tulokset.html>.
- Metos. (2022–2023). Vastuullisuus on yhteinen asiamme. <https://www.metos.fi/vastuullisuus/>
- Mäyry, J. (15.1.2010). Ammattikeittiön energiatehokkuuden ja mittaus ja kehittäminen. https://www.metos.com/pdf/news/Ammattikeittion_energiatehokkuus.pdf
- Norden. (2023). Nordic nutrition recommendations. <https://www.norden.org/en/publication/nordic-nutrition-recommendations-2023>
- Oppariapu. (i.a.). Yhteisölliset ideointimenetelmät. <https://oppiapu.wordpress.com/yhteisolliset-ideointimenetelmat/>
- Paalumäki, A. & Vähämäki, M. (2020). Havainnointi organisaatiotutkimuksessa. Teoksessa A. Puusa & P. Juuti (toim.) *Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät*. (s. 131–144). Gaudeamus.
- Puska, R. & Viinikka, E. (2015). Siistii!. Sanoma Pro.
- Puusa, A. (2020). Haastattelutyypit ja niiden metodiset ominaisuudet. Teoksessa A. Puusa & P. Juuti (toim.) *Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät*. (s. 103–117). Gaudeamus.
- Puusa, A., Reijonen, H., Juuti, P. & Laukkanen, T. (2014). Akatemiasta markkinapaikalle. Talentum.
- Päivittäistavarakauppa (PTY). (i.a.). Ilmastovaikutukset ja ruokahävikki. [kuva]. <https://www.pty.fi/kaupan-toiminta/vastuullisuus/ilmastovaikutukset-ja-ruokahavikki/kauppa-vahentaa-ruokahavikkia/>
- Rautiainen, T. (2019). Energianmittausjärjestelmän hankintaopas ammattikeittiöille. Mikkelin ammattikorkeakoulu. D: Vapaamuotoisia julkaisuja 17. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-588-382-7>
- Ravitsemuspassi. (i.a.). Ravitsemuspassi osaamisen edistämiseen. <https://ravitsemuspassi.fi/>
- Reisbacka, A., Rytönen, A., Salminen, M., Kosonen, R. (2009). Energiatehokas ammattikeittiö – opas. Työtehoseura.
- ResQ. (2023). Älä heitä hyvää ruokaa hukkaan!. <https://www.resq-club.com/fi/>

- RuokaMinimi. (2019). Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät. RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti. (Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:47). https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161742/VNTEAS_47_Ruokavaliomuutoksen%20vaikutukset.pdf?sequence=1
- Ruokapalvelupäällikön opas. (2023). Ruokapalvelupäällikön opas: Näin johdat ruokapalvelua tehokkaasti tiedon pohjalta. <https://www.cgi.com/fi/fi/lataa/ruokapalvelupaallikon-opas>.
- Ruokavirasto. (20.6.2023). Vähemmän lihaa, enemmän kasviksia; tässä ovat pohjoismaiset ravitsemussuosituksien 2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/uutiset/vahemman-lihaa-enemman-kasviksia-tassa-ovat-pohjoismaiset-ravitsemussuosituksien-2023/>.
- Salmela, K. (2023). Opettajan tekijänoikeuskäsikirja. Selviytymisopas tekijänoikeuksien viidakkoon. Edita Publishing.
- Siivousaineet.com. (i.a.). Yleistietoa siivousaineista, pesuaineista ja puhdistusaineista. <https://siivousaineet.com/yleistietoa>
- Sitra. (2023). Megatrendit 2023. <https://www.sitra.fi/julkaisut/megatrendit-2023/#megatrendityon-eteneminen> viitattu 13.8.2023.
- Sjöstedt, T. (26.6.2018). *Mitä nämä käsitteet tarkoittavat* [sähköinen tietoaaineisto]. Sitra. <https://www.sitra.fi/artikkelit/mita-nama-kasitteet-tarchoittavat/>
- Soikkeli, J. (7.6.2021). *Yrittäjä - Tiedätkö, mikä on PESTEL-analyysi?* [sähköinen tietoaaineisto]. Redesan. <https://www.redesan.fi/yrittaja-tiedatko-mika-on-pestel-analyysi/>
- Sojamo, S., Keskinen, M., & Kumm, M. (2017). Kestävästi vettä ja ruokaa kaikille. Kirjava käsikirja kestävään kehitykseen. Tammi.
- Suomen-ruokatutkimuksen-ja-innovoinnin-strategia-2021–2035. (2021). <https://cris.vtt.fi/en/publications/suomen-ruokatutkimuksen-ja-innovoinnin-strategia-20212035>
- Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL). (20.6.2023). Pohjoismaiset ravitsemussuosituksien pohjana suomalaisille suosituksille -päivitystyö käynnistyy. <https://thl.fi/fi/-/pohjoismaiset-ravitsemussuosituksien-pohjana-suomalaisille-suosituksille-paivitysty-o-kaynnistyy-?redirect=%2Ffi%2Fweb%2Felintavat-ja-ravitsemus> .
- Terveydensuojelulaki. 763/1994. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940763>
- Tomminen, E. (2019). Ammattikeittiön ympäristön näkökulmia. Kehitysehdotuksia ympäristövastuullisuudesta ja ekotehokkuudesta Nokian kaupungin ruokapalveluille. [ylempi AMK-opinnäytetyö, Tampereen Ammattikorkeakoulu]. Thesus.

- Toussaint, J & Berry, L. (2013). The promise of Lean in health care. *Maya Clinic proceedings*. 88(1). 74-82. [https://www.mayoclinicproceedings.org/article/S0025-6196\(12\)00938-X/fulltext](https://www.mayoclinicproceedings.org/article/S0025-6196(12)00938-X/fulltext)
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*. (5., uudistettu painos). Tammi
- Tuovinen, T. & Laitinen, M-L. (5.5.2017). Kestävä hyvinvointi mittaamalla näkyväksi. <https://read.xamk.fi/2017/kestava-hyvinvointi/mittaamalla-nakyvaksi/>
- Työterveyslaitos. (i.a.). Kokonaisvaltainen ergonomia. <https://www.ttl.fi/teemat/tyohyvinvointi-ja-tyokyky/kokonaisvaltainen-ergonomia>
- Työturvallisuuslaki. 738/2022. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2002/20020738>
- Tähtinen, J., Laakkonen, E. & Broberg, M. (2020). Tilastollisen aineiston käsittelyn ja tulkinnan perusteita. (2. uudistettu painos). Turun yliopiston kasvatustieteiden laitos.
- Valtioneuvosto. (12.12.2019). Ruokahävikin torjuntaa tehostetaan, Suomen malli esillä komissiossa. <https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/ruokahavikin-torjuntaa-tehostetaan-suomen-malli-esilla-komissiossa>
- Vilka, H. (2018). Havainnot ja havainnointimenetelmät tutkimuksessa. Teoksessa R. Valli (toim.). *Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1 Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelvalle tutkijalle* (5. uudistettu painos). PS-kustannus.
- Vilka, H. (2021). *Tutki ja kehitä*. (5. päivitetty painos). PS-kustannus.
- Vuorinen, T. (2013). *Strategiakirja: 20 työkalua*. Talentum.
- Väisänen, U. (2017). Ammattikeittiön puhtaanapito keskiössä. *Siivoustaito*, 29(2), 28–31.
- Weckmann, K. (16.11.2022). Energiatehokkaasti ammattikeittiössä. <https://www.metros.fi/news/neuvokit/energiatehokkaasti-ammattikeittioissa/>
- Ympäristö.fi. (2023). Jätteet ja kierrätys. <https://www.ymparisto.fi/fi/kestava-kierto-ja-biotalous/kierratys-ja-jatteet>
- Ympäristönsuojelulaki 527/2014. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2014/20140527>
- Yritys- ja yhteisötietojärjestelmä (YTJ). (2023). Yritys- ja yhteisöhaku. <https://tietopalvelu.ytj.fi/>
- Yrityshaku. (2024). Yrityshaku. <https://www.kauppalehti.fi/yritykset/yrityshaku/hakutulos/aalto-ravintola>

LIITTEET

Liite 1. Nykytilanteen arviointia varten tarkistuslista havainnoitavista asioista

Liite 2. Haastattelukysymykset

Liite 3. PESTEL-mallipohja

Liite 1. Nykytilanteen arviointia varten tarkistuslista havainnoitavista asioista

- Raaka-aineiden vastaanotto; kuorman purku ja vastaanottotarkastus

- raaka-aineiden käyttö, esikäsittelyhävikin arvioiminen

-

- Koneiden ja laitteiden ylläpito
 - o koneiden ja laitteiden ylläpito ja huolto
 - o astianpesukoneen valmius, käyttö- ja täyttöaste
 - o liedet, uunit esilämmitys
 - o pizzauunin lämmitys
 - o salin linjastojen lämmitys/jäähdytys

- koneiden ja laitteiden käytön monipuolisuus

- tarjoiluhävikin seuranta

- työskentelyergonomia keittiössä ja ravintolasalissa
 - o kuorman vastaanotto
 - o ruoanvalmistus
 - o ravintolasalin siivous
 - o roska-astioiden vienti/tyhjennys

Liite 2. Haastattelukysymykset

Taustakysymyksiä vastaajalle

Mikä on koulutuksesi?

Kuinka kauan olet työskennellyt alalla?

1. Miten teillä näkyy erilaiset ”kampanjat”, kuten esim. tammikuun vegaanihaaste, herku-ton helmikuu?
2. Kuka vastaa ruokalistasuunnittelusta? Millä perusteella joku ruoka päätyy listalle?
Voiko asiakkaat vaikuttaa ruokalistaan?
3. Kuinka usein teille tulee tukkuuorma? Jos tuotteita puuttuu tai on hukassa, miten tämä näkyy tuotannossa tai muussa toiminnassa?
4. Miten teillä seurataan energian kulutusta?
5. Miten energian hinnanvaihtelut ovat vaikuttaneet työskentelyyn?
6. Miten nykyiset koneet ja laitteet tukevat keittiön toimintaa?
7. Miten tietotarve tai tiedon hyödyntämistavat ovat muuttuneet?
(erv:t, allergeenit, kasvisrv:t, ympäristötietous, keittiölaitteiden toimintojen laajuus, tek-nologia, jne)
8. Tehdäänkö työpaikalla jatkuvaa kehitystyötä ja seurataanko mahdollisten kehitysideoi-den toteutumista?
9. Minkälaista ja miten hyödynnätte teknologiaa työssänne?
10. Minkälaisia ekologisia toimia työssänne on?
11. Miten ajankohtainen tieto kestävästä ruokavalinnoista saavuttaisi mielestäsi työpaikka-lounasruokailijat parhaiten?
12. Miten lounasruokailua voisi kehittää vastuullisempaan ja terveellisempään suuntaan?
13. Miten ympäristölähtöisyys huomioidaan työssänne?
 - miten hävikkiä seurataan?
 - mitä kaikkea kierrätetään?

14. Mitkä ovat mielestäsi tärkeimmät asiat, jotta ammattikeittiötä voidaan kutsua ekologisiksi keittiöksi?
15. Minkälainen omavalvontajärjestelmä teillä on käytössä? (mitä seurataan?)
16. Metsäkatoasetus EU:n ulkopuolelta tuleville tuotteille astuu voimaan toukokuussa. Tasa-arvon kannalta asetus tullenee voimaan myös EU:n sisämarkkinoille. Miten mielestäsi asetus vaikuttaa teidän raaka-ainehankintoihinne?
17. Miten elintarvikkeiden hinnannousu näkyy työssäsi?
18. Miten suunniteltu sokerivero vaikuttaa yrityksen toimintaan ja raaka-ainehankintoihin?

Liite 3. PESTEL-mallipohja



Vaikuttava tekijä	Mikä/Miten vaikuttaa toimintaasi?	Miten toimit pitkällä tähtäyksellä?
Politiikka		
Talous		
Sosiaaliset tekijät		
Teknologia		
Ympäristö		
Lainsäädäntö		