



Vastuullisuus ravintolatoiminnassa

Miia Multanen

OPINNÄYTETYÖ
Toukokuu 2024

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma
Restonomi

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma
Restonomi

MULTANEN, MIIA:
Vastuullisuus ravintolatoiminnassa

Opinnäytetyö 43 sivua, joista liitteitä 7 sivua
Toukokuu 2024

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia vastuullisuutta ravintolatoiminnassa. Kehittämistyö tehtiin ravintola Aleksikselle ja työn tarkoituksena oli löytää Aleksikselle kehityskohteita, joiden avulla ravintolan toimintaa voitaisiin muuttaa vastuullisemmaksi. Tutkimus toteutettiin teemahaastatteluiden avulla. Teoriaosuudessa käsiteltiin, mitä vastuullisuus on ja mihin kaikkeen se vaikuttaa. Ravintolatoiminnassa vastuullisuus pitää sisällään ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun. Tässä työssä näitä aiheita käytiin läpi esimerkiksi lähiruoan, kierrätyksen, hävikin hallinnan ja riskien tiedostamisen sekä hallitsemisen kautta.

Tutkimuksellisessa osassa työtä kartoitettiin kohdeyrityksen vastuullisuuden nykytilanne. Teemahaastattelut pidettiin Aleksiksen omistajalle, ravintolapäällikölle, keittiömestarille ja kokille. Haastatteluissa selvisi, että Aleksiksen vastuullisuuden tila oli jo todella hyvällä tasolla, mutta kehityskohteitakin löytyi. Haastatteluiden tuloksista koostettiin samankaltaisuuskaavion avulla kehitysehdotukset.

Kehitysehdotuksiksi nousivat kahdeksan asiaa ja niille tuotettiin ratkaisuehdotukset. Henkilökunnan hyvinvoinnin ylläpitoa ja ravintolan vastuullisuuden lisääminen ratkaistiin ehdottamalla kirjallisten suunnitelmien laatimista vuosikellon avulla. Hävikin vähentämiseksi ehdotetaan ravintolan kahvilaan tai lounaan hävikkimyynnin yhteyteen otettavaksi myyntiin hävikkilaatikkaa. Vastuullisuuden ja työnkierron lisääminen saataisiin ratkaistua kirjaamalla lisää reseptejä Jamix -järjestelmään. Työntekijöiden yksilöllisen ohjauksen tarvetta voitaisiin kartoittaa kehityskeskusteluissa ja palavereissa. Vastuullinen valinta - merkin lisääminen ruokalistaan auttaisi asiakkaita valitsemaan ruokia, joiden hiilijalanjälki on pienempi. Kasvisruoan menekin kasvattamiseksi linjaston viimeisenä oleva kasvisruokapöytä siirrettäisiin linjaston ensimmäiseksi. Asiakkaille tiedottaminen yrityksessä tehdyistä vastuullista teoista ratkaistaisiin positiivisena markkinointikeinona. Tarinoita tehdyistä toimista voisi kertoa yrityksen kotisivuilla, sosiaalisessa mediassa tai ravintolassa.

Asiasanat: vastuullisuus, ympäristövastuu, taloudellinen vastuu, sosiaalinen vastuu, hiilijalanjälki

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

MULTANEN, MIIA:
Responsibility in Restaurant Business

Bachelor's thesis 43 pages, appendices 7 pages
May 2024

The purpose of this thesis was to examine and find out how the responsibility of restaurant Aleksis could be developed. The purpose was to produce development targets and propose solutions for them. The information was obtained from interviews and literature. This thesis is a practice-based work which was executed by interviews.

Based on the results of the interviews, the state of responsibility in restaurant Aleksis is already at a really good level. Still with the help of the interviews, areas for development were found. Based on the information from the interviews and theoretical framework of the study responsibility was the method chosen for the similarity diagram. Using a similarity diagram, the answers from the interviews were sorted into groups.

The development proposals were maintaining the wellbeing of the staff, increasing responsibility in Aleksis, waste box, increasing responsibility and work cycle, individual guidance of employees, responsible choice label on the menu, informing customers about the responsible actions taken and increasing the amount of vegetarian food. The conclusions can be considered that the proposed solutions can be directly implemented in the restaurant Aleksis.

Key words: responsibility, environmental responsibility, financial responsibility, social responsibility, carbon footprint

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	VASTUULLISUUS RAVINTOLATOIMINNASSA	6
	2.1 Ympäristövastuu	6
	2.2 Sosiaalinen vastuu	6
	2.3 Taloudellinen vastuu	7
3	VASTUULLINEN RUOKA	8
	3.1 Hiilijalanjälki	8
	3.1.1 Hiilijalanjäljen laskeminen.....	8
	3.1.2 Ruoan ympäristövaikutukset	10
	3.1.3 Ruoan hiilijalanjäljen pienentäminen ravintolassa	14
	3.2 Eläin- ja kasvisperäinen ruoka	14
4	EKOLOGISEN KESTÄVYYDEN HAASTEET RAVINTOLASSA.....	17
	4.1 Hävikki ja raaka-aineet.....	17
	4.2 Kierrätys ja energiatehokkuus.....	18
5	HAASTATTELU TIEDONKERUUMENETELMÄNÄ.....	21
	5.1 Haastattelun suunnittelu ja toteutus	21
	5.2 Haastattelun jälkeen.....	21
6	KEHITTÄMISTYÖN KOHTEENA RAVINTOLA ALEKSIS.....	23
	6.1 Ravintola Aleksis yrityksenä.....	23
	6.2 Ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun nykytilanne	23
	6.3 Kehittämistyön tavoite	24
7	HAASTATTELUT	25
	7.1 Haastattelukysymysten valinta.....	25
	7.2 Haastatteluiden toteutus	25
8	HAASTATTELUIDEN TULOKSET JA RATKAISUEHDOTUKSET	27
	8.1 Tuloksien tarkastelu	27
	8.2 Kehityskohteiden ratkaisuehdotukset.....	29
9	POHDINTA	31
	LÄHTEET.....	33
	LIITTEET	37
	Liite 1. Teemahaastatteluiden kysymykset	37
	Liite 2. Haastatteluiden litteroinnit	38
	Liite 3. Tavat pienentää hiilijalanjälkeä - julkaisu	42
	Liite 4. Vastuullisuus julkaisu yrityksen kotisivuille.....	43

1 JOHDANTO

Vastuullisuus on terminä noussut viime vuosina tunnetummaksi ja käsitteenä se onkin hyvin laaja. Tässä työssä se on rajattu koskemaan ravintolatoimintaa. Vastuullisuus ravintolatoiminnassa pitää sisällään ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun. Ravintola-alalla ympäristövastuu- termillä tarkoitetaan esimerkiksi sesongin mukaisten raaka-aineiden suosimista, lähiruoan käyttämistä, lihojen korkeaa kotimaisuusastetta ja kierrätystä. Vastuullinen ruoka tukee hiilijalanjäljen pienentämistä ja ekologisen kestävyuden takaamista. Sosiaaliseen vastuuseen taas luetaan työnantajan vastuu työntekijöistään, työpaikan laitteiden turvallisuudesta ja työntekijöiden virkistystoiminnan tukemisesta. Taloudellinen vastuu tarkoittaa yrityksen riskien tiedostamista sekä hallitsemista ja, että yritys maksaa työntekijöilleen vähintään työehtosopimuksen mukaista palkkaa. Taloudellisesti vastuullinen työnantaja noudattaa lakeja ja pitää huolen, että yritystoiminta on taloudellisesti kannattavaa vielä tulevaisuudessakin.

Tämän työn tavoitteena on tutkia, mitä vastuullisuus pitää sisällään, kun se rajataan ravintolatoimintaan ja millä tasolla vastuullisuus on tällä hetkellä ravintola Aleksiksessa. Tämän työn tekijä työskentelee itse Aleksiksessa esimiestehtävissä. Raportissa käydään läpi vastuullisuuden teoriaa kertomalla, mitä se tarkoittaa ja mihin kaikkeen se vaikuttaa. Seuraavana syvennytään ekologisiin kestävyden haasteisiin, joita ravintolatoiminnassa kohdataan. Tämän jälkeen käydään läpi kohdeyrityksen nykytilanne, joka on ollut pohjana varsinaiselle työlle. Työn tarkoituksena on löytää Aleksiksesta kehityskohteita, joiden avulla toimintaa voidaan muuttaa vastuullisemmaksi. Tutkimusmenetelmänä käytetään teema-haastatteluita ja niiden avulla kartoitetaan kehityskohteita. Kehityskohteille tuotetaan myös ratkaisuehdotukset ja tavat saattaa ne käytäntöön.

2 VASTUULLISUUS RAVINTOLATOIMINNASSA

2.1 Ympäristövastuu

Ympäristövastuulla ravintolatoiminnassa tarkoitetaan esimerkiksi sitä, että ravintola tekee tietoisesti valintoja lähiruoan käyttämisestä valmistettavien ruokien raaka-aineina. Ravintolan ruokalistalle valitaan sesongin mukaisia kasviksia ja käytettävien lihojen alkuperänä suositaan kotimaisuutta. (Ilmastoviisas 2024.) Tärkeä toimi hiilijalanjäljen pienentämiseen on myös hävikin pienentäminen sekä minimointi. Kierrätys on myös erittäin tärkeää kaiken kokoisissa ravintoloissa. WWF (n.d.b) suosittelee käyttämään kotimaisia tai vastuullisesti pyydettyjä kaloja. Ulkomailta tuotuja kaloja käytettäessä ympäristömerkeistä on apua. Käyttämällä MSC- sekä ASC-merkin saaneita kaloja, voidaan olla varmoja siitä, että ne ovat vastuullisia ja kestäviä valintoja. (WWF n.d.b.)

Ympäristöystävällisiä pesuaineita valittaessa voi mennä sekaisin sekavan sertifiointin takia. Osa valmistajista on kehittänyt omia sertifiointejaan, mutta on myös olemassa pohjoismaisia ja Euroopan omia sertifikaatteja. Esimerkkejä puolueetomista sertifikaateista ovat Ecolabel, Joutsenmerkki sekä Ecocert (EU-ympäristömerkki n.d. ; Joutsenmerkki n.d. ; Ecocert 2024).

2.2 Sosiaalinen vastuu

Ravintolatoiminnassa sosiaalisella vastuulla tarkoitetaan esimerkiksi sitä, että työnantaja huolehtii työntekijöiden työterveyspalveluiden tarjoamisesta ja ottaa työntekijöille mahdollisesti ylimääräisen tapaturmavakuutuksen. Sosiaalisen vastuun piiriin kuuluu myös, että työnantaja huolehtii työpaikan ja laitteiden turvallisuudesta. Vastuullinen työnantaja tukee työntekijöitään virkistystoiminnalla tai esimerkiksi tarjoamalla liikunta- ja kulttuurietua. Kun nämä ovat kunnossa työtapaturmat ja sairauslomat vähenevät. Näiden seurauksena työhyvinvointi, sekä yrityksen maine paranevat. (SFS n.d.)

Sosiaalisesti vastuulliset työnantajat ymmärtävät, että käyttämällä standardeja yritys parantaa tuottavuuttaan, työnantajakuvaansa ja vetovoimaansa. Nämä ovat nykyajan mukaisia mahdollisuuksia erottua muista työnantajista. Standardien avulla työnantaja pitää huolen myös alihankintaketjujen sekä kilpailutuksien vastuullisuudesta. (SFS n.d.)

2.3 Taloudellinen vastuu

Yrityksen taloudellinen vastuu pitää huolen siitä, että yrityksen toiminta on taloudellisesti hyvää myös tulevaisuudessa. Taloudellista kannattavuutta tukevat riskien hallitseminen ja tiedostaminen. Näin voidaan välttyä toiminnan keskeytyksiltä. (SFS n.d.) Ilman toiminnan keskeytyksiä työntekijöillä riittää töitä myös jatkossa. Taloudellisesti vakaa yritys säilyy kilpailukykyisenä.

Taloudellisesti vastuullinen työnantaja noudattaa toiminnassaan kaikkia lakeja ja asetuksia. Vastuullista on myös maksaa työntekijöilleen vähintään työehtosopimuksen mukaista palkkaa. Pidettäessä huolta taloudellisesta vastuusta voidaan yrityksen kannattavuutta kehittää ja ottaa huomioon mahdolliset nykyisten toimintamallien tuomat taloudelliset riskit (Logistiikan maailma 2024).

3 VASTUULLINEN RUOKA

3.1 Hiilijalanjälki

Hiilijalanjäljellä tarkoitetaan toiminnan, tuotteen tai palvelun aiheuttamaa ilmasto-kuormaa eli miten paljon kasvihuonepäästöjä toiminnan, tuotteen tai palvelun elinkaaren aikana muodostuu (Martat n.d.a). Ympäristölle erittäin haitallista on ruokahävikki. Hukkaan heitetty syötäväksi kelpaava ruoka on arvokkaiden raaka-aineiden ja rahan tuhlaamista. Jokainen voi vaikuttaa omilla valinnoillaan ruokahävikin syntyyn. Ostamalla kaupasta vain sen verran ruokaa, kuin tarvitaan ja hyödyntämällä kotoa löytyviä raaka-aineita, ennen kuin ne menevät vanhaksi. Ottamalla lautaselle vain sen verran ruokaa, kuin jaksaa syödä. Kotiin ostettujen raaka-aineiden pakkaukset kannattaa kierrättää ja pienentää näin ympäristövaiikutuksia. Kestokassin käyttäminen auttaa pienentämään muovijätteen syntymistä. Kaupassa voi auttaa pienentämään hävikkiä ostamalla alennuksessa olevia tuotteita. (Ruokatieto 2022.)

Suomessa ruoan muodostaman hävikin hiilijalanjälki vastaa jopa 400 000 henkilöauton vuodessa syntyviä hiilidioksidipäästöjä (City 2019). Kallio (2020) kertoo, että EU-maat, Suomi mukaan lukien, ovat sopineet YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden mukaan puolittavansa ruoasta syntyvän hävikin vuoteen 2030 mennessä. Pää tavoite on puolittaa hävikki ravintoloissa, kaupoissa ja kodeissa. Elin-tarvikejätteen määrää haluaan vähentää myös ruokajärjestelmän muissakin osissa. (Kallio 2020.)

3.1.1 Hiilijalanjäljen laskeminen

Vähähiiliset tuotteet ovat osa vastuullista liiketoimintaa ja nykyään sitä pidetään myös kilpailu- ja erottautumistekijänä. Suunnitteleamalla vähähiilisiä ratkaisuja ja käyttämällä vähähiilisiä tuotteita edesautetaan ilmastonmuutoksen hillitsemistä sekä päästöjen pienentämistä. Hiilijalanjäljen laskemisella voidaan kartoittaa isoimmat päästöt tuottavat osa-alueet esimerkiksi tuotteista, palveluista tai toi-

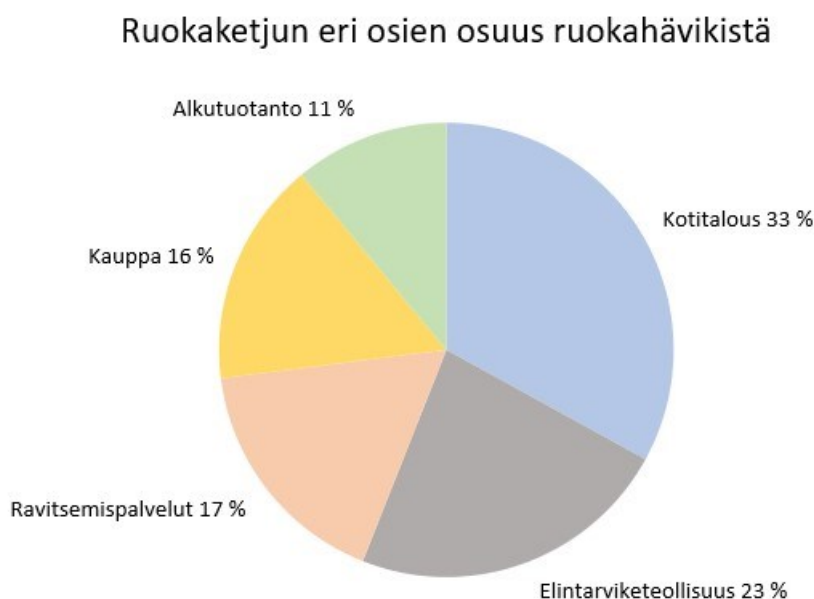
minnoista. (Ilmastoapu 2018.) Marttojen (n.d.a) mukaan se, että millä tavalla rahaa käyttää vaikuttaa suuresti päästöihin. Keskivertosuomalaisen hiilijalanjälki on noin 858 kiloa CO₂e kuukaudessa. (Martat n.d.a) Hiilijalanjäljen laskemista kuitenkin vaikeuttaa se, että yhtenäistä standardia laskelmiin ei ole käytössä ja tästä syystä eri yritysten laskelmien tulokset voivatkin vaihdella keskenään suuresti (Autio 2020).

SFS-yrityksen hiilijalanjälkilaskuri pohjautuu ISO 14067 standardiin (SFS n.d.). Ilmastoapu- yrityksellä on käytössä laskentamalli, joka on Greenhouse Gas Protocol- standardin mukainen (Ilmastoapu 2018). Biocode- yrityksellä on käytössä hiilijalanjälkilaskuri, joka toimii sähköisesti ja mahdollistaa helposti havainnollistavan raportoinnin. Biocode tarjoaa myös hiilijalanjälkilaskuriaan käyttäville asiakkaille käyttöön kätevän ja havainnollistavan hiilijalanjälkimerkin. Merkissä tulee esimerkiksi ilmi, että yritys on laskenut hiilijalanjälkensä, hiilijalanjäljen päästöluokituksen ja tuotekategorian mukaisen päästöluokituksen. (Biocode 2024a. ; Biocode 2024b.) Marttojen sivuilla yksityiset henkilöt voivat laskea hiilijalanjälkensä heidän laskurillaan. Ruoan osalta laskurissa on omat kohdat kasvisperäisille ja eläinperäisille elintarvikkeille. Laskuriin merkitään, millaisella euromäärällä on kuukaudessa käyttänyt kategoriaan kuuluvia elintarvikkeita. (Martat n.d.b.) Hiilijalanjälkeä voidaan laskea siis monien eri laskurien avulla. Toiset yritykset tarjoavat palvelua, jossa he laskevat palvelun tilanneen yrityksen toiminnan, tuotteiden ja palveluiden hiilijalanjäljen.

Omien reseptien hiilijalanjäljen voi laskea Unilever Food Solutionsin laskurilla, jossa hiilijalanjäljen määrän näkee helposti esitettyssä muodossa (Unilever Food Solutions n.d.). Ravintolan ruokien hiilijalanjäljen laskentaan oiva valmis monitasoinen Excel-paketti löytyy Hiilineutraalisuomi.fi- sivustolta (Hiilineutraalisuomi 2023). Ammattikäyttöön soveltuu myös Jamix-ohjelman CO₂-laskuri, jonka avulla voidaan suoraan resepteistä laskea annoksen hiilijalanjälki. Näin kyseisen annoksen hiilijalanjälki voidaan julkaista myös ruokalistassa asiakkaiden nähtäville. (Autio 2020.)

3.1.2 Ruoan ympäristövaikutukset

YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestön kertoo, että noin 30 prosenttia maailmalla valmistetusta ruuasta joutuu hävikkiin. Arvioidaan, että sillä määrällä ruokittaisiin jopa kaksi miljardia ihmistä. Suuri määrä ruoantuotantoon kohdistetusta viljelysmaastakin on käytössä aivan turhaan, eikä esimerkiksi metsänä. (City 2019.) Suomessa muodostui ruokahävikkiä vuonna 2023 351–376 miljoonaa kiloa (Ruokatieto 2023). Kuviossa 1 Ruokaketjun eri osien osuus ruokahävikistä osoitetaan, että kotitaloudet luovat eniten hävikkiä. Yhtä ihmistä kohden ruokahävikkiä syntyy vuoden aikana 20–25 kiloa. Kuluttajat muodostavat hävikkiä myös ruokaketjun toisissakin vaiheissa, esimerkiksi lounasravintoloissa. He vaikuttavat ostopäätöksillään kauppoihin ja sillä tavalla myös elintarviketeollisuuteen. (Kallio 2020.)



KUVIO 1. Ruokaketjun eri osien osuus ruokahävikistä (muokaten, Ruokatieto/Tietohaarukka 2023)

Taulukkoon 1 Eri proteiini­lähteiden ympäristövaikutukset koottiin raaka-aineiden tärkeimmät vertailutiedot. Taulukosta voidaan tarkastella, että suurin osa vertailussa olevista tuotteista on raaka-aineiltaan ja valmistusmaaltaan Suomesta. Tämä on hiilijalan­jäljen kannalta erittäin hyvä asia. Suomalaisten raaka-aineiden käyttö tuo lisää työtä suomeen. Palkokasvit kohdassa on Beanit-yrityksen Härkis.

Härkiksen pääraaka-aineina ovat suomalainen herne ja härkäpapu. Tuotteessa on pieni hiilijalanjälki ja raaka-aineina käytetyt palkokasvit ovat erittäin hyviä typpensitojakasveja. Palkokasvien tarvitsema kasvupinta-ala on myös pieni, joten jo pienelläkin pinta-alalla saadaan tuotettua hyvä määrä satoa. (Beanit n.d.)

Soijatuotteista vertailussa on Oumph! -yrityksen soija ja Jalotofun tofu. Oumph! käyttää tuotteissaan vastuullisesti kasvatettua soijaa, joka on peräisin Amerikasta tai EU:n alueelta. Heidän käyttämänsä herne ja vehnä tulevat EU:n alueelta. Itse tuotteet valmistetaan Ruotsissa, joten mistään lähituotteista ei voida puhua. (Oumph! n.d.) Jalotofun luomu soijapapu on myös vastuullisesti kasvatettua ja peräisin EU:n alueelta. Tuotteella on pieni hiilijalanjälki ja tuote valmistetaan Suomessa. (Jalotofu n.d.)

Vehnägluteenia sisältävä seitan voidaan ostaa valmiina tai tehdä itse. Valmistukseen useimmiten käytetään vehnägluteiini- ja kikkernejauhoja. Tuotteella ja raaka-aineilla on pieni hiilijalanjälki, koska molempia valmistetaan Suomessa. Sieniproteiinia eli mykoproteiinia käyttävä yritys Quorn valmistaa tuotteensa Iso-Britanniassa. Taulukossa 1 Eri proteiinilähteiden ympäristövaikutukset voidaan tarkastella, että perinteisin menetelmin valmistettava sieniproteiini on päästöiltään 95 % pienempi kuin esimerkiksi naudan lihan kasvatus. Hiilijalanjälki taas on 40 kertaa pienempi kuin naudanlihalla ja kuusi kertaa pienempi kuin broilerilla. Quorn käyttää vastuullisesti kasvatettua soijaa. (Quorn n.d.)

Usein kasviproteiinivalmisteissa raaka-aineina ovat vilja ja palkokasvi, koska viljat sisältävät keskimäärin 10–15 % proteiinia (WWF n.d.c). Suomalainen Gold&Green valmistaa vain kasvipohjaisia tuotteita, joiden raaka-aineet ovat myös kotimaisia. He käyttävät Nyhtökaurassaan juuri tällaista yhdistelmää. Raaka-aineina ovat kaura, herne ja suomalainen perinnekasvi härkäpapu. Koska yritys käyttää kotimaisia raaka-aineita, on heidän hiilijalanjälkensäkin pieni. (Gold&Green 2022.) Monilla kasviproteiinivalmisteita valmistavilla on tuotteissaan käytössä eri raaka-aineiden yhdistelmiä.

Siirryttäessä taulukon 1 Eri proteiinilähteiden ympäristövaikutukset eläinproteiinien lähteisiin verrataan, miten suuri ero ilmaston- ja ympäristönkuormituksessa on verrattuna kasviproteiinivalmisteihin. Vertailussa on Suomalainen naudan

paisti, jonka tuottamisessa syntyy runsaasti metaanipäästöjä. Naudat tarvitsevat myös runsaasti pinta-alaa laiduntamiseen ja syövät ravinnokseen ihmisten ruoaksi jalostettavissa olevaa rehua. Suomalainen porsas kuormittaa ilmastoa puolet vähemmän kuin nauta, mutta porsaiden rehua viljellään laajasti. Broilerin ympäristökuormitus on pienempi kuin naudalla tai porsaalla, mutta broilerin ruokinnassa käytetään runsaasti rehusojjaa. (WWF n.d.c.)

Norjassa kasvatettua lohta kannattaa suositusten mukaan käyttää harkiten, koska kasvatetut lohet saattavat levittää tauteja, rehevöittää vesistöjä ja kasvatusaltaista karanneet yksilöt heikentävät lisääntyessään luonnonvaraisia villejä lohikantoja. Kasvatettu lohi on jopa viisi kertaa rasvaisempaa kuin villilohi, ja ympäristömyrkyt kerääntyvät kasvatettujen lohien rasvaan. Kalan valinnassa kannattaa suosia kotimaisia kaloja. (WWF n.d.a ; Book Of Clear 2014.)

TAULUKKO 1. Eri proteiinilähteiden ympäristövaikutukset (Beanit n.d. ; Book Of Clear 2014 ; Gold&Green 2022 ; Jalotofu n.d. ; Oumph! n.d. ; Puhti 2022 ; Quorn n.d. ; Ruokatieto 2022 ; WWF n.d.a)

Proteiinilähde/-valmiste	Valmistaja	Mistä maasta raaka-aine on peräisin	Pääraaka-aineet	Tuotteen ympäristövaikutukset	Valmistusmaa
Palkokasvit	Härkis, Beanit	Suomi	Herne, härkäpapu	Pieni hiilijalanjälki, typensitojakasvi	Tehty Suomessa
Soijatuotteet	Soija, Oumph!	EU/Amerikka	Soija, herne, vehnä	Vastuullisesti kasvatettu soija	Tehty Ruotsissa
	Jalotofu	EU	Luomu soijapapu	Vastuullisesti kasvatettu soija, pieni hiilijalanjälki	Tehty Suomessa
Vehnägluteiini	Seitan	Suomi	Vehnägluteeni, kikkemeijä uho	Pieni hiilijalanjälki	Tehty Suomessa
Sieniproteiini	Sieniproteiini, Quorn	Iso-Britannia	mykoproteiini	Vastuullisesti kasvatettu soija, 95% väh. Päästöjä kuin naudanlihasta, 40x pienempi hiilijalanjälki kuin naudanlihassa, 6x pienempi kuin broilerilla	Tehty Iso-Britanniassa
Yhdistelmät, Esim kaura+palkokasvit	Nyhtökaura, Gold&Green	Suomi	Kaura, herne, härkäpapu	Vain kasvipohjaisia tuotteita, pienempi hiilijalanjälki	Tehty Suomessa
Naudan paisti		Suomi		Korkeat metaanipäästöt, vaativat paljon pinta-alaa, syövät ihmisravinnoksi kelpaavaa rehua	
Possun ulkofilee		Suomi		Ilmastokuormitus puolet pienempi kuin naudalla, eläimiä varten viljellään laajasti	
Broilerin rintafilee		Suomi		Käytetään paljon rehusojaa, pienempi ympäristövaikutus kuin siällä tai naudalla	
Lohi		Norja		Kasvatetut lohet levittävät tauteja, rehevöittävät vesistöjä, karanneet yksilöt heikentävät villoja kalakantoja, jopa 5x rasvaisempaa kuin villilohi, ympäristömyrkyt kerääntyvät rasvaan	Kasvatettu Norjassa

3.1.3 Ruoan hiilijalanjäljen pienentäminen ravintolassa

Asiakkaana voit valinnoillasi vaikuttaa ravintoloiden hiilijalanjäljen pienentämiseen. Esimerkiksi valitse mieluiten kasvisruokia tai runsaasti kasviksia sisältäviä annoksia, suosi aina kotimaisia ja lähellä tuotettuja raaka-aineita. Lihaa sisältävistä ruoista valitse mieluiten kanaa tai possua kuin nautaa. Naudan ilmastokuormitus on yli puolet suurempi kuin kanalla tai possulla. Näin ollen myös maitotaloustuotteiden kuormitus on korkea verrattuna, vaikka kasvipohjaisiin kaurakermisiin. Lihasta saatavan proteiinin voi korvata kasvipohjaisilla tuotteilla, joita valmistetaan, esimerkiksi soijapavusta, härkämpavusta, herneistä, linsseistä, pähkinöistä tai täysjyväviljasta. (HSY n.d.)

Muita tärkeitä tapoja pienentää hiilijalanjälkeä ovat sopivat annoskoot. Ota lautasellesi vain sen verran ruokaa, mitä jaksat syödä ja muista lajitella biöjäte. Suosi viljatuotteita ja perunaa riisin sijasta. Syödessäsi kalaa suosi luonnonkalaa. Käytä runsaasti kotimaisia marjoja sekä sieniä. Syö kasviksia sesongin mukaan ja vältä pakastetuotteita. (HSY n.d.)

3.2 Eläin- ja kasvisperäinen ruoka

Eläinproteiinien syönti kuluttaa ympäristöä ja ilmastoa paljon enemmän kuin kasvisproteiinien. Suositus olisikin, että jokainen sekasyöjä pitäisi viikossa yhden kasvisruokapäivän. Itse koen tämän sekasyöjänä erittäin helpoksi. Suureksi avuksi on varmasti se, että olen ammatiltani kokki ja työpaikallani on joka päivä tarjolla maittavaa kasvisruokaa. Suurimpia kynnyksiä kasviproteiinien kokeiluun ihmisillä on epätietoisuus, ennakkoluulot ja osaamattomuus maustamiseen.

Eri proteiiniainvalmisteista ja eläinperäisistä proteiinin lähteistä koottiin taulukko. Taulukko 2 Kasvi- ja eläinproteiinien erot vertaillaan niiden erilaisia ominaisuuksia. Ensin voidaan tarkastella taulukon proteiiniakohtaa ja huomata, että erittäin monessa kasviproteiiniainvalmisteessa on saman verran tai jopa enemmän proteiinia kuin eläinproteiineissa. Tämä on erittäin hyvä asia kasvissyöjille ja veganeille. Korkea proteiinipitoisuus auttaa heitä syömään terveellisemmin, vaihtelevasti ja suositusten mukaan.

Hiilihydraateissa on suuria eroavaisuuksia eri tuotteiden ja raaka-aineiden välillä. Eläinperäiset proteiinit eivät sisällä lainkaan hiilihydraatteja, kun taas Tempet esimerkiksi 35 g/100 g. Tempevalmisteet valmistetaan fermentoimalla ja tällä voidaan muokata tuotteiden eri ominaisuuksia. Tuotteista tulee helpommin sulavia ja fermentointi saattaa muokata tuotteiden rakennetta, makua ja ravintosisältöä. (Salo 2021.)

Osa kasviproteiinituotteista on hyviä kuidun lähteitä. Näistä korkeimpia pitoisuuksia löytyy nyhtökaurasta, soijasta ja härkävavusta valmistetuista tuotteista. Esimerkkeinä Oumph! -yrityksen The original chunk, Gold&Green -yrityksen Nyhtökaura ja Beanit -yrityksen Härkis original. Puhtaissa eläinperäisissä proteiineissa taas ei ole lainkaan kuitua.

Rasvaa eri tuotteissa on vaihtelevasti. Pitkälle prosessoiduissa seitanleikkeleessä ja vegekebabissa on jo melko paljon rasvaa. Vertailussa olevista eläinproteiinin lähteistä lohessa on huomattavasti eniten rasvaa. Toki kaikki rasva ei ole aina pahasta. Esimerkiksi lohesta saadaan runsaasti eri rasvaliukoisia vitamiineja. Näitä ovat A-, D-, E- ja K-vitamiinit. Muistakin eläinperäisistä proteiinin lähteistä saadaan tärkeitä vitamiineja ja kivennäisaineita. Saatavia kivennäisaineita ovat kalsium, rauta, kalium, magnesium, natrium ja fosfori. Kivennäisaineilla on tärkeä tehtävä auttaa meitä elimistön toiminnassa. Tässäkin asiassa kohtuus on tärkeää. Kivennäisaineita ei saisi saada liian vähää, eikä liikaa. Tärkeimpiä lähteitä ovat juomavesi ja ravinto. (Puhti 2022.)

TAULUKKO 2. Kasvi- ja eläinproteiinien erot (Beanit n.d. ; Gold&Green 2022 ; Jalotofu n.d. ; Oumph! n.d. ; Puhti 2022 ; Quorn n.d. ; Salo 2021 ; Santun Seitan n.d. ; Vegem n.d. ; WWF n.d.a)

Tuote	Proteiini	Hiilihydraatti	Kuitu	Rasva	Vitamiinit	Kivennäisaineet	Hinta€/100g	Hinta€/2hlöä	Valmistusmaa
The original chunk, Oumph!	18	1,6	5,5	3,1		suola 1,5g	1,76	2,11	Ruotsi
Fileet, Quorn	11,5	4	5	1,5		suola 0,8g	1,55	1,61	Iso-Britannia
Jalotofu maustamaton	18	1,6	0	9,4		suola 0,14g	1,1	1,37	Suomi
Jalotempe herne	14	35	0	0,7		suola 0g	1,75	2,18	Suomi
Sähäkkä seitanleikkele, Vegem Oy	28,5	6,5	0	20,7		suola 2g	3,45	0,1	Suomi
Nyhtökaura tomaatti Gold & Green	25	9,1	7	4,7		suola 1g	1,65	1,98	Suomi
Delikaura savubq, Gold & Green	27	21	4,9	12		suola 1,9g	1,63	1,96	Suomi
Härkis Naku suikale, Beanit	28	4,2	0	7,9		suola 0,95g	1,6	2	Suomi
Härkis original, Beanit	16	9	6,1	10		suola 1,3g	1,59	1,98	Suomi
Vegekebab, Santun Seitan	31,3	7,3	0	11,1		suola 2,1g	2	3,6	Suomi
Naudan paisti	22	0	0	4,6	B2, B1, B12, A-, K-vitamiini	suola 0,1g, rauta 3,1mg, kalium 400mg, magnesium 25mg, natrium 41mg, fosfori 210mg	1,78	4,45	Suomi
Porsaan ulkofile	22	0	0	4,5	B2, B1, B12, A-, K-vitamiini	suola 0,15g, kalium 280mg, magnesium 20mg, natrium 42mg, fosfori 160mg	0,98	2,45	Suomi
Broilerin rintafile	22	0	0	2	B6, B2, B1, B12, A-, K-vitamiini	suola 0,15g, kalium 380mg, magnesium 26mg, natrium 34mg, fosfori 160mg	1,11	2,78	Suomi
Lohifile	19	0	0	14	B6, B2, B1, B12, A-, K-, D-, E-vitamiini	suola 0,1g, kalium 390mg, magnesium 25mg, natrium 43mg, fosfori 240mg	2,99	7,47	Norja

4 EKOLOGISEN KESTÄVYYDEN HAASTEET RAVINTOLASSA

4.1 Hävikki ja raaka-aineet

Ravintoloiden suurin hävikki muodostuu tarjoilusta eli ruoasta, joka valmistetaan buffetlinjastoon ja jää siellä käyttämättä. Hävikkiä muodostuu myös asiakkaiden ruoan tähteistä ja ruoanvalmistuksessa. Hävikkiä voidaan pienentää seuraamalla, mistä sitä syntyy ja suunnittelemalla toimintatapoja paremmiksi. (Hävikki-viikko n.d.) Hävikin pienentämistä tukevat reseptiikan käyttö, suunnitelmallinen ruokalistan suunnittelu, tuotteiden oikeat säilytyslämpötilat, raaka-aineiden käyttö oikeassa järjestyksessä eli niin sanottu FIFO (First In, First Out) ja raaka-aineiden taloudellinen esivalmistelu.

Suosittu tapa pienentää hävikkiä on hävikkiruokabisnes ja se ulottuukin jo ruokaketjun moneen osaan. Kallio (2020) kirjoittaa, että Katajajuuri pitää sitä todella tervetulleena palveluna. Hävikkimyyntiä on paljon kaivattua ja se on konkreettinen tapa, josta hyötyvät niin kuluttajat kuin elintarvikebisnes. Katajajuuri uskoo, että hävikkiruokabisnes on pysyvä ilmiö. Tuotteiden valikoima saattaa supistua, kun lainsäädäntöä kehitetään ja toimijoita ohjeistetaan ennakoimaan entistä paremmin menekkeihin. (Kallio 2020.)

Suurimmat ruoan ympäristövaikutukset muodostuvat pääosin eläinten sekä kasvien alkutuotannosta eli kasvatuksesta. Eläinperäinen ruoka kuormittaa enemmän ympäristöä. Eläinten rehun kasvatusta vaatii paljon peltopinta-alaa ja siinä käytetään ympäristöä kuormittavia lannoitteita ja torjunta-aineita. Esimerkiksi Suomessa Itämeren rehevöityminen voidaan suoraan yhdistää ruoankulutukseen. (WWF n.d.c.)

Ravintolat voivat pienentää ympäristövaikutuksiaan valitsemalla ja suunnittelemalla ruokalistansa kestävä kehityksen mukaisia raaka-aineita käyttämällä. Yksi tärkeimmistä valinnoista on eläinperäisen ruoan korvaaminen ainakin osittain kasvisruoilla. Suomalaiset kuluttivat vuonna 2023 lihaa keskimäärin 77 kiloa henkilöä kohden (Ruokatieto 2023). Sekasyöjät voisivat edes yhtenä päivänä viikossa korvata lihan kasvisruoalla. Kasvisperäisistä ruoista parhaita valintoja ovat

avomaakasvikset, palkokasvit, täysjyväviljatuotteet, pähkinät sekä siemenet. Näissä raaka-aineissa on paljon hyviä ravintoaineita (Katajajuuri & Pulkkinen 2016, 72–73.)

4.2 Kierrätys ja energiatehokkuus

Luonnonvaroiksi kutsutaan esimerkiksi maakaasua, biokaasua, öljyä, puuta sekä kiviainesta (Opetushallitus n.d.). Jätelaista (978/2021), joka pohjautuu EU-direktiiviin, voidaan lukea, että kaikkien tulisi noudattaa kierrättämisessä etusijajärjestystä. Etusijajärjestys neuvoo toimimaan kiertotalouden periaatteen mukaan. EU:n jätedirektiivin tavoittelee sitä, että kaikki jätteet kierrätetään ja sen seurauksena luonnonvaroja käytetään vähemmän. Kun jätteet lajitellaan, ne voidaan käyttää uudelleen. (Remeo n.d.) Ravintoloilla on tärkeä vastuu kierrättämisessä suurten raaka-ainemenekkien takia. Mitä enemmän raaka-aineita ravintolassa käytetään, sitä suurempi määrä kierrätettävää jätettä syntyy.

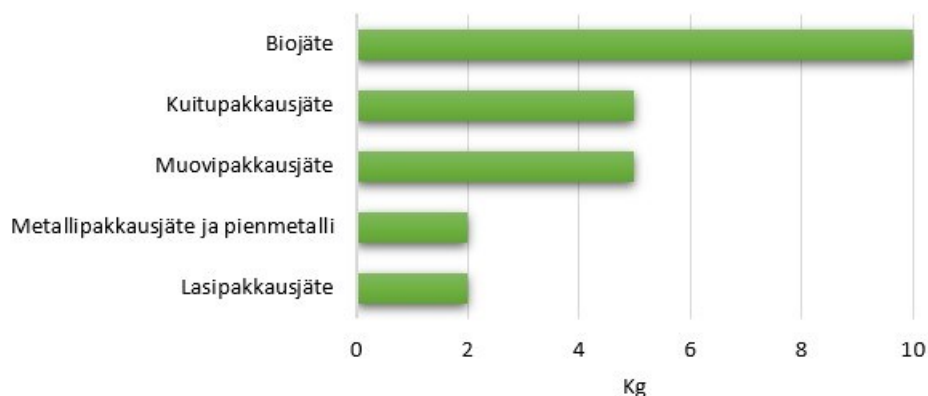
Uudistettu jätelaki (978/2021) tuli voimaan vuonna 2021, jonka tarkoituksena oli lisätä kiertotaloutta. Valtion neuvoston asetus (978/2021) jätteistä kertoo näin:

Tavoitteena on, että yhdyskuntajätteestä valmistellaan uudelleen käyttöön ja kierrätetään valtakunnallisesti kalenterivuosittain vähintään:

- 1) 55 painoprosenttia viimeistään 1 päivästä tammikuuta 2025;
- 2) 60 painoprosenttia viimeistään 1 päivästä tammikuuta 2030;
- 3) 65 painoprosenttia viimeistään 1 päivästä tammikuuta 2035. (Jätelaki 978/2021.)

Kuviossa 2 Uudet lajiteltavat jätteet yrityksissä verrataan, millaisien jätemäärien jälkeen niitä on lajiteltava. Fermin Koopin (2023) mukaan jopa 75 % kaikesta syntyvästä jätteestä voidaan kierrättää. Kierrättämisen hyödyistä puhutaan, mutta on hyvä muistaa, kuinka laajasti kierrättämisellä voidaan vaikuttaa luonnonvaroihin. Esimerkiksi kierrättämällä paperia säästetään metsiä, muovit voidaan kierrättää uusiokäyttöön, metallien kierrätyksellä vähennetään louhintaa ja yhtenä suurimmista hyödyistä on kaatopaikkajätteen pieneminen. (Koop 2023.)

Uudet yritysten lajiteltavat jätteet, jos jätettä syntyy viikossa vähintään



KUVIO 2. Uudet lajiteltavat jätteet yrityksissä (muokattu, Encore ympäristöpalvelut 2021)

Ravintoloiden energiankäytön tehostaminen auttaa kestävästä kehityksestä edistämiseksi. Se auttaa pienentämään energiavalmistamisesta syntyviä ilmastovaiikutuksia ja päästöjä. Ammattikeittiöissä tehdyissä energiakatselmuksissa löytyi noin kymmenen prosentin säästöpotentiaali, josta kolmasosa saataisiin käyttöön pelkkien toimintamallien muutoksilla ilman mitään investointeja. Isoimpia energian kuluttajia ammattikeittiöissä ovat laitteet, ilmanvaihto sekä lämmitys. Laitteiden energiatehokkuutta voitaisiin lisätä, jos jo keittiön suunnitteluvaiheessa otettaisiin huomioon esimerkiksi laitteista syntyvä lämpökuorma. (Motiva n.d.) Metoksen Kira Weckmanin (2022) mukaan, jotta päästäisiin parhaimpaan energiatehokkuuteen pitäisi aina lähteä liikkeelle tavoitteiden asettamisesta, suunnitelmallisuudesta ja laitevalinnoista (Weckman 2022).

Energiatehokkuutta voidaan lisätä ammattikeittiöissä työtilojen oikeanlaisella suunnittelulla, laitteiden tarkoituksen mukaisella käytöllä, työtapojen kehittämällä ja uudella teknologialla varustetuilla laitteilla. Valitsemalla laitteet oikean mitoituksen mukaan säästetään energiaa. Halvin laite ei ole aina energiatehokkain, vaan hieman kalliimmalla laitteella voidaan saada pienemmät päivittäiset käyttökustannukset. Energiatehokkuutta voidaan lisätä myös erikokoisilla uuneilla, varsinkin suurissa keittiöissä, joissa valmistetaan useita eri ruokalajeja. (Motiva n.d.) Weckmanin (2022) mukaan sitä, mitä et voi mitata, et voi myöskään muuttaa.

Yhtenä tärkeimpänä energian säästövinkkinä hän pitää henkilökunnan perehdytystä laitteiden käyttöön. Jopa 60 % energiankulutuksesta riippuu käyttäjästä ja käyttäjän onkin hyvä osata käyttää laitteiden energiatehokkaita prosesseja. (Weckman 2022.)

5 HAASTATTELU TIEDONKERUUMENETELMÄNÄ

5.1 Haastattelun suunnittelu ja toteutus

Haastattelulla voidaan kerätä hiljaista tietoa ja se on sen keräämisen tärkein menetelmä. Haastattelun aikana tehdään yleensä myös havainnointia. Haastattelumenetelmät voidaan jakaa lomake-, avoimiin- ja teemahaastatteluihin. Avoimessa haastattelussa haastattelija pystyy helposti selvittämään haastateltavansa mielipiteitä ja tunteita aiheesta keskustelun lomassa. Samalla haastattelija pystyy havainnoimaan haastateltavan eleitä, ilmeitä ja mahdollisia tunnetiloja, jotka parhaiten ilmentävät haastateltavan suhdetta omaamaansa tietoon. (Parkkila 2013.)

Lomakehaastattelu tehdään nimensä mukaisesti lomakkeen avulla, jolloin kysymysten muoto ja esittämisjärjestys ovat kaikille haastateltaville samat. Lomakehaastattelun avulla kerättyä tietoa on helppo vertailla, jolloin tietojenkäsittely tapahtuu nopeasti. Tämä haastattelumuoto valitaan erityisesti silloin, kun haastateltavia henkilöitä on paljon ja he edustavat keskenään samanlaista ryhmää. Teemahaastattelu taas on avoimen- ja lomakehaastattelun välimuoto. Teemahaastattelussa aiheet eli teemat ovat tiedossa. Tarkat kysymykset ja niiden esitys järjestys saattavat muuttua. Teemahaastattelulla tuetaan monia laadullisen tutkimuksen perusteita, mutta se on myös kätevä määrällisessä tutkimuksessa. (Parkkila 2013.)

5.2 Haastattelun jälkeen

Kun haastattelut on toteutettu, on vuorossa haastatteluaineistojen analysointi. Analysoinnilla tarkoitetaan sitä, että haastattelija luo itselleen käsityksen keräämästään aineistosta. Aineistosta kerätään tärkeimmät sisällöt, tehdään niistä havaintoja ja johtopäätöksiä. Haastatteluiden tuloksia voidaan käyttää yrityksen markkinoinnin tai asiakaspalvelun parantamisessa, prosessien kehittämisessä tai tuotekehityksessä. (Huusko 2023.)

Haastatteluista saatujen tuloksien avulla yritys luo itselleen paremman ymmärryksen asiakkaidensa tarpeista. Tuotekehitystä voidaan ohjata vastaamaan paremmin markkinan tarvetta ja välttää näin heikko menekkisien tuotteiden lanseeraamista. Tulokset voivat antaa yritykselle myös tärkeää tietoa heidän heikkouksistaan ja kehitettävistä asioista. Haastatteluiden tulokset kannattaa käydä myös läpi henkilöstön ja sidosryhmien kanssa. (Huusko 2023.) Taloudellisesti kannattavaa yritystoimintaa tukee riskien ja heikkouksien tiedostaminen.

6 KEHITTÄMISTYÖN KOHTEENA RAVINTOLA ALEKSIS

6.1 Ravintola Aleksis yrityksenä

Yrityksen toimitusjohtajalta on kysytty, että tarvitaanko tutkimuslupaa tämän tutkimustyön tekemiseen ja hänen mukaansa sitä ei tarvita. Kehityskohde ravintola Aleksis sijaitsee Tampereen yliopistonrinteen Technopoliksessa. Samassa rakennuksessa toimii paljon erilaisia yrityksiä. Technopoliksen tien toisella puolella on Nokia Arena ja Tampereen yliopisto. Toimin itse ravintola Aleksiksessa esimiehenä. Aleksin Ravintolat Oy (n.d.) kuvailee yrityksen vision olevan:

Laadukkaiden ja taloudellisesti kannattavien ravintolapalveluiden tuottaminen, yksin tai yhdessä yhtiölle uusien kumppanien kanssa, kasvavalla Pirkanmaan markkina-alueella. Yrityksille suunnatut palvelut ovat tärkeitä. Tuottavuus ja kasvu ovat oleellisessa osassa liiketoimintaa. Yhtiön missio on tuottaa kannattavaa ravintolatoimintaa, perustuen laadukkaiden palvelujen tuottamiseen yrityksille ja kuluttajille. Työnantajana Aleksin ravintolat haluaa luoda motivoituneen, sitoutuneen sekä kehittyvän työyhteisön ja ylläpitää tämän saavutetun tason. (Aleksin Ravintolat Oy n.d.)

Aleksin Ravintolat Oy (n.d.) kertoo liiketoiminnastaan seuraavalla tavalla:

Ravintola Aleksiksen toimintaa määrittelee palvelusopimus vuokranantaja Technopoliksen kanssa. Palvelusopimuksessa määritellään, mitä tarjotaan, miten ja mihin hintaan. Ravintola saa itse laskea kateprosentit ja päättää myytävien pakettien sisällöt. Ravintolan asiakaskokemuksen tavoite on laadukas, ammattitaitoinen ja sujuva palvelukokemus. Asiakkaille on tarjolla aamupalaa, lounasta, kahvilatuotteita ja erikseen tilattavia kokous- tai illallispaketteja. (Aleksin Ravintolat Oy n.d.)

6.2 Ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun nykytilanne

Ravintola Aleksiksessa lounasta tarjoillaan noutopöydästä ja asiakas saa itse ottaa tahtomansa määrän ruokia. Jokaisessa noutopöydässä on runsaasti erilaisia houkuttelevia salaatteja, joiden avulla pyritään pienentämään kalliiden proteiinilähteiden menekkiä. Tarjolla on joka päivä kolme erilaista pääruokavaihtoehtoa. Yksi näistä on aina kasvisruoka. Proteiinilähteiden valintoihin vaikuttaa jonkin verran hinta. Mutta vaihtelemalla eri hintaisia tuotteita saadaan päivien kokonaiskustannuksista järkeviä. Toki toisina päivinä ruoankate on huonompi, mutta toi-

sina taas korkeampi. Tärkeintä on löytää asiakkaita miellyttäviä ruokia, joilla saadaan vaihtelua ruokalistoihin. Taustalla pidetään mielessä kannattavan liiketoiminnan harjoittaminen.

Kasvisproteiinilähteitä valitessa mietitään usein valmistettavan kasvisruoan proteiinipitoisuutta. Näissä käytetään paljon tofua, linssejä, nyhtökauraa, Chicken Like -proteiinivalmistetta, Mifua ja Härkistä. Näiden tuotteiden käyttäminen on helppoa ja nopeaa. Ehdottamana plussana osassa tuotteissa on ulkoasultaan lihaa muistuttava koostumus. Näin voidaan helposti luoda kasvissyöjille ja kasvi-ruokaa välillä valitseville sekasyöjille omat versiot tarjolla olevista liharuuista. Osa ruuista muistuttaa niin paljon alkuperäistä lihaversiota, että asiakkaat eivät aina edes huomaa eroa.

Kasvis- tai vegaaniruokaa tarjoavilla ravintoloilla on tärkeä vastuu ruoan monipuolisesta ravintosisällöstä. Ravintolassa valmistetuissa ruuissa, joissa käytetään kasviproteiineja, pitäisi olla huomioitu monipuolinen ruokavalio. Parhaan aminohappokoostumuksen saamiseksi tulisi valita palkokasveja ja pähkinöitä, viljatuotteita tai siemeniä.

6.3 Kehittämistyön tavoite

Kehittämistyön tavoitteena oli selvittää, miten vastuullisuutta toteutetaan tällä hetkellä ravintola Aleksiksessa. Vastuullisuus rajattiin ympäristö-, sosiaaliseen ja taloudelliseen vastuuhun. Ympäristövastuusta esimerkkinä kierrätys, sosiaalisesta vastuusta vastuullinen työnantaja eli työnantajan vastuu työntekijöistä. Taloudellisesta vastuusta riskien tunnistaminen ja hallitseminen.

Työn tarkoituksena oli löytää ravintola Aleksiksesta kehityskohteita ja keinot niiden saavuttamiseen. Tämä työ tukee toiminnan muuttamista vastuullisemmaksi ja auttaa tuottamaan vastuullisempia palveluita. Kehittämistyön tarkoituksena oli myös tuottaa yrityksen käyttöön ravintola Aleksiksen vastuullista toimintaa kuvaava teksti, jota voidaan käyttää esimerkiksi yrityksen nettisivuilla.

7 HAASTATTELUT

7.1 Haastattelukysymysten valinta

Liitteessä 1 Teemahaastatteluiden kysymykset voidaan tarkastella, että luottaessa kysymyksiä haluttiin saada haastateltavilta henkilöiltä mahdollisimman laajat vastaukset ravintolan nykytilasta vastuullisuuden osalta. Kysymyksien oli tarkoitus tuoda ilmi, miten haastateltava kokee vastuullisuuden toteutuvan tällä hetkellä ympäristö-, sosiaalisen- ja taloudellisen vastuun osalta. Onko haastateltava huomannut työpaikalla olevan selkeitä puutteita tai ongelmia, sekä millaisilla toimilla haastateltava lähtisi kehittämään ravintola Aleksiksen toimintaa.

Haastatteluiden tarkoituksena oli tuoda ilmi myös haastateltavien ajatuksia siitä, kokevatko he vastuullisuuden jossain osa-alueessa haasteita. Onko heille jokin tietty asia erityisen haastava, esimerkiksi hiilijalanjäljen pienentäminen. Haastatteluiden avulla haluttiin myös löytää ravintola Aleksiksessa sellaiset toimet, joissa on jo onnistuttu.

7.2 Haastatteluiden toteutus

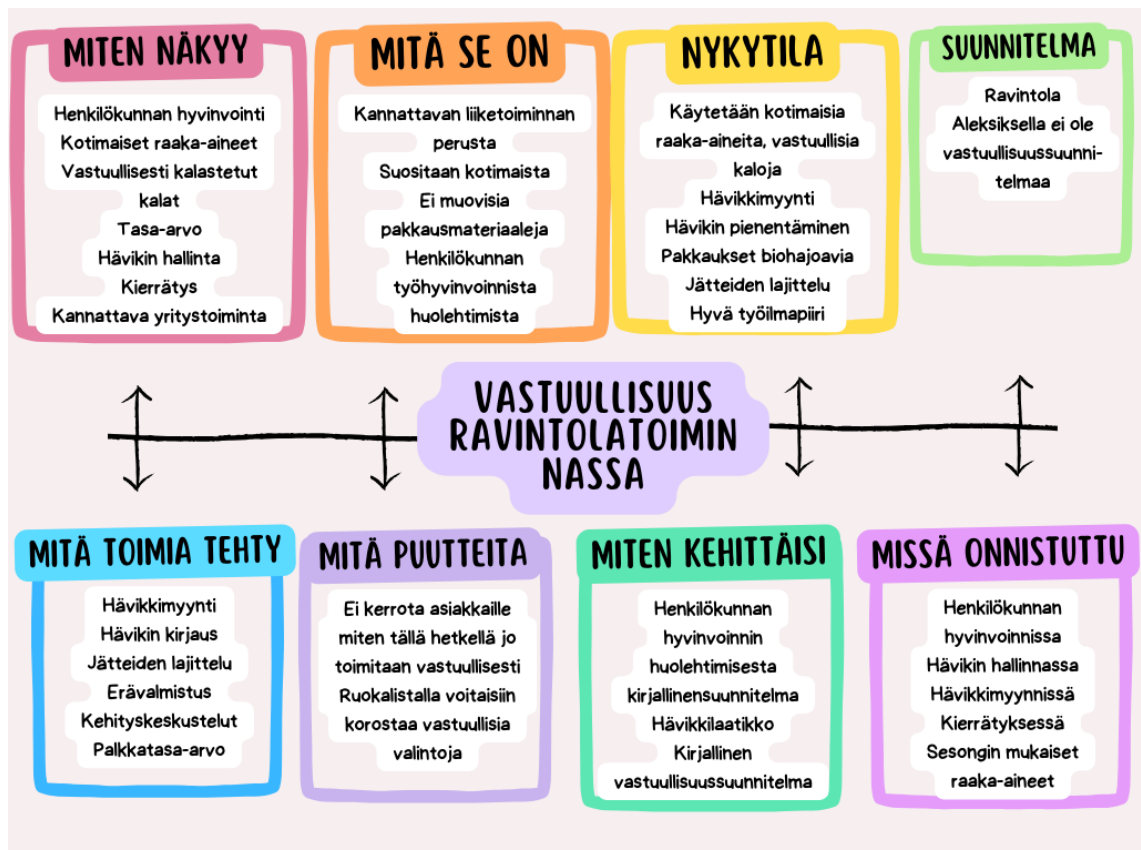
Haastateltaviksi valittiin ravintola Aleksiksen omistaja, ravintolapäällikkö, keittiömestari ja kokki. Haastatteluihin haluttiin valita ravintolan eri työtehtävissä työskenteleviä henkilöitä, jotta saataisiin mahdollisimman monimuotoisia vastauksia. Haastattelutyypiksi valikoitui teemahaastattelu, koska haastattelussa haluttiin hyödyntää avoimen ja lomakehaastattelun hyvät puolet. Haastateltavat saivat haastattelukysymykset (liite 1 Teemahaastatteluiden kysymykset) itselleen etukäteen tulosteena, jotta he voisivat valmistautua haastatteluun etukäteen. Vastuullisuus aiheena on niin laaja, että pidettiin tärkeänä luoda etukäteen kysymykset haastatteluiden tueksi. Haastateltavilta kysyttiin etukäteen lupa haastatteluiden nauhoitukseen. Nauhoituksen avulla haastattelutilanne voitiin pitää luontevana keskusteluna ja nauhoitus auttoi tukemaan muistiinpanoja.

Liitteessä 2 Haastatteluiden litteroinnit löytyvät haastateltavien vastaukset. Haastattelut tapahtuivat haastateltavien aikataulujen mukaan parin viikon sisällä toisistaan ja jokainen haastateltava haastateltiin erikseen. Haastattelut nauhoitettiin haastateltavien luvalla ja haastatteluiden aikana tehtiin myös tukimuistiinpanoja. Haastattelija ohjasi haastatteluja käymällä kysymykset läpi järjestyksessä ja keskusteli haastateltavien kanssa heidän vastauksistaan.

8 HAASTATTELUIDEN TULOKSET JA RATKAISUEHDOTUKSET

8.1 Tuloksien tarkastelu

Tulosten yhteen kokoamisen työkaluna käytettiin samankaltaisuuskaaviota, jonka avulla samankaltaiset vastaukset saatiin jäsennettyä helpommin havainnollistavaan muotoon. Kuviossa 3 Tiivistetyt vastaukset on haastatteluiden kysymyksien perusteella luotu pääotsikot ja niiden alle haastateltavien vastauksia. Haastatteluissa nousi esiin monia samoja vastauksia ja haastateltavat tuntuivat vastaavan keskenään hyvin samalla tavalla. Haastateltavat olivat kaikki sitä mieltä, että aiheena vastuullisuus on erittäin laaja ja sen vuoksi vastauksien rajaaminen oli haastavaa.



KUVIO 3. Tiivistetyt vastaukset

Haastatteluiden tuloksissa (liite 2 Haastatteluiden litteroinnit) nousi esiin muutamia pääaiheita, jotka olivat henkilökunnan työhyvinvointi, hävikin hallinta, jätteidensä lajittelu sekä kierrätys, hävikkimyynti ja vastuullisuus kannattavan liiketoiminnan perustana. Haastatteluiden perusteella vastuullisuuden eteen ravintola Aleksiksessa on tehty jo paljon erilaisia toimia. Henkilökunnan työhyvinvointia tuetaan monin eri tavoin esimerkiksi koulutuksilla, laajalla Smartum-edulla, illanvietoilla, jääkiekkolipuilla ja yhteisillä palaverilla. Yrityksessä pidetään tärkeänä työntekijöiden tasa-arvoista kohtelua ja yrityksessä onkin käytössä palkkatasa-arvo eli samasta työstä saa saman palkan työntekijästä riippumatta. Työntekijöille on juuri pidetty kehityskeskustelut, joissa työntekijät ovat voineet jutella rauhallisessa ja turvallisessa tilanteessa esimiehen kanssa.

Ravintola Aleksiksessa käytetään mahdollisimman paljon kotimaisia raaka-aineita ja vastuullisesti kalastettuja kaloja. Aleksis yrittää käyttää budjetin puitteissa mahdollisimman paljon myös sesongin mukaisia raaka-aineita. Hävikin hallintaan on kiinnitetty paljon huomiota ja hävikit kirjataan ylös joka päivä. Hävikkiä pyritään pienentämään myös erävalmistuksen avulla, jos linjastosta on kuitenkin ruokahävikkiä jäämässä, sitä myydään lounaan jälkeen hävikkimyynnin avulla. Ravintolassa käytössä olevista pakkausmateriaaleista suurin osa on biohajoavia.

Kehityskohteiksi haastatteluiden (liite 2 Haastatteluiden litteroinnit) perusteella nousivat kirjallisen suunnitelman laatiminen siitä, että miten työntekijöiden hyvinvoinnista pidetään huolta jatkossakin. Myyntiin otettaisiin hävikkilaatikko, laatikossa olisi tuotteita tai raaka-aineita, jotka ovat muuten jäämässä käyttämättä tai menossa hävikkiin. Pohdittiin myös, että vastuullisuudesta voitaisiin luoda kirjallinen suunnitelma. Vastuullisuussuunnitelmasta näkisi havainnollisessa muodossa yrityksen tavat toimia vastuullisesti. Haastavaksi koettiin jatkuva raaka-aineiden hinnan nousu, mikä vaikuttaa mahdollisuuteen käyttää lähiruokaa. Isossa työyhteisössä on joskus myös haasteita ohjata työntekijöitä yksilöllisesti. Mietittiin myös, että asiakkaalle voi olla melko haastavaa valita linjastosta vastuullisia valintoja, jos asiakas ei ole itse perehtynyt hiilijalanjälkeen. Tämän takia kehittämis-kohteeksi nousi asiakkaalle tiedottaminen. Tiedottamisella tarkoitettiin kertomista jo tehdyistä vastuullisista toimista tai lounaslinjaston vastuullisten valintojen merkitsemisestä. Pohdittiin myös, että mitä jos pelkkää kasvisruokaa sisältävä linjasto siirrettäisiin ensimmäiseksi, niin laskisiko se asiakkaiden lihan syöntiä.

8.2 Kehityskohteiden ratkaisuehdotukset

Haastatteluiden perusteella löytyneet kehitysehdotukset ovat kirjallisen suunnitelman tekeminen henkilökunnan hyvinvoinnin ylläpidosta, hävikkilaatikon myynti, kirjallinen suunnitelma, miten vastuullisuutta voitaisiin lisätä yrityksessä, työntekijöiden yksilöllinen ohjaus, asiakkaille tiedottaminen vastuullisista toimista, lisää reseptien kirjausta, vastuullinen valinta – merkki käyttöön lounasli- toihin ja mahdollinen lounaslinjastojen muutos.



KUVIO 4. Ratkaisuehdotukset

Kuviossa 4 Ratkaisuehdotukset kuvataan visuaalisessa muodossa jokaiselle kehitysehdotukselle oma ratkaisuehdotus. Laatikoiden yläosassa on kerrottu, minkä vastuullisuuden alle kehitys- ja ratkaisuehdotus liittyvät. Henkilökunnan hyvinvoinnin ylläpidon ja vastuullisuussuunnitelmien teko olisi konkreettinen kirjaus ja samalla muistutus, millä tavoin näitä asioita voidaan lisätä. Hävikkilaatikon voisi periaatteessa ottaa vaikka heti käyttöön ja myyntiin. Joten pienen kynnyksen muutos olisi kyseessä. Uusien reseptien kirjaus Jamix-järjestelmään toisi monia hyötyjä. Reseptien avulla kaikki kokit osaisivat työskennellä lämpimällä puolella päävastuullisina kokkeina ja reseptejä seuraamalla onnistuisivat valmistamaan

tasalaatuisia ruokia. Reseptien avulla myös niiden muuntaminen oikean kokoisiksi olisi helppoa. Jamix-järjestelmään kirjattujen reseptien avulla tuotaisiin ruokalistoihin pienten hiilijalanjäljen muodostavien ruokien kohdalle Vastuullinen valinta - merkki. Merkin avulla ohjattaisiin asiakkaita valitsemaan heidän niin halutessaan vastuullisempia ruokia lounaslinjastosta.

Kasvisruoan menekkiä voitaisiin lisätä, jos linjastossa kasvisruokapöytä siirrettäisiin ensimmäiseksi. Menekkiä lisäisi myös kertominen kasvisruoan syömisen eduista ja hyödyistä. Pöydän siirtäminen ensimmäiseksi ei olisi helposti toteutettavissa, koska pöydät ovat kiinteitä, keskenään erikokoisia, niihin tulevat sähköt erikseen ja niiden päällä olevien lämpö- / kylmätasojen määrät eroavat toisistaan. Ennen, kuin pöytiä lähdetäisiin siirtämään, vaatisi se vielä runsaasti lisää selvitystyötä. Työntekijöiden yksilöllisen ohjauksen tarvetta pitäisi selvittää kehityskeskusteluiden tai palaverien ohessa. Näin saataisiin selville, tuntee joku työntekijöistä tarvitsevansa lisää yksilöllistä ohjausta.

Asiakkaille vastuullisuudesta tiedottaminen voitaisiin tehdä positiivisena markkinointi keinona. Vastuullisuuden alla kerrottaisiin uudesta tiskikoneesta, joka käyttää vain 1/3 siitä määrästä vettä, mitä vanha kone käytti. Muita ideoita voisi olla kertoa julkaisun avulla tavoista pienentää hiilijalanjälkeä ravintola Aleksiksessa (liite 3 Tavat pienentää hiilijalanjälkeä - julkaisu). Liitteessä 3 kuvataan nykytilannetta ja millaisia tapoja Aleksiksessa on jo käytössä. Toiset asiat voivat olla itsestään selviä, mutta niiden tuominen julki lisää asiakkaiden tietämystä ravintolan vastuullisuuden tasosta. Liitettä 3 voisi käyttää sosiaalisessa mediassa, yrityksen kotisivuilla tai pöytäständinä ravintolassa.

Kehitystyön tarkoituksena oli tuottaa myös teksti, jota yritys käyttäisi kotisivuillaan kertomassa, miten vastuullisuutta toteutetaan Aleksiksessa. Liitteeseen 4 Vastuullisuus julkaisu yrityksen kotisivuille on koottu julkaisumuotoon teksti vastuullisuuden toimista ja tilasta tällä hetkellä. Julkaisussa kuvataan miten, tärkeää jo yrityksen arvojenkin pohjalta on henkilökunnan työhyvinvointi. Henkilökuntaa kohdellaan yhdenvertaisesti ja kaikille on samat säännöt. Liitteessä 4 Vastuullisuus julkaisu yrityksen kotisivuille kerrotaan myös, miten Aleksiksessa pienennetään hiilijalanjälkeä ja mitkä tavat toimia tukevat sitä.

9 POHDINTA

Työn tarkoituksena oli käydä läpi ravintola Aleksiksen vastuullisuuden nykytilanne, missä on jo onnistuttu ja mitkä asiat tarvitsevat kehittämistä. Haasteeksi työn tekemisessä osoittautui vastuullisuus - termin laaja sisältö. Vastuullisuus liittyy valtavan moneen asiaan ja sen takia tässä työssä se rajattiinkin ravintolatoimintaan. Ravintolatoiminnassa vastuullisuus pitää sisällään taloudellisen, sosiaalisen ja ympäristövastuun. Kehittämistyön tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastattelua.

Työn tarkoituksen mukaisesti yrityksen työntekijöitä ja omistajaa haastateltiin teemahaastatteluiden avulla. Haastatteluiden avulla saatujen tulosten perusteella haastellut henkilöt ovat melko samaa mieltä ravintola Aleksiksen nykytilasta ja kehitettävistä kohteista. Yrityksen vastuullisuus on jo hyvällä mallilla ja sen eteen onkin tehty jo paljon toimia. Tärkeimpinä esimerkkeinä esiin nousivat henkilökunnan työhyvinvointi, hävikin hallinta, hävikkimyynti, jätteiden lajittelu ja kierrätys. Haastatteluissa todettiin myös, että kannattavan yritystoiminnan lähtökohtana on taloudellinen vastuu. Henkilökunnan työhyvinvointia tuetaan monin eri tavoin esimerkiksi koulutuksilla, laajalla Smartum - edulla, illanvietoilla, jääkiekkolipuilla ja yhteisillä palavereilla. Yrityksessä pidetään tärkeänä työntekijöiden tasa-arvoista kohtelua ja yrityksessä onkin käytössä palkkatasa-arvo eli samasta työstä saa saman palkan työntekijästä riippumatta. Työntekijöille on juuri pidetty kehityskeskustelut, joissa työntekijät ovat voineet jutella rauhallisessa ja turvallisessa tilanteessa esimiehen kanssa.

Ravintola Aleksiksessa käytetään mahdollisimman paljon kotimaisia raaka-aineita ja vastuullisesti kalastettuja kaloja. Aleksis yrittää käyttää budjetin puitteissa mahdollisimman paljon sesongin mukaisia raaka-aineita. Hävikin hallintaan on kiinnitetty paljon huomiota ja hävikit kirjataan ylös joka päivä. Hävikkiä pyritään pienentämään myös erävalmistuksen avulla, jos linjastosta on kuitenkin ruokahävikkiä jäämässä, sitä myydään lounaan jälkeen hävikkimyyntin avulla. Ravintolassa käytössä olevista pakkausmateriaaleista suurin osa on biohajoavia.

Tämä opinnäyte työ onnistui saavuttamaan sille annetut tavoitteet ja löytää Aleksiksesta kehityskohteita. Opinnäytetyön teoriaviitekehityksessä on käytetty runsaasti eri tyyllisiä lähteitä ja jos vain oli mahdollista lähteiden valinnassa, on kiinnitetty huomiota niiden julkaisuajankohtaan. Lähteiden on haluttu olevan mahdollisimman uusia. Lähteinä on käytetty myös kansainvälisiä lähteitä. Tunnettujen lähteiden laajan käytön ja tuoreuden takia opinnäytetyötä voidaan pitää luotettavana. Tutkimusosassa kehitystyön avulla selvisi, että ravintolan vastuullisuuden tila oli jo todella hyvällä tasolla ja toimia muuttaa sitä vieläkin vastuullisemmaksi tehtiin jo kehitystyön aikanakin. Esimerkiksi pakkausmateriaalit muuttuvat automaattisesti vastuullisemmiksi, kun ennen käytettyjä muovisia vaihtoehtoja ei enää tukusta saa. Kehityskohteille tuotetut ratkaisuehdotukset ovat suoraan otettavissa käyttöön, jotta ravintolan toimintaa voidaan muuttaa vielä vastuullisempaan suuntaan. Riskinä ratkaisuehdotusten käytäntöön viemisessä on aika. Riittääkö esimiehillä tai ravintolan omistajalla aika tehdä muutoksia kiireisen arjen keskellä.

Lisää selvitystä ja tutkimusta ratkaisuehdotuksista tarvitsisivat vielä henkilökunnan yksilöllisen ohjauksen tarpeen selvitys. Siihen voitaisiin hyödyntää kehityskeskusteluita ja henkilökunnan palaverreja. Niissä henkilökunnan jäsenet kertoisivat, jos he tuntevat tarvitsevansa enemmän yksilöllistä ohjausta. Toinenkin ratkaisuehdotus vaatii vielä lisää selvitystä ennen sen mahdollista käyttöönottoa. Ratkaisuehdotus on kasvispöydän siirto lounaslinjaston ensimmäiseksi. Pöydän siirtämiseen vaikuttavat monet eri asiat, esimerkiksi pöydän lämpölevyjen määrä, pöydän fyysinen koko ja sähköjen siirto.

Opinnäytetyön ja kehityshankkeen tekijä oppi itsekkin valtavasti uutta asiaa vastuullisuudesta. Työn alussa jopa yllätyin, miten laaja termi vastuullisuus on ja mitä kaikkea siihen lukeutuukaan. Olenkin iloinen siitä, että saan olla sellaisella työnantajalla töissä, joka haluaa toimia vastuullisesti ja pyrkii koko ajan kehittämään yritystoimintaansa parempaan suuntaan.

LÄHTEET

Aleksin Ravintolat Oy. n.d. Yrityksen sisäinen aineisto. Viitattu 6.5.2024.

Autio, M. 2020. Ruoan hiilijalanjälki esiin- jokainen voi toimia suunnannäyttäjänä! Jamix. Blogikirjoitus. Viitattu 7.1.2024. <https://www.jamix.com/fi/blogi/ruoan-hiilijalanjalki-esiin-jokainen-voi-toimia-suunnannayttajana/>

Beanit. n.d. Tuotteet. Härkis original. Verkkosivu. Viitattu 12.11.2023. <https://www.beanit.fi/fi/tuotteet/harkis-original/>

Biocode. 2024.a Biocode-Hiilijalanjälkilaskuri maalaisjärjellä. Verkkosivu. Viitattu 5.1.2024. https://biocode.io/fi/?gclid=CjwKCAiA7t6sBhAiEiwAsaieYmcY2K9HudsaPvjoXbxqbM7P5CR59F5CABt7jvOiTX76pZQCO6Z0CRoCPmAQAvD_BwE#ko-keile?utm_term=hiilijalanj%C3%A4kilaskuri&utm_campaign=Bang+%7C+Search+%7C+Palvelut&utm_source=adwords&utm_medium=ppc&hsa_acc=6315657917&hsa_cam=19646290062&hsa_grp=145434994229&hsa_ad=647311455810&hsa_src=g&hsa_tgt=kwd-338580688208&hsa_kw=hiilijalanj%C3%A4kilaskuri&hsa_mt=b&hsa_net=adwords&hsa_ver=3

Biocode. 2024.b Hiilijalanjälkimerkki-mikä se on? Verkkosivu. Viitattu 5.1.2024. https://biocode.io/fi/mika-on-hiilijalanjalkimerkki/?_gl=1*1d4tw08*_up*MQ..&gclid=CjwKCAiA7t6sBhAiEiwAsaieYmcY2K9HudsaPvjoXbxqbM7P5CR59F5CABt7jvOiTX76pZQCO6Z0CRoCPmA-QAvD_BwE

Book Of Clear. 9.10.2014. Fillet Oh Fish. Youtube-video. Viitattu 12.11.2023. <https://www.youtube.com/watch?v=MgrFXN4d1Jc>

City. 14.1.2019. Suomessa ruokaa menee vuosittain roskeen 400 miljoonaa kiloa – Hävikkiruokaa voi ostaa edullisesti verkkokaupoista. Artikkel. City-lehti. Viitattu 12.11.2023. <https://www.city.fi/yhteiskunta/suomessa+ruokaa+menee+vuosittain+roskeen+400+miljoonaa+kiloa+havikkiruokaa+voi+ostaa+edullisesti+verkkokaupoista/12252>

Ecocert. 2024. About us. Verkkosivu. Viitattu 28.1.2024. <https://www.ecocert.com/en/about-us>

Encore ympäristöpalvelut. 2021. Uusi jätelaki 2021 ja vaatimukset yrityksille 2022. Verkkosivu. Viitattu 28.1.2024. <https://encorepalvelut.fi/2021/12/01/uusi-jatelaki-2021-ja-vaatimukset-yrityksille/>

EU-ympäristömerkki. n.d. Ecolabel. Verkkosivu. Viitattu 28.1.2024. <https://eu-ymparistomerkki.fi/>

Gold&Green. 2022. Nyhtökaura nude. Verkkosivu. Viitattu 12.11.2023. <https://goldandgreenfoods.com/fi/tuote/nyhtokaura-nude/>

Hiilineutraalisuomi. 2023. Laskurit. Verkkosivu. Viitattu 7.1.2024.
<https://www.hiilineutraalisuomi.fi/fi-fi/Tyokalut/Laskurit>

HSY. n.d. Ilmastoystävällinen ruoka. Verkkosivu. Viitattu 28.1.2024.
<https://www.hsy.fi/ilmanlaatu-ja-ilmasto/ilmastoystavallinen-ruoka/>

Huusko, J. 2023. Haastattelu asiakasymmärryksen rakentamisen menetelmänä. Navigaatio. Blogikirjoitus. Viitattu 2.5.2024. <https://www.navigatio.fi/blogit/haastattelu-asiakasymmarruksen-rakentamisen-menetelmana/>

Hävikkiviikko. n.d. Tietoa ruokahävikistä. Verkkosivu. Viitattu 12.11.2023.
<https://havikkiviikko.fi/tietoa-ruokahavikista/>

Ilmastoapu. 2018. Hiilijalanjäljen laskenta. Verkkosivu. Viitattu 5.1.2024.
<https://www.ilmastoapu.fi/hiilijalanjaljen-laskenta>

Ilmastoviisas. 2024. Ruoan ilmastovaikutukset. Verkkosivu. Viitattu 28.1.2024.
<https://www.ilmastoviisas.fi/tietopaketiit/ruoan-ilmastovaikutukset/>

Jalotofu. n.d. Tuotteet. Verkkosivu. Viitattu 12.11.2023. <https://jalotofu.fi/product/jalotofu-maustamaton-270g/>

Joutsenmerkki. n.d. Tietoa Joutsenmerkistä. Verkkosivu. Viitattu 28.1.2024.
<https://joutsenmerkki.fi/tietoa-joutsenmerkista/>

Jätelaki 18.11.2021/978. Viitattu 6.5.2024. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2021/20210978>

Kallio, H. 23.3.2020. Hävikkiruokabisnes tuli jäädäkseen. Artikkel. Maailma.net. Viitattu 12.11.2023. <https://www.maailma.net/uutiset/havikkiruokabisnes-tuli-jaadakseen>

Katajajuuri, J., Pulkkinen, H. 2016. Liha ja ympäristö. Julkaisussa Vähemmän lihaa: Kohti kestäväää ruokakulttuuria. Toim. Mattila, H. Gaudeamus. Viitattu 12.11.2023.

Koop, F. 28.4.2023. Why is recycling so important? The dirty truth behind our trash. Artikkel. ZME Science. Viitattu 4.1.2024. <https://www.zmes-science.com/feature-post/technology-articles/sustainability/green-living-1/why-is-recycling-so-important/>

Logistiikan maailma. 2024. Taloudellinen, ympäristö- ja sosiaalinen vastuu. Verkkosivu. Viitattu 28.1.2024. <https://www.logistiikanmaailma.fi/logistiikka/vas-tuullinen-logistiikka/taloudellinen-ymparisto-ja-sosiaalinen-vastuu/>

Martat. n.d.a Elämisen hiilijalanjälki. Verkkosivu. Viitattu 7.1.2024.
<https://www.martat.fi/teemat/kestava-arki/elamisen-hiilijalanjalki/>

Martat. n.d.b Hiilijalanjälkilaskuri. Verkkosivu. Viitattu 7.1.2024.
<https://www.martat.fi/teemat/kestava-arki/hiilijalanjalkilaskuri/>

Motiva. n.d. Energiatehokas ammattikeittiö. Pdf-dokumentti. Viitattu 4.1.2024.
https://www.motiva.fi/files/3056/Energiatehokas_ammattikeittio.pdf

Opetushallitus. n.d. Mitä luonnonvarat ovat? Verkkosivu. Viitattu 4.1.2024.
<https://www.oph.fi/fi/oppimateriaali/luovasti-luonnonvaroista/mita-luonnonvarat-ovat>

Oumph! n.d. Products. The original chunk. Verkkosivu. Viitattu 12.11.2023.
<https://oumph.net/products/the-original-chunk/>

Parkkila, L. 2013. Hiljaisen tiedon keräämisen ja konkretisoinnin toimintamallit. IMTAC-hankkeen kirjallisuustutkimus. Kemi-Tornion ammattikorkeakoulun julkaisuja.

Puhti. 2022. Tietopaketit. Kivennäisaineet eli mineraalit sekä hivenaineet ruokavaliassa. Verkkosivu. Viitattu 22.5.2023. <https://www.puhti.fi/tietopaketit/kivennaisaineet-mineraalit-hivenaineet/>

Quorn. n.d. Tuotteet. Quorn fileet. Verkkosivu. Viitattu 25.5.2023.
<https://www.quorn.fi/tuotteet/fileet>

Remeo. n.d. Miksi lajittelu on tärkeää. Verkkosivu. Viitattu 4.1.2024. <https://remeo.fi/kiertotalous/miksi-lajittelu-on-tarkeaa/>

Ruokatieto. 2022. Ruuan ympäristövaikutukset. Verkkosivu. Viitattu 27.5.2023.
<https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/ymparisto/ruuan-ymparistovaikutukset-0>

Ruokatieto. 2023. Tietohaarukka. Pdf-dokumentti. Viitattu 4.1.2023. https://ruokatieto.fi/wp-content/uploads/2023/09/Tietohaarukka_2023_Suomi_NET-TIIN.pdf

Salo, K. 2021. Fermentoidut elintarvikkeet ja niiden terveystvaikutukset. Sydän.fi. Verkkosivu. Viitattu 22.5.2023. <https://sydan.fi/fakta/fermentoidut-elintarvikkeet-ja-niiden-terveysvaikutukset/>

Santun Seitan. n.d. Vegekebab. Verkkosivu. Viitattu 25.5.2023.
<https://www.santunseitan.com/tuotteet/#vegekebab>

SFS. n.d. Tee vastuullisuudesta kilpailuvalttisi. Verkkosivu. Viitattu 5.1.2024.
<https://sfs.fi/tee-vastuullisuudesta-kilpailuvalttisi/?gclid=CjwKCAiA7t6sBhAiEiwAsaieYn-BjFE0TN9hxgOnT-TPZhBfXVKRIB2ctfa4Vy3w9ChvevBcJnLWK9xoc-7YQAvD BwE>

Unilever Food Solutions. n.d. Hiilijalanjälkilaskuri. Verkkosivu. Viitattu 7.1.2024.
<https://fi.co2ufs.com/autostart#/main>

Vegem. n.d. Sähäkkä leikkele. Verkkosivu. Viitattu 25.5.2023.
<https://vegem.fi/tuotteet/sahakka-leikkele/>

Weckman, K. 26.10.2022. Energiätehokkaasti ammattikeittiössä: Mitä et voi mitata, sitä et voi muuttaa. Artikkel. Vitriini-lehti. Viitattu 4.1.2024. <https://www.vitriini.fi/kumppanisisallot/energiatehokkaasti-ammattikeittioissa-mita-et-voi-mitata-sita-et-voi-muuttaa.html>

WWF. n.d.a Kalaopas. Lohi, kasvatettu. Verkkosivu. Viitattu 27.5.2023. <https://wwf.fi/ruoka/kalaopas/laji/lohi-kasvatettu/>

WWF. n.d.b Kalaopas. Kalan ympäristömerkit. Verkkosivu. 28.1.2024. <https://wwf.fi/ruoka/kalaopas/kalan-ymparistomerkit/>

WWF. n.d.c Ruuan ympäristövaikutukset. Verkkosivu. Viitattu 27.5.2023. <https://wwf.fi/ruoka/ruuan-ymparistovaikutukset/>

LIITTEET

Liite 1. Teemahaastatteluiden kysymykset

TEEMAHAASTATTELU HAASTATTELIJA MIIA MULTANEN

VASTUULLISUUS RAVINTOLATOIMINNASSA

1. MITEN VASTUULLISUUS NÄKYY TOIMENKUVASSASI/ASEMASSASI?
2. MITÄ VASTUULLISUUS SINULLE MERKITSEE?
3. MILLAISEKSI LUONNEHTISIT RAVINTOLA ALEKSIKSEN VASTUULLISUUDEN TILAN TÄLLÄ HETKELLÄ YMPÄRISTÖ, SOSIAALISEN JA TALOUDELLISEN VASTUUN OSALTA?
4. ONKO TECHNOLIKAISELLA OLEMASSA VASTUULLISUUSSUUNNITELMAA, JOTA NOUDATETAAN?
5. MITÄ KONKREETTISIÄ TOIMIA VASTUULLISUUDEN ETEEN KIINTEISTÖSSÄ ON TEHTY?
6. MITÄ PUUTTEITA TAI ONGELMIA RAVINTOLA ALEKSIKSEN VASTUULLISUUTEEN MIELESTÄSI LIITTYY?
7. MITEN KEHITTÄISIT RAVINTOLA ALEKSIKSEN VASTUULLISUUTTA TULEVAISUUDESSA?
8. MITKÄ TEEMAT KOET HAASTAVIKSI VASTUULLISUUDESSA? ESIMERKIKSI HIILIJALANJÄLKI?

Liite 2. Haastatteluiden litteroinnit

1 (4)

Yrityksen omistajan haastattelu 12.3.2024 (litteroitu)

1. Miten vastuullisuus näkyy toimenkuvassasi/asemassasi?

Kaikki liittyvät laajasti, tärkeimpinä sosiaalinen ja taloudellinen vastuu. Sosiaalisessa vastuussa yhdenvertaisuus, oma henkilökunnan, sidosryhmien ja asiakkaiden tasavertainen kohtelu. Noudatetaan lakeja ja työehtosopimuksia. Kannustetaan työntekijöitä ja pidetään avointa keskustelua yllä, luodaan hyvä työilmaapiiri. Taloudellisessa noudatetaan lakeja, säädöksiä, kirjanpitoa. Yritys tekee päätöksensä sen mukaan, että yrityksen toiminta on laillisesti kannattavaa, eteenpäin menevää ja kehittyvää. Riskien tiedostaminen ja tunnistaminen. Vuokrasopimus ja yrityksen houkuttelevuus myös tulevaisuudessa. Yrityksen sijainti on todella tärkeä ja miten ympärillä olevat yritykset tukevat toimintaa. Ympäristö vastuussa kierrätys, kotimaista mahdollisimman paljon, ympäristöystävälliset pesuaineet, sesongin mukaisten kasvien käyttö.

2. Mitä vastuullisuus sinulle merkitsee?

Henkilökohtaisesti vastuullisuus on todella tärkeää. Haluttu tulla mukaan myös yrityksen arvoihin henkilökunnan hyvinvoinnista huolehtiminen ja kannattavan liiketoiminnan harjoittaminen. Se, että henkilöstö voi hyvin näkyy kaikessa. Henkilökuntaa kohdellaan yhdenvertaisesti. Liiketoiminnan pitää olla vastuullista ja kannattavaa.

3. Millaiseksi luonnehtisit ravintola Aleksiksen vastuullisuuden tilan tällä hetkellä ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun osalta?

Ravintola Aleksiksen vastuullisuuden tila on hyvällä tasolla.

4. Onko olemassa vastuullisuussuunnitelmaa, jota noudatetaan?

Ei ole.

5. Mitä konkreettisia toimia vastuullisen ravintolatoiminnan eteen on tehty?

Työhyvinvointia lisääviä asioita on lisätty. Ympäristö vastuun asiat ovat erittäin hyvällä mallilla, kierrätys, hävikin hallinta, hävikin pienentäminen ja hävikkiruoan myynti.

6. Mitä puutteita tai ongelmia ravintola Aleksiksen vastuullisuuteen mielestäsi liittyy?

Ympäristö vastuun puolella voi aina parantaa toimintaa.

7. Miten kehittäisit ravintola Aleksiksen vastuullisuutta tulevaisuudessa?

Voitaisiin kirjoittaa konkreettisesti mitä kehityskohteita ravintolalla on ja millä toimilla niitä voitaisiin kehittää.

8. Mitkä koet haastaviksi vastuullisuudessa? Esimerkiksi hiilijalanjälki, mitkä haastavat, missä on jo onnistuttu?

Paljon toimia on tehty henkilöstön hyvinvoinnin eteen ja hävikin pienentämiseksi.

(jatkuu)

Ravintolapäällikön haastattelu 6.3.2024 (litteroitu)

1. Miten vastuullisuus näkyy toimenkuvassasi/asemassasi?

Sosiaalisen vastuun osalta henkilökunnan työhyvinvointi, viihtyvyys, tasa-arvo, yhdenvertaisuus, työturvallisuus, henkilöstön osaamisen kehittäminen, henkilökunnan arvostaminen.

Taloudellisen vastuun osalta kannattavan yritystoiminnan lähtökohta, tulovastuullinen esimies, hävikin hallinta, riskien hallinta.

Ympäristö vastuun osalta hävikki, raaka-ainehankinnat, take away- pakkaukset, kierrätys, pesuaineet, sesongin hyödyntäminen.

2. Mitä vastuullisuus sinulle merkitsee?

Liiketoiminnan peruste, maailman pelastamista omalta osalta, viihtyvyys ja henkilöstöstä huolehtiminen.

3. Millaiseksi luonnehtisit ravintola Aleksiksen vastuullisuuden tilan tällä hetkellä ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun osalta?

Vastuullisuus on hyvällä tasolla, työilmapiiri hyvä, hävikinhallinta hyvällä tasolla, pakkaukset bioajoavia, lajittelu todella hyvällä tasolla, kannattavaa liiketoimintaa, kannustava yrityksen johto/perheyryitys. Työntekijät tapaavat yrityksen johtoa säännöllisesti.

4. Onko olemassa vastuullisuussuunnitelmaa, jota noudatetaan?

Ei ole.

5. Mitä konkreettisia toimia vastuullisen ravintolatoiminnan eteen on tehty?

Sosiaalisen vastuun toimia kehityskeskustelut työntekijöille, koko porukan palaverit, viikkopalaverit, strategiapäivät, koulutukset, ensiapukoulutukset, Mara Plan-koulutukset, Smartum- etu laajana, illanvietot, jääkiekkoliput, viinilahjat.

Tulovastuullinen, omistajan kanssa kuukausipalaverit, yleiset asiat, hävikin hallinta, erävalmistus, hävikin jatkokäyttö, hävikkimyynti, vuosihuollot, lajittelu.

6. Mitä puutteita tai ongelmia ravintola Aleksiksen vastuullisuuteen mielestäsi liittyy?

Kirjallinen strategia puuttuu, raaka-aineiden hinnan nousut, ekologisen pakkauksien hinnat, miten huolehtia henkilökunnan hyvinvoinnista, henkilökunnan sitouttaminen kierrättämiseen.

7. Miten kehittäisit ravintola Aleksiksen vastuullisuutta tulevaisuudessa?

Tekisin kirjallisen vastuullisuussuunnitelman.

8. Mitkä koet haastaviksi vastuullisuudessa? Esimerkiksi hiilijalanjälki, mitkä haastavat, missä on jo onnistuttu?

On jo onnistuttu jääneen hävikin muuttamisessa ruoaksi, hävikin hallinta, Keskolta saamme joka kuukausi raportin meidän raaka-aineoosten hiilijalanjäljestä.

Haastavia ovat kustannuksien miettiminen, asiakkaalle tiedottaminen tehdyistä toimista, pitäisikö kasvisruoka siirtää ensimmäiseen buffapöytään?

(jatkuu)

Keittiömestarin haastattelu 23.2.2024 (litteroitu)

1. Miten vastuullisuus näkyy toimien kuvassasi/ asemassasi?

Henkilökunnan hyvinvointi, perehdytys, taloudellisesta kannattavuudesta huolehtiminen tukkutilauksia tehdessä. Yhteistyötä vastuullisten toimijoiden kanssa. Esimerkiksi kotimaisien kasvien suosiminen ja vastuullisesti kalastetut kalat. Oman esimerkin näyttämisen työnteossa, kaikille samat säännöt, laitteiden/ työvälineiden kunnossapito, kylmälaitehuollot (toimii oikein ja säästää sähköä).

2. Mitä vastuullisuus sinulle merkitsee?

Yritystoiminta tehdään vastuulliseksi ja taloudellisesti kannattavaksi. Henkilökunnalla on turvallinen olo, ettei jännitetä työpaikan puolesta. Tilatut tuotteet ovat sellaisia, että niitä voi käyttää eli työntekijöiden ei tarvi niin paljon enää miettiä katteita. Vastuu asiakkaalle, laadukas asiakaskäynti, asiakkaalle tauko omasta työstä, voi luottaa siihen, että aina voi tulla syömään katsomatta ruokalistaa.

3. Millaiseksi luonnostisit ravintola Aleksiksen vastuullisuuden tilan tällä hetkellä ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun osalta?

Kotimaista käytetään taloudellisesti kannattavasti. Lihat kotimaisia, sesongin mukaisia kasviksia, kalat vastuullisesti kalastettuja, tehdään paljon töitä hävikin pienentämiseksi, hävikkimyynti, tiskikoneen vaihto uuteen käyttää 2/3 vähemmän vettä kuin vanha, hankintojen suosittelu vuokranantajalle, taloudellinen puoli kunnossa, kilpaillaan ketjuja vastaan, tavat pienentää hiilijalanjälkeä, mutta ei kerrota asiakkaille.

4. Onko olemassa vastuullisuussuunnitelmaa, jota noudatetaan?

Ei ole vastuullisuussuunnitelmaa, mutta yrityksen arvoin on kirjattu, että yritys on vastuullinen työnantaja.

5. Mitä konkreettisia toimia vastuullisen ravintolatoiminnan eteen on tehty?

Hävikkimyynti, kehityskeskustelut, palkkatasa-arvo eli samasta työstä sama palkka työntekijöille.

6. Mitä puutteita tai ongelmia ravintola Aleksiksen vastuullisuuteen mielestäsi liittyy?

Ei kerrota asiakkaille, miten toimimme tällä hetkellä vastuullisesti.

7. Miten kehittäisit ravintola Aleksiksen vastuullisuutta tulevaisuudessa?

Hävikin hallinta, reseptiikka. Henkilökunnan hyvinvoinnista ja eduista huolehtiminen, suunnitelmallisuus puuttuu.

8. Mitkä koet haastaviksi vastuullisuudessa? Esimerkiksi hiilijalanjälki, mitkä haastavat, missä on jo onnistuttu?

On jo onnistuttu henkilökunnan hyvinvoinnissa, hävikissä, hävikin seurannassa, hävikkimyyntissä, lounaan leivät lähtuote. Haastavaa on raaka-aineiden hinnan nousu ja pieni mahdollisuus käyttää lähiruokaa, työntekijöiden yksilöllinen ohjaus.

(jatkuu)

Kokin haastattelu 22.2.2024 (litteroitu)

1. Miten vastuullisuus näkyy toimenukuvassasi/asemassasi?

Vastuullisuus näkyy toimenukuvassani hävikin hallintana ja kierrätyksenä. Se on tällä hetkellä kunnossa ja se on helppoa.

2. Mitä vastuullisuus sinulle merkitsee?

Haluan suosia kotimaista, suosia muita kuin muovisia pakkauserä- ja laadukkaista vaatteita eli ei kertakäyttömuotteja. Ostaa laadukkaampaa ja harvemmin.

3. Millaiseksi luonnetsit ravintola Aleksiksen vastuullisuuden tilan tällä hetkellä ympäristö-, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun osalta?

Vastuullisuus ympäristön osalta hyvällä tolalla, mutta lounaan hinta vaikuttaa siihen mitä raaka-aineita voidaan käyttää. Sosiaalisen vastuun osalta myös erittäin hyvällä tolalla, mutta toivoisi työsuuhdepyörää. Taloudellisen vastuun osalta hyvällä myös, mutta toivoisi esimiesten enemmän kyselevän mitä kuuluu.

4. Onko olemassa vastuullisuussuunnitelmaa, jota noudatetaan?

Ei tiedä onko olemassa vastuullisuussuunnitelmaa.

5. Mitä konkreettisia toimia vastuullisen ravintolatoiminnan eteen on tehty?

Muovinkeräys, hävikin kirjaus, erävalmistus ja kierrätys ylipäättään.

6. Mitä puutteita tai ongelmia ravintola Aleksiksen vastuullisuuteen mielestäsi liittyy?

Vastuullisuutta voisi parantaa kertomalla asiakkaille katojen vastuullisesta alkuperästä, ruokalistalla voisi olla vastuullinen valinta merkki. Voittaisiin mainostaa tai korostaa kasvisruokaa hiilijalanjäljen pienentämisen kannalta. Lounaslinjastoon kirjausta, että otathan ruokaa vain sen verran kuin syöt ja että lisää saa ottaa.

7. Miten kehittäisit ravintola Aleksiksen vastuullisuutta tulevaisuudessa?

Hävikkilatikko missä voisi olla ylijäämä vihanneksia esimerkiksi ylimääräiset banaanit tai päivystuotteita.

8. Mitkä koet haastaviksi vastuullisuudessa? Esimerkiksi hiilijalanjälki, mitkä haastavat, missä on jo onnistuttu?

Hiilijalanjäljen seuraaminen/mittaaminen on vaikeaa eli asiakkaan vastuullisten valintojen tekeminen vaikeaa. Suunta on yleisesti Suomessa oikea, mutta hidasta. Aleksiksen suurimmat onnistumiset kierrätys ja hävikin hallinta.

Liite 3. Tavat pienentää hiilijalanjälkeä - julkaisu

**RAVINTOLA ALEKSIKSEN
TAVAT PIENENTÄÄ
HIILIJALANJÄLKEÄ**

- KIERRÄTÄMME**
Biöjätteen, pahvin, energiajätteen, lasin, metallin, kalvomuovin, pakkausmuovin


- TISKIKONEEN VAIHTO**
Uusi kone käyttää 2/3 osan vähemmän vettä kuin vanha tiskikone


- LOUNAAN LEIVÄT**
Lounaalla tarjottavat leivät ovat lähituotteita Aallon leipomosta ja ne toimitetaan joka päivä tuoreena


- KALAT**
Käytämme lounaalla vastuullisesti kalastettuja kaloja


- LIHOJEN KOTIMAISSUUS**
Käytämme lounaalla pääsääntöisesti vain kotimaisia lihoja


- SESONGIT**
Käytämme lounaalla sesongin mukaisia kasviksia


- RESEPTTIKKA**
Käytämme lounaan valmistuksessa reseptiikkaa ja näin varmistamme ruoan tasaisen laadun


- HÄVIKKIRUOAN MYYNTI**
Myyimme lounaalta jääneen ruoan hävikkimyynnin avulla ja pienennämme näin biojätettä


- HÄVIKIN HALLINTA**
Teemme paljon töitä hävikin pienentämiseksi, esimerkiksi valmistamme ruokaa erävalmistuksella


- HIILIJALANJÄLKI**
Suosi kasvisruokaa, valitse mieluummin kanaa/possua sisältävä ruoka kuin nautaa, ota lautaselle vain sen verran kuin jaksat syödä


- BIOHAJOAVAT PAKKAUKSET**
Melkein kaikki käyttämämme pakkausmateriaalit ovat biohajoavia


- YHTEISTYÖ**
Teemme yhteistyötä vastuullisten toimijoiden kanssa



Liite 4. Vastuullisuus julkaisu yrityksen kotisivuille

VASTUULLISUUS
RAVINTOLA
ALEKSIKSESSA

Aleksis

Ravintola Aleksiksessa vastuullisuutta pidetään kannattavan yritystoiminnan lähtökohtana. Vastuullisuus näkyykin monin eri tavoin ravintolan joka päiväisessä toiminnassa. Yrityksen arvoihin on kirjattu, että henkilökunnan työhyvinvoinnista pidetään huolta ja henkilökuntaa kohdellaan yhdenvertaisesti. Se, että henkilöstö voi hyvin näkyy kaikessa.

Vastuullisuus näkyy myös ympäristövastuun osalta Aleksiksessa sesongin mukaisten kasvien käyttönä ja lounaalla käytetään vastuullisesti kalastettuja kaloja sekä pääsääntöisesti vain kotimaisia lihoja. Lounaalla tarjoamamme leivät ovat lähituotteita Aallon leipomosta ja ne toimitetaan meille joka päivä tuoreina. Tarjoamme joka päivä maittavaa ja monipuolista kasvisruokaa. Ravintolassa tehdään myös paljon toimia hävikin pienentämiseksi. Hävikkiä pyritään minimoimaan esimerkiksi erävalmistuksen ja reseptiikan käytön avulla. Jos lounaslinjastosta ruokahävikkiä meinaa syntyä myydään sitä hävikkimyynnin avulla. Käyttämistämme pakkausmateriaaleista melkein kaikki ovat biohajoavia.

Pienennämme ravintolamme hiilijalanjälkeä kierrättämällä kaikki jätteemme. Kierrätämme biojätteen, pahvin, energiajätteen, lasin, metallin, kalvomuovin ja pakkausmuovin.

Olemme myös vaihtaneet tiskikoneemme uuteen, joka kuluttaa 2/3 vähemmän vettä kuin vanha tiskikone.

