



Vastuullisen viinilistan laatiminen

Oskari Takala

2024 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

Vastuullisen viinilistan laatiminen

kehittäminen

Oskari Takala
Palveluelämysten tuottaminen ja

Opinnäytetyö
Toukokuu, 2024

Oskari Takala

Vastuullisen viinilistan laatiminen

Vuosi

2024

Sivumäärä

33

Opinnäytetyön tarkoituksena oli tukea helsinkiläisen ravintolan toimintaa luomalla viinilistan rakentamisen tueksi materiaalia, jota toimeksiantajayritys voi hyödyntää. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi ravintola-alan yritys Chez Mama Oy, joka avaa kesällä 2024 ravintolan nimeltä Maukku.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa syvennyttiin vastuullisuuden käsitteeseen, erityisesti keskittyen viinintuotantoon. Lisäksi tarkasteltiin erilaisia sertifikaatteja ja niiden roolia viinialalla vastuullisuuden edistämiseksi. Logistiikan ja pakkausten osalta tutkittiin kestäviä käytäntöjä, jotka voivat vähentää ympäristövaikutuksia ja parantaa ekologista jalanjälkeä.

Tutkimusmenetelmänä opinnäytetyössä käytettiin benchmarkingia. Benchmarkingin avulla kerättiin systemaattisesti tietoa eri yritysten toimintatavoista ja parhaista käytännöistä vastuullisuuden saralla. Tämän lisäksi tutkimuksessa hyödynnettiin alan kirjallisuutta, joka tarjosi teoreettista viitekehystä ja taustatietoa tutkimuksen aiheesta. Tämä monipuolinen lähestymistapa varmisti tietoperustan laadun ja kattavuuden, mikä vahvisti tutkimuksen merkityksellisyyttä. Benchmarkingin avulla analysoitiin neljää muuta suomalaista ravintola-alan yritystä. Tutkimuksessa keskityttiin näiden yritysten verkkosivuihin ja sosiaalisen median alustoihin, joista selvitettiin viinilistojen sisältöä, vastuullisia toimia ja viinin maahantuontia. Tämä vertailu tarjosi katsauksen alalla vallitseviin käytäntöihin ja antoi huomattavasti ideoita kehitystyötä varten.

Tutkimuksen ja teorian pohjalta laadittiin toimeksiantajayritykselle vastuullisen viinilistan muistilista, jonka tarkoituksena on tukea toimeksiantajayrityksen toimia vastuullisen viinilistan laatimisessa. Vastuullisen viinilistan muistilista on työkalu, joka ohjaa toimeksiantajayritystä kohti vastuullisempaa ja kestävämpää viinivalikoiman rakentamista. Se käsittelee viinilistan taustalla vaikuttavia keskeisiä osa-alueita, jotka ovat olennaisia laadukkaan ja vastuullisen valikoiman luomisessa.

Oskari Takala

Sustainable wine list curation

Year	2024	Pages	33
------	------	-------	----

The objective of the thesis was to support the operations of a Helsinki-based restaurant by creating material to assist in building a wine list, which the commissioning company can utilize. The thesis was commissioned by Chez Mama Oy, which will open a restaurant named Maukku in the summer of 2024.

In the theoretical section of the thesis, the concept of sustainability was explored, with particular focus on wine production. Additionally, various certifications and their role in promoting sustainability in the wine industry were examined. Sustainable practices in logistics and packaging, which can reduce environmental impacts and improve ecological footprint, were also investigated.

Benchmarking was used as the research method in the thesis. Through benchmarking, data on the operational methods and best practices in the field of responsibility were systematically collected from different companies. In addition to this, the study utilized literature in the field, providing theoretical framework and background information on the research topic. This comprehensive approach ensured the quality and comprehensiveness of the knowledge base, strengthening the relevance of the study. Benchmarking was used to analyze four other Finnish restaurant companies. The focus of the study was on their websites and social media platforms, where the content of wine lists, responsible actions, and wine imports were investigated. This comparison provided an overview of the prevailing practices in the field and offered significant ideas for further development.

Based on the research and theory, a checklist for a responsible wine list was developed for the commissioning company, aiming to support their efforts in creating a responsible wine list. The checklist is a tool that guides the company towards building a more responsible and sustainable wine selection. It addresses key areas influencing the background of the wine list, which are essential in creating a high-quality and responsible wine list.

Keywords: wine, responsibility, sustainability, restaurant, benchmarking

Sisällys

1	Johdanto.....	6
2	Toimintaympäristö	7
2.1	Maukku.....	7
2.2	Maukun yhteistyökumppanit	7
3	Vastuullisuus ravintola-alalla	8
3.1	Veden ja energian kulutus	9
3.2	Hävikin vähentäminen	9
4	Vastuullista viiniä	10
4.1	Tuotantoalueet	10
4.2	Vastuullinen ja kestävä viinintuotanto	11
4.3	Sertifikaatit	12
4.4	Pakkaukset ja logistiikka	14
4.5	Viinikulttuurin muutos ravintoloissa.....	16
5	Vastuullisen viinilistan tekijät.....	16
5.1	Viinin tausta	16
5.2	Maahantuonti	17
5.3	Valikoima.....	17
5.4	Koulutus ja kommunikointi	17
5.5	Hävikin hallinta.....	18
6	Benchmarking.....	18
6.1	Toteutettu benchmarking.....	19
6.2	Benchmarkingin aihealueet	19
6.3	Benchmarking tulokset - Viinibaari Apotek.....	20
6.4	Benchmarking tulokset - Plein	21
6.5	Benchmarking tulokset - El Fant	22
6.6	Benchmarking tulokset - Wino.....	23
6.7	Benchmarkingin tulosten yhteenveto ja pohdinta.....	24
7	Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilista	26
7.1	Muistilistan rakentaminen	26
7.2	Muistilistan sisältö	26
8	Pohdinta	27
	Lähteet.....	28
	Kuviot	31
	Liitteet	31

1 Johdanto

Kahden sukupolven ajan olemme kyseenalaistaneet keittiössämme käyttämiemme tuotteiden alkuperää. Sen mitä kaadamme laseihimme, tulisi noudattaa samaa filosofiaa kuin lautasillemme tarjoilemamme. (Legeron 2020, 277) Kestävä kehitys ravintola-alalla jatkaa kehitystään kovaa tahtia Suomessa ja sen ohella natural-viinit ovat tulleet jäädäkseen. Vastuullisen viinin tukeminen ei ole pelkästään hyvän viinin nauttimista vaan aktiivista osallistumista terveemmän planeetan puolesta.

Tämän opinnäytetyön pääasiallinen tavoite on syventyä vastuullisen ja kestävä viinintuotannon maailmaan ja sen pohjalta luoda toimeksiantajayrityksen toimintaa tukevaa materiaalia muistilistan muodossa vastuullisen viinilistan laatimista varten. Opinnäytetyö koostuu neljästä osiosta. Ensimmäisessä osiossa esitellään toimeksiantajayritys ja käydään läpi toimeksiantajayrityksen toimintaympäristö vastuullisuuden näkökulmasta. Toisessa osiossa syvennytään viinialan kestävyttä ja vastuullisuutta käsitteleviin aiheisiin, jotka ovat opinnäytetyön aiheen kannalta oleelliset aihealueet. Kolmannessa osiossa käydään läpi käytettyä tutkimusmenetelmää ja tutkimuksen tuloksia. Viimeiseksi opinnäytetyössä esitetään tutkimustulosten ja kirjallisuuden pohjalta luotu vastuullisen viinilistan laatimisen muistilista, jonka tarkoitus on tukea toimeksiantajayritystä toiminnassaan.

2 Toimintaympäristö

Suomalainen ulkona syömisen kulttuuri on viime vuosina kokenut merkittävää monipuolistumista. Tämä kehitys on seurausta uusista ilmiöistä, jotka ovat saapuneet Suomeen osittain teknologian mahdollistamina ja osittain suomalaisten kuluttajien odotusten muuttuessa. Kuitenkin kaikkein merkittävimmissä roolissa uusien trendien rantautumisessa ovat olleet innovatiiviset ravintoloitsijat ja alan toimijat. (Kespro 2020.)

Ravitsemisalalla nähdään nykyisin voimakas siirtymä kohti kestävämpää liiketoimintaa. Tämä muutos ei ole pelkästään yhteiskunnallinen vaan myös suunniteltua. Keskeisenä tavoitteena on tasavertaisesti ottaa huomioon ihmisten, ympäristön ja talouden tarpeet päätöksenteossa ja toiminnassa. Pyrimme kehittämään ratkaisuja, jotka edistävät kestävästä kehityksestä ensisijaisena päämääränä. (Vastuullisempaa kattausta 2023.)

2.1 Maukku

Maukku on helsingin Kalliossa sijaitseva ravintola, joka on avaa ovensa kesällä 2024. Maukun omistaa Chez Mama Oy, jonka taustalta löytyy monia paikallisia ravintola-alan hahmoja, joita yhdistää halu tarjota asiakkaille mahdollisimman laadukasta, vastuullisesti tuotettua ruokaa ja juomaa.

Maukussa ajaton tunnelma yhdistyy pariisilaisen keittiön hienostuneisuuteen ja modernien ruoanvalmistustekniikoiden innovaatioihin. Tämä yhdistelmä vetoaa monenlaisiin makuihin tarjoten nostalgista viehätystä ja samalla ruokakulttuurin luovaa ilmapiiriä. Pääkokki Maud Saddok, joka on ammentanut oppinsa Pariisin huippuravintoloista, loihtii kiehtovia annoksia. Jokainen hänen luomansa annos on huolella valmistettu makujen taideteos, jossa mahdollisimman kestävästi valitut paikalliset raaka-aineet ja ranskalainen keittiöperinne sulautuvat yhteen.

2.2 Maukun yhteistyökumppanit

Maukun merkittävin yhteistyökumppani on helsinkiläinen Let Me Wine Oy, joka erikoistuu natural-viinien maahantuontiin. Let Me Wine ei ainoastaan tuo markkinoille laadukkaita viinejä, vaan heillä on myös henkilökohtainen suhde jokaiseen edustamaansa viinintuottajaan. Tämä syvä vuorovaikutus luo heille ainutlaatuisen kyvyn välittää viinien kautta myös tuottajien tarinoita ja intohimoa. Heidän valikoimansa kautta asiakkaat voivatkin kokea aitoja makuja ja tuntea yhteyden viinin takana oleviin ihmisiin ja paikkoihin. (Let Me Wine 2024.)

Let Me Winen lisäksi Maukun kanssa toimivat paikalliset Soil Wine Group, Bioviini, Gusto Partners sekä Inta. Viinien maahantuontiyrityksien valinnoissa on otettu huomioon paikallisuus ja monipuolinen tarjonta. Maahantuojia yhdistää pienien viinintuottajien suosimisen lisäksi vastuullisen ja kestävä viinintuotannon arvostaminen. Maukussa jokainen viini on peräisin Euroopasta. Yleiselläkin tasolla maahantuojat ovat yhä enemmän alkaneet hankkia rypäleitä paikallisesti tai lähialueilta ponnistellakseen kuljetuspäästöjen vähentämiseksi. Tämä resonoi paikallisruokaliikkeen kanssa, korostaen paikallisten viljelijöiden tukemisen tärkeyttä ja pitkän matkan kuljetuksen mukanaan tuoman hiilijalanjäljen lieventämistä. (C&M Watermelon 2023.)

3 Vastuullisuus ravintola-alalla

Vastuullinen ravintola tietoisesti sitoutuu minimoimaan ympäristövaikutuksensa, tukemaan paikallisia yhteisöjä ja edistämään sosiaalista vastuullisuutta. Ravintoloiden kestävyys avainperiaatteisiin kuuluvat paikallisten sekä sesonkien mukaisten raaka-aineiden käyttö, energian ja veden kulutuksen vähentäminen, jätteiden minimointi sekä eettisten työkäytäntöjen tukeminen. Näiden periaatteiden avulla kestävät ravintolat pyrkivät luomaan kokonaisvaltaisen lähestymistavan, joka hyödyttää paitsi heidän liiketoimintaansa myös ympäristöä ja laajemmin yhteiskuntaa. Kuluttajien kasvava kiinnostus alkoholijuomien alkuperää kohtaan ja vastuullisesti tuotettujen juomien suosion lisääntyminen lähettävät voimakkaan viestin myyjille ja tuottajille: vastuullisuus on avainasemassa. Tämä tekee vastuullisuudesta olennaisen kriteerin alkoholijuomien valinnassa. (Juomavinkki 2024.)

Ravintoloiden ekologisesti vastuullinen toiminta on keskeisesti sidoksissa resurssien optimaaliseen käyttöön. Vaikka ravintolat eivät voi kontrolloida raaka-aineiden saatavuutta tai hintaa, niiden tulisi pyrkiä toimimaan mahdollisimman tehokkaasti ja hyödyntämään hankitut raaka-aineet mahdollisimman tarkasti. Kiertotalous muodostaa tässä keskeisen periaatteen. Ravintolassa kiertotaloutta voidaan edistää muun muassa biojätteen kompostoinnilla, kuljetusketjujen lyhentämisellä sekä ruokahävikin vähentämisellä. (SeAMK 2024.)

Vastuullisuuden tulisi perustua yrityksen arvoihin sekä missioon ja mahdollistaa näin mm. ilmastotyö. Ilmastotyön lisäksi vastuullisuus tarkoittaa myös sitä, että huolehditaan ympäristöstä ja ihmisistä ympärillämme sekä siitä, että liiketoimintaa harjoitetaan kannattavasti. Vastuullisuustyö tuo siis parhaimmillaan myös merkittäviä säästöjä. Hävikin hallinta ja energian sekä veden säästäminen vaikuttavat suoraan kannattavuuteen. Raaka-aineiden hinnan nousu voi aiheuttaa itsessään esimerkiksi lihan käytön vähentämistä tai kasvisten osuuden lisäämistä. Säästöjen lisäksi se on myös ravitsemuksellisesti ja ekologisesti järkevää. Vastuullisuus ei tarkoita automaattisesti mistään luopumista, mutta monen raaka-aineen käyttöä

kohtuullistamalla saadaan jo merkittäviä vaikutuksia sekä tulokseen, että myös planeetan ja ihmistenkin hyvinvointiin. (Vastuullisempaa kattausta 2023.)

3.1 Veden ja energian kulutus

Noin 52 prosenttia ravintoloiden vedenkäytöstä tapahtuu keittiössä. Astioiden pesusta ruoanvalmisteluihin ja kokkaukseen. Ravintolat voivat ottaa käyttöön systemaattisen ja tarkan vedenkulutuksen seurannan, joka mahdollistaa syvällisen katsauksen veden käyttöön. Tämä seuranta auttaa ravintoloita tunnistamaan tarkasti ne alueet ja prosessit, joissa vettä kuluu eniten. Sen avulla voidaan paikantaa mahdolliset säästömahdollisuudet ja kehittää kohdennettuja toimenpiteitä vedenkulutuksen vähentämiseksi. Lisäksi tarkka seuranta tarjoaa arvokasta tietoa siitä, miten vedenkulutus vaihtelee eri aikoina ja olosuhteissa, mikä auttaa optimoimaan vedenkäyttöä entistä tehokkaammin ja kestävämmiin. (WebstaurantStore 2024.)

Hanaveden käsittely ja jakelu edellyttävät merkittäviä määriä kemikaaleja ja energiaa, samalla kun laadukkaan raakaveden saatavuus voi olla paikoin haasteellista. Kestävän elämäntavan keskeinen osa onkin vastuullinen veden käyttö. (Vesi 2021.)

Ravintolat kuluttavat paljon energiaa, ruoanlaittovälineistöstä valaistukseen ja ilmastoinnin säätelyyn. Energiansäästö ei ainoastaan auta ympäristöä, vaan myös laskee toimintakustannuksia. Energiankulutusta vähentääkseen ravintolat voivat panostaa energiatehokkaisiin laitteisiin ja ravintolateknologiaan.

3.2 Hävikin vähentäminen

Ruuan tuotanto sitoo valtavasti resursseja. Siksi jokainen ruokahävikin vältetty kilo on äärimmäisen arvokas. Suomessa ruoankulutus on kolmanneksi suurin tekijä, mikä aiheuttaa merkittäviä ympäristövaikutuksia ja kuormittaa maapallon resursseja. McKinsey, maailmanlaajuinen konsulttiryitys, korostaa ruokahävikin vähentämisen olevan yksi tehokkaimmista tavoista lisätä resurssitehokkuutta ja löytää kestäviä ratkaisuja tulevaisuuden resurssipulaan. (Sitra 2014.)

Ruokahävikin vähentäminen on välttämätöntä ilmastonmuutoksen torjumiseksi. Se vastaa noin 16 prosenttia kaikista kasvihuonekaasuista EU:n elintarvikejärjestelmässä. Ruoka, joka tuotetaan ja kuljetetaan myöhemmin hävitettäväksi, aiheuttaa noin 8 prosenttia maailmanlaajuisista kasvihuonepäästöistä, kertoo elintarvike- ja maatalousjärjestö (FAO). Ruokahävikin vähentämisellä kotitaloudet ja yritykset voisivat säästää rahaa. (European Parliament 2024.)

4 Vastuullista viiniä

Kun viinintekijä päättää ryhtyä viinivalmistukseen, hän astuu monien valintojen polulle. Nämä päätökset heijastelevat hänen henkilökohtaista filosofiaansa, muotivirtauksia ja paikallisia perinteitä, jotka ovat erityisen vahvoja perinteikkäillä viinialueilla. Viinintekijöiden filosofioita on yhtä monta kuin tekijöitäkin, mikä lisää valintojen monimuotoisuutta ja kiehtovuutta alalla. (Angelov & Yrjölä 2019, 26)

Yksi viinintekijä voi sitoutua biodynaamisiin periaatteisiin, toinen suosii luomuviinin valmistusta ilman biodynaamisia käytäntöjä, kolmas painottaa tuotannon määrää tinkimättä laadusta, kun taas neljäs on intohimoinen tekniikkaihminen, joka hyödyntää viimeisintä teknologiaa jokaisessa vaiheessa viinivalmistusprosessia. Orgaanisella viininviljelyllä pyritään välttämään ihmisen valmistamia synteettisiä kemikaaleja viinitarhassa. (Legeron 2020, 75) Jokainen näistä lähestymistavoista tuo oman lisänsä viinintekijän työhön ja vaikuttaa lopputulokseen, joka pullojetaan ja jaetaan maailmalle. Tämä monimuotoisuus on viinintekijöiden kunnianosoitus sekä viinin moniulotteisuudelle että heidän omalle luovuudelleen ja intohimoiselle omistautumiselleen taiteen ja tieteen yhdistelmään, jota hyvä viinivalmistus edustaa. (Angelov & Yrjölä 2019, 26)

Natural viinit ovat fermentoitua rypälemehua sen puhtaimmassa muodossa. Niitä viljellään vähintään orgaanisesti ja valmistetaan täysin ilman lisättyjä aineita kellareissa. Kuten Camillo Donati, natural-viini tuottaja Italian Emilia-Romagnasta ilmaisee, ”For me, it is very simple: Natural wine is zero chemicals in the vineyards and zero chemicals in the cellar.” (Legeron 2020, 233)

4.1 Tuotantoalueet

Viiniä tuotetaan ympäri maailmaa yli 70 maassa. Maailman suurimmat viinintuottajat sijaitsevat Euroopassa. Ranska ja Italia ovat niistä suurimmat, sillä molemmat tuottavat vuosittain noin 45 miljoonaa hehtolitraa viiniä. Euroopan unioni on maailman johtava viinin tuottaja, joka vastaa 45 prosentista maailman viininviljelyalueista. Tämä korkean lisäarvon ala edistää merkittävästi monien eurooppalaisten alueiden elinvoimaa, joissa taloudellinen toiminta olisi käytännössä olematonta ilman viinitarhoja. Johtavana maatalouselintarvikealana viiniala myös vaikuttaa myönteisesti EU:n kauppataaseeseen. (EFOW 2023.) Espanja on kolmanneksi suurin viinintuottaja, se tuottaa vuodessa yli 30 miljoonaa hehtolitraa. Yhdysvaltojen vuosituotanto on noin 20 miljoonaa hehtolitraa. Argentiinan, Australian, Kiinan, Chilen ja Etelä-Afrikan tuotanto on yli 10 miljoonaa hehtolitraa. Viiden ja kymmenen miljoonan hehtolitrin välillä tuottavia maita ovat Portugali, Romania, Saksa ja Venäjä. Muita miljoonaluokan

tuottajia ovat muun muassa Brasilia, Kreikka, Unkari, Bulgaria, Itävalta, Makedonia, Moldova ja Uusi-Seelanti. (Alko 2024.)

4.2 Vastuullinen ja kestävä viinintuotanto

Viinialalla vastuullisuus nousee esiin merkittävästi erityisesti ilmastohaasteiden kontekstissa. On kiistatonta, että ilmastonmuutoksen aiheuttamat ilmiöt, kuten kuivuus ja ääri-ilmiöt, vaikuttavat merkittävästi maatalouteen. Viininviljelyn osalta erityisen haavoittuvaa on pitkän kasvukauden vaativa luonne, joka voi kestää jopa seitsemän vuotta ennen laadukkaan sadon saamista. Näin ollen luonnonkatastrofit, olivat ne sitten tulvia, kuivuutta tai metsäpaloja, voivat tuhota kokonaisia satoja ja hävittää vuosien työn. (Viiniposti 2024.)

Eurooppalaiset viininviljelijät jakavat Euroopan komission (EK) yleisen tavoitteen vähentää kaikkein vaarallisimpien kasvinsuojeluaineiden käyttöä. Useiden vuosien ajan he ovat työskennelleet tämän tavoitteen saavuttamiseksi innovaation kautta ja kehittämällä käytäntöjään säilyttääkseen viiniensä laadun samalla kun käsittelevät kestävyiden haasteita, jotka perustuvat kolmeen toisiaan tukevaan pilariin: taloudellinen, ympäristöllinen ja sosiaalinen. (EFOW 2023.)

Eurooppalainen viininviljely on ainutlaatuinen, ja sitä leimaa suojattujen alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen käyttö, jotka muovaavat alueita ja maisemia eivätkä voi siirtyä muualle. Lukuisat viinitarhat hyötyvät suojatoimenpiteistä paikallisella, alueellisella, kansallisella ja joskus jopa kansainvälisellä tasolla, esimerkiksi UNESCO:n kautta. Viinitarhat tarjoavat monipuolisia maisemia ja ekosysteemejä, jotka tukevat laajaa eliölajien kirjoa. Näitä biodiversiteettipotentiaaleja tulisi jatkaa säilyttämään. (EFOW 2023.)

Viinin tuotanto Euroopassa perustuu "terroir" käsitteeseen (Kuvio 1.) Terroir on ranskalainen termi tarkoittaen maaperän moninaisuutta ja alueen vaikutusta viinin ominaisuuksiin. Eurooppa on rakentanut maineensa korkealaatuisten viinien tuottajana sen valtavan vaihtelevien ja rikkaiden terroirien perustalle. Kuitenkin tämä saattaa osoittautua suureksi haavoittuvuudeksi ilmastonmuutoksen kiihtyessä. EU:n viiniala on ehkä yksi alttiimmista ilmastonmuutoksen asettamille haasteille. Välimeren alueen ilmasto muuttuu todennäköisesti merkittävästi ja tämä koskettaa suuria viinintuottajamaita Ranskaa, Espanjaa ja Italiaa. Kuumuus kuivattaa köynnökset ja saattaa pahimmillaan pysäyttää kasvun. Välimerellä olojen muuttuessa hankalammaksi, nousee uusia merkittäviä tuottaja-alueita, kuten Englanti. Enologit eli viinintutkijat koettavat kehittää uusia lajikkeita ja menetelmiä, jotka hillitsisivät ilmastonmuutoksen vaikutuksia viinintuotantoon. Erityisesti viinintutkijat koittavat kehittää juurakkoja, jotka kykenevät kestävämmään äärimmäisiin sääolosuhteita sekä kylmyyttä, että kuumuutta. (Angelov & Yrjölä 2019, 38) Toisin kuin muut tuotteet, EU:n viiniala ei voi yksinkertaisesti siirtää

"terroirejaan" ja toistaa samanlaisten viinien ominaisuuksia muilla EU-alueilla. Lisäksi joillakin alueilla, erityisesti jyrkillä rinteillä, huonolla maaperän hedelmällisyydellä tai erittäin kivisellä maastolla, viini on ainoa mahdollinen ja taloudellisesti kannattava maataloustuotanto. (Costa, M. Catarino, S. Escalona, J. Comuzzo, P. 2022, 1132)



Kuvio 1: Terroir kuvailtuna (Angelov & Yrjölä 2019, 33)

4.3 Sertifikaatit

Vaikka sertifikaatit voivat tarjota kuluttajille jonkin verran varmuutta viinin tuotantotavoista, eivät kaikki viinituottajat pyri viralliseen sertifiointiin. Lukuisat pienet tuottajat saattavat noudattaa luonnollisia periaatteita ilman virallisen sertifikaatin hankkimista. Jotkut erinomaiset viljelijät valitsevat olla sertifiomatta. Tämä johtuu osittain siitä, että he ovat kunnollisia viljelijöitä, jotka menevät huomattavasti sertifiointivaatimusten yli, joten he eivät vaivaudu tekemään lisäpaperitöitä organisaatiolle, jonka arvoja he eivät jaa. (Legeron 2020, 220) Tämän seurauksena kuluttajien on usein hyödyllistä tehdä taustatutkimusta yksittäisistä tuottajista ja heidän käytännöistään etsiessään viinejä. Tässä mielessä kuluttajat voivat löytää erilaisia lähestymistapoja viininvalmistukseen, joita ei välttämättä ole virallisesti sertifioitu,

mutta jotka silti noudattavat luonnonmukaisia periaatteita. Siksi viinien valinnassa on suositeltavaa arvioida tuottajan filosofiaa ja käytäntöjä yksityiskohtaisesti, jotta he voivat tehdä tietoisempia päätöksiä ja löytää viinejä, jotka sopivat parhaiten heidän arvoihinsa ja mieltymyksiinsä.



Kuvio 2: Demeter-sertifikaatti (Viikon Viini 2024.)

Demeter on tunnettu viinimaailmassa arvostetusta luomu- ja biodynaamisen viininviljelyn sertifikaatistaan. Demeter-merkki (Kuvio 2.) takaa, että tuotteet ovat läpikäyneet tarkan sertifiointiprosessin ja ovat peräisin valvotuilta tiloilta. Joillakin viinintuottajilla saattaa olla Demeter-sertifikaatti vain tiloilleen, mutta tämä ei välttämättä näy lopullisissa tuotteissa. Demeter edellyttää eläinten läsnäoloa maatilalla, sillä ne ovat keskeinen osa tilan ekosysteemiä. Eläimillä on monia tehtäviä, kuten lannoitus, maanmuokkaus ja tuholaisten torjunta, jotka ylläpitävät tilan tasapainoa ja luonnollista ekosysteemiä. (Demeter 2024.) Demeter-biodynaamiset viininviljelijät asettavat maaperän terveyden etusijalle. He huolellisesti hoitavat maaperää, varmistaen jatkuvasti kukoistavan humuskerroksen. Tällainen tarkkanäköinen maanhoito vahvistaa viinitarhaa ympäristön ääriolosuhteita vastaan, luoden monimuotoisen mikro-organismien ekosysteemin. Tällaiset käytännöt eivät ainoastaan suojele maata vaan myös rikastavat viinin terroirin ja aromin ilmentymistä. (Demeter 2024.)

Euroopassa ei ole vielä yhtenäistä sääntelyä tai sertifiointia natural-viineille. Kuitenkin vuodesta 2020 lähtien Ranskassa on ollut käytössä Vin méthode nature -merkintä (Kuvio 3.) natural-viineille. (Alko 2024.) Merkinnän saamiseksi rypäleiden on oltava peräisin sertifioiduista luomuviiniköynnöksistä. Rypäleiden tulee olla poimittu käsin ja käymisen on oltava luonnollista. Kiellettyjä viininvalmistustekniikoita ovat termovinifikaatio, käänteisosmoosi, pikapastörinti ja ristivirtaus suodatus. (Decanter 2020.)



Kuvio 3: Vin Méthode Nature-sertifikaatti (Vin Methode Nature 2024.)

4.4 Pakkaukset ja logistiikka

Juomapakkauksilla ja niiden valmistuksella on merkittävä rooli juoman hiilijalanjäljen muodostumisessa ja erityisesti viinipakkauksilla voi olla jopa 46 prosentin osuus tästä kokonaisuudesta. Tutkimukset osoittavat, että perinteisten lasipullojen käytöllä on suurimmat ilmasto-vaikutukset juotua litraa kohti verrattuna muihin viinipakkaustyyppeihin. Vähäisin hiilijalanjälki havaitaan hanapakkauksilla. Seuraavaksi tulevat kartonkitölkit, viinipussit, alumiinitölkit, PET-muovipullot ja kevyemmät lasipullot. Pakkauksen painolla ja koolla on merkittävä vaikutus sen aiheuttamaan hiilijalanjälkeen. (Kuvio 4.) Näyttää pakkausten tuotannosta syntyvän kuormituksen CO₂e-päästöjen osalta. Esimerkiksi yhden minuutin suihku vastaa noin 80g CO₂ e/l. (Alko 2024.)



Kuvio 4: Eri viinipakkausten hiilijalanjäljet juomalitraa kohden (Alko 2024.)

Alko ja muut Pohjoismaiset alkoholimonopolit ovat sitoutuneet kansainväliseen yritys vastuuseen Business Social Compliance Initiative (BSCI) -järjestön kautta. Tämä maailmanlaajuinen organisaatio pyrkii edistämään toimitusketjujen sosiaalista vastuullisuutta. Järjestön keskeisenä tavoitteena on varmistaa, että kaikki Alkon tavarantoimittajat, kuten alkoholin maahan tuojat, noudattavat BSCI:n eettisiä periaatteita omassa toiminnassaan ja toimitusketjuissaan. Nämä periaatteet kattavat laajan kirjon aiheita, kuten oikeudenmukainen palkkaus, työterveys ja -turvallisuus sekä kohtuulliset työajat. Tämä sitoutuminen on osa Alkon ja muiden vastaavien toimijoiden pyrkimystä edistää vastuullista ja kestävää liiketoimintaa kansainvälisesti. (Viinimaa 2016.)

4.5 Viinikulttuurin muutos ravintoloissa

Nykyajan ravintolassa asiakkaan vaativa maku ulottuu myös makuprofiilien ulkopuolelle ja natural-viinejä löytyy yhä useamman ravintolan viinilistalta niiden maun puhtauden ja tarkkuuden ansiosta. (Legeron 2020, 298) Kasvava uteliaisuus kohdistuu ruokavalintojen laajempiin vaikutuksiin. Tähän kuuluu kiinnostus viinivalinnan ja henkilökohtaisen hyvinvoinnin väliseen yhteyteen sekä kulutettujen tuotteiden ympäristöystävällisyyteen. Vuosikymmen sitten pioneeriravintolat kuten Kööpenhaminassa sijaitseva Noma, asettivat näyttämön yhdistämällä ylläilyä, aitouden ja luonnollisen tuotannon käsitteet saumattomasti viinivalikoimissaan. Tämä tarkoituksellinen korrelaatio hienostuneiden elämysten ja tietoisien kulutuksen välillä ei ainoastaan nostanut ruokailukokemusta, vaan toimi myös katalyyttinä maailmanlaajuiselle liikkeelle kohti tietoisempaa viinin kulutusta. Ravintoloiden viinivalikoimille tämän nousevan trendin tunnistaminen ja hyödyntäminen on ensisijaisen tärkeää. Laatimalla valikoimia, jotka asettavat etusijalle kestävästi tuotetut viinit, ravintolat voivat täyttää asiakkaiden odotukset ja jopa ylittää ne. (Sommeliers Choice Awards 2024.)

Viinikulttuurin kehitys ravintola-alalla korostaa siirtymistä kohti kokonaisvaltaisempaa gastronomista lähestymistapaa. Tämä lähestymistapa juhlii paitsi viininvalmistuksen taiteellisuutta myös sen syvää vaikutusta yksilön terveyteen ja ympäristöön. Siksi onkin tärkeää, että ravintoloiden viiniohjelmat omaksuvat tämän muutoksen ja toimivat samanaikaisesti sekä herkullisen maun että eettisen kulutuksen edistäjinä. (Sommeliers Choice Awards 2024.)

5 Vastuullisen viinilistan tekijät

5.1 Viinin tausta

Perinteisesti viinilista sisältää viinien nimien lisäksi maan, tuotantoalueen, viinityypin ja esimerkiksi vuosikerran. Näiden lisäksi viinilistoilta saattaa löytää erilaisia vastuullisuusmerkintöjä. Kuten Legeron (2020) korostaa, monet viinintuottajat, jotka noudattavat vastuullisuusperiaatteita, eivät välttämättä hakeudu virallisten sertifikaattien pariin. Listaa laatiessa sertifikaattien puutos voi vaikuttaa siihen, kuinka helposti vastuullisuudesta viinin kohdalla voisi mainita. Heidän toimintansa vastuullisuus rakentuu luottamukseen ja maineeseen, jotka ovat keskeisiä tekijöitä viininvalmistuksen eettisyyden ja kestävyysarvioinnissa. Tämä osoittaa, että pelkät sertifikaatit eivät aina ole ainoa tai jopa paras mittari viininvalmistuksen vastuullisuuden arvioinnissa. Tämä jättää viinilistan laatijalle enemmän vastuuta selvittää viinin taustaa ja paras tapa toteuttaa se on luoda henkilökohtaisia suhteita viinintuottajien ja maahantuojien kanssa. Ravintolassa viinilistan huolellisesti laaditun valikoiman lisäksi on ensisijaisen tärkeää osoittaa vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä.

5.2 Maahantuonti

Ennen maahantuontia ja viinin saapumista ravintolaan täytyy huomioida myös mahdollisen maahantuojayhteistyökumppanin omat kestävät toimet. Maahantuojan valinnassa on tehtävä taustatutkimusta ja heidän kanssansa on selvitettävä se, sopivatko toimintatavat omiin arvoihin. Monet maahantuojat osallistuvat natural-viinien tuottajien yhdistyksien tilaisuuksiin, jotka tarjoavat erityisesti uusia viinilistoja kehittäville maahantuojille oivan tilaisuuden tutustua tuotteeseen. Esimerkiksi, VinNatur on näiden yhdistyksien edelläkävijä sen innovatiivisten yhteistyömallien ansiosta yliopistojen ja tutkimuslaitosten kanssa. Näiden yhteistöiden tarkoituksena on syventää ymmärrystämme natural-viinistä sekä sen kasvatuksen että tuotannon osalta, mutta myös sen terveysvaikutuksista juojille. Vaikka viljelijöiden ei tarvitse olla sertifioitu kuuluakseen VinNaturiin, yhdistys testaa näytteet jokaiselta jäseneltään torjunta-ainejäämien varalta. Se tekee yhteistyötä niiden viljelijöiden kanssa, joiden näytteissä havaitaan saasteita, auttaakseen heitä saavuttamaan luottamuksen ja siirtymään puhtaaseen tuotantoon. Mutta kuten VinNaturin perustaja Angiolino Maule sanoo, "Kolme virhettä, ja he ovat ulkona." (Legeron 2020, 286)

5.3 Valikoima

Vastuullinen viinilista sisältää vain huolella valittuja vähintään orgaanisesti viljeltyjä viinejä, joihin ei ole lisätty mitään kemikaaleja. Nämä valinnat heijastavat viinintuottajien sitoutumista vastuullisiin, ympäristötietoisiin käytäntöihin, jotka pyrkivät minimoimaan haitalliset vaikutukset ympäristöllemme. Viinilistojen suuntaus kohti ekologisesti kestäviä ja vastuullisesti tuotettuja viinejä ei ole ainoastaan gastronominen valinta, vaan se on myös vahva kannanotto ympäristön suojelemisen ja kestävän tulevaisuuden puolesta. Kuten mainitaan Alkon (2024) artikkelissa, lasipullojen käyttö aiheuttaa kaikista suurimmat ilmastovaikutukset juotua litraa kohti.

5.4 Koulutus ja kommunikointi

Sommelierien ja tarjoilijoiden tarjoama palvelu on korvaamaton. Viinilista on toki yleensä selkeä, mutta se on vain väline eikä korvaa sommelierin persoonallisuutta, tietoa, älykkyyttä, innostusta ja kykyä tulkita asiakkaan tarpeita. (les caves de pyrene. 2013) Lisäksi aktiivinen ja vuorovaikutteinen tiedon jako viinivalintojensa terveyshyödyistä ja ekologisista vaikutuksista auttaa luomaan syvempiä yhteyksiä asiakkaisiinsa ja parantaa kokonaistyytyväisyyttä.

Säännölliset henkilökunnan maistelut ja koulutustilaisuudet ovat tärkeitä toiminnan laadun ylläpitämiseksi, eivätkä ne saa rajoittua vain uusien työntekijöiden perehdytykseen.

Henkilökunnan perustiedot viineistä parantavat heidän kykyään palvella asiakkaita ja lisäksi rikastuttavat heidän ammattitaitoaan.

5.5 Hävikin hallinta

Viinihävikkiä ravintoloissa voidaan hallita tehokkaasti laatimalla järjestyksellisesti myytävien viinien lista, joka koostuu korkean menekin viineistä. Laseittain myytävien viinipullojen avaaminen ei päivän päätteeksi tarkoita sitä, että ylijäämä viini menisi hukkaan. Ylijäämää voidaan hyödyntää ruoanlaitoissa. Tarjoilemalla viiniä hanasta voidaan tarjota puolikkaista lasseista aina täysiin karahveihin asti. Maistiaisen tarjoaminen ei edellytä koko pullon avaamista ja jokainen lasillinen säilyttää saman tuoreuden ja laadun ilmatiiviin tynnyrisäilytyksen ansiosta. Tynnyreistä eli kegeistä hanalla tarjoilemalla voi kannustaa kaikkia viinialan sidosryhmiä arvioimaan sen käyttöönoton tuomia uusia kustannuksia ja hyötyjä, kuten jätteiden käsittelyn vähentyneitä kustannuksia, henkilökunnan tehokkuutta, tilansäästöä ja pienempää hiilijalanjälkeä. (Pougnnet, Martin-Rios & Pasamar 2022, 6.)

6 Benchmarking

Kehittämistyötä tukevia menetelmiä valittaessa on olennaista aloittaa pohtimalla perusteellisesti, millaisia tietotarpeita on ja millaisiin tarkoituksiin valittua tietoa käytetään. Tämä lähtökohta auttaa varmistamaan, että valitut menetelmät palvelevat tehokkaasti kyseistä tarkoitusta ja tuottavat merkityksellistä tietoa asianmukaisella tavalla. (Ojasalo, Moilanen & Ritakoski 2015, 40.)

Kilpailijavertailu, jota usein kutsutaan myös termillä benchmarking, viittaa muiden toimijoiden suorituksen vertailuun omaan toimintaan. Benchmarking on käytäntö, jossa menestyvien yritysten toimintaa tutkitaan perusteellisesti ja sitä verrataan omaan toimintaan. Tavoitteena on oppia parhaita käytäntöjä ja soveltaa niitä omassa toiminnassa. (Ojasalo ym. 2015, 158.) Arvioinnissa voi käyttää vertailukohteina oman toimialan menestyneimpiä yrityksiä tai joskus jopa toisella toimialalla toimivia yrityksiä. Tuloksena voi olla esimerkiksi markkinoinnin parantaminen tai tuotteiden muokkaaminen. Toisinaan benchmarking voi johtaa merkittäviin muutoksiin yrityksen toiminnassa. (Impiö 2022.)

Benchmarkingin avulla voi kehittää tehokkaita tapoja viestiä viinilistan vastuullisuudesta ja eettisyydestä. Tutustumalla muiden toimijoiden esimerkkeihin voi saada inspiraatiota siitä, miten näitä arvoja voi kuvata selkeästi ja houkuttelevasti asiakkaille.

6.1 Toteutettu benchmarking

Seuraavaksi esittelen neljä suomalaista kilpailevaa yritystä ravintola-alalta, jotka tunnetaan vastuullisesta toiminnastaan. Valitsin nämä yritykset, koska niiden toiminta ja tuotteet ovat jo ennestään tuttuja ja toimeksiantaja näkee ne potentiaalisina kilpailijoina. Tämän benchmarkingin tavoitteena oli vertailla neljän kilpailijan viinilistoja ja tapoja viestiä niiden vastuullisuudesta. Tutkittavia aihealueita olivat valikoima, hävikin hallinta, viinien kuvaus sekä yhteistyö kestävien organisaatioiden kanssa. Tutkimuksen avulla pyrittiin tunnistamaan parhaita käytäntöjä vastuullisen viinilistan laatimiseen. Lisäksi tutkimuksessa pyrittiin tunnistamaan innovatiivisia lähestymistapoja ja parantamismahdollisuuksia, joita käytettiin vastuullisen viinilistan laatimisen muistilistan rakentamiseen. Nämä aihealueet ovat keskeisiä nykyaikaisten ravintoloiden ja viinibaarien menestykselle sekä asiakastyytyvyydelle.

Benchmarking-prosessin helpottamiseksi suositellaan laatimaan lista niistä näkökulmista, joita tarkastellaan vertailun aikana. Tämä auttaa jäsentelemään ja analysoimaan kerättyä tietoa. Kun tiedot on kerätty, ne analysoidaan kriittisesti ja luovasti, etsien parhaita käytäntöjä ja mahdollisia parannusmahdollisuuksia. Viimeinen vaihe benchmarkingissa on integroida havaitut käytännöt omaan toimintaan, jotta voidaan saavuttaa parempia tuloksia ja tehostaa prosesseja (Ojasalo ym. 2015, s. 4-8.) Yritysten havainnointi ja vertailu toteutettiin tarkastelemalla yritysten verkkosivuilta ja sosiaalisesta mediasta löytyvää tietoa 4.5.2024. Jokaiselle yritykselle laadittiin oma taulukko, jotka esitetään aina tutkittavan yrityksen kuvauksen yhteydessä. Lisäksi laadittiin tiivistetty taulukko, joka kokoaa benchmarkingin tulokset yhteen taulukkoon. Taulukko antaa kokonaiskuvan yritysten lähestymistavoista ja vahvuuksista viinivalikoiman näkökulmasta. Benchmarkingissa noudatettiin Ojasalo ym. (2015, 4.8) kuvattua prosessia.

6.2 Benchmarkingin aihealueet

Tutkimuksen kohteina olivat valikoima, hävikin hallinta, viinien kuvaileminen sekä yhteistyö kestävien organisaatioiden kanssa. Valitut aihealueet ovat keskeisiä vastuullisen viinivalikoiman laatimisessa ja toimivat suuntaavina tekijöinä vastuullisen viinilistan muistilistan luomisessa.

Valikoima luo pohjan asiakastyytyvyydelle ja palvelukokemukselle. Laaja valikoima kattaa erilaisia viinityylejä, -alueita ja -maita, tarjoten asiakkaille mahdollisuuden valita mieltymyksiään vastaavia vaihtoehtoja. Tällainen monipuolisuus osoittaa ravintolan tai baarin sitoutumisen tarjota laadukkaita ja monipuolisia vaihtoehtoja erilaisten asiakkaiden makuihin.

Hävikin hallinta ei ainoastaan paranna taloudellista kannattavuutta, vaan myös merkittävästi vähentää ympäristövaikutuksia. Ravintolan käytännöt voivat auttaa minimoimaan juomahävikkiä, samalla kun taloudellinen suorituskyky kohoaa ja ympäristövaikutukset vähenevät.

Viinien kuvaileminen on tärkeää asiakkaiden valintojen helpottamiseksi ja kiinnostuksen herättämiseksi. Tarjoamalla yksityiskohtaista tietoa viineistä, kuten niiden maku, alkuperä ja sopivuus erilaisten ruokien kanssa, voi auttaa asiakkaita tekemään parempia valintoja ja löytämään heille mieluisia vaihtoehtoja.

Yhteistyö kestävien organisaatioiden kanssa on tärkeä osa ravintolan tai baarin kestävyysprofiilin vahvistamista. Kestävien käytäntöjen omaksuminen kestävyttä edistävien organisaatioiden kanssa voi auttaa vähentämään ympäristövaikutuksia ja edistämään kestävästä kehitystä omalla toimialallaan.

6.3 Benchmarking tulokset - Viinibaari Apotek

Viinibaari Apotek sijaitsee Helsingissä, Kampin kaupunginosassa. Viinibaari Apotekin viinivalikoima koostuu pääasiassa omasta maahantuonnista. Maahantuonnissa korostetaan käsityönä valmistettuja laatuviinejä perheomisteisilta tiloilta. Nämä viinit heijastavat alkuperäänsä, rypäleiden laatua ja terveitä kasvuympäristöjä. Suurin osa tuottajista viljelee viinitarhojaan orgaanisesti. (Viinibaari Apotek 2024.) Tarkastelin Viinibaari Apotekin verkkosivuja sekä Instagram tiliä 4.5.2024 noudattaen Ojasalo ym. (2015, 4.8) kuvattua prosessia. Viinibaari Apotek tarjoaa laajan valikoiman yli 250 erilaista viiniä, jotka ovat saatavilla pulloittain. Valikoimaan sisältyy viinejä eri maista, tuotantoalueilta ja viinityypeistä. Verkkosivuilta puuttuu kuitenkin lista laseittain myytävistä viineistä, mikä saattaa johtua niiden suuresta vaihtelevuudesta. Yritys ei mainitse selkeästi keinojansa hävikin hallintaan. Vaikka joissakin viineissä mainitaan valmistustavat ja vähäinen sulfiitin käyttö, ei ole suoraa viittausta vastuulliseen tuotantoon koko valikoiman osalta. Yritys harjoittaa omaa maahantuontia, mikä mahdollistaa suoran yhteyden tuottajiin. Monipuolinen valikoima perustuu pitkäaikaisiin kumppanuuksiin itsenäisten tuottajien kanssa.

BENCHMARKING

Viinilista vertailu - Viinibaari Apotek

VALIKOIMA	Laaja ja monipuolinen valikoima, jossa yli 250 eri viiniä pulloittain. Laseittain myytävien viinien lista puuttuu verkkosivuilta kokonaan todennäköisesti suuren vaihtelevuuden vuoksi.
HÄVIKIN HALLINTA	Ei mainintaa tavoista hallita hävikkiä tai toimintatavoista, jotka vähentäisivät sitä.
VIINIEN KUVAUS	Maan, tuotantoalueen ja viinityypin lisäksi muutamissa viineissä oli mainintoja valmistustavoista tai vähäisestä sulfiitin käytöstä. Tarinallisuus aspekti jää puuttumaan listalta.
NATURAL-VIINIT	Viinilistalla ei suoraa mainintaa natural-viineistä, vaikka vähäisen sulfiitin käytön viineistä oli mainittu. Ei lista silti anna lukijan tietää miten vastuullisesti viiniä tuotetaan kokonaisuudessaan.
YHTEISTYÖ KESTÄVIEN ORGANISAATIOIDEN KANSSA (MAAHANTUOJAT)	Oma maahantuonti. Mahdollistaa suoran yhteyden tuottajiin. Monipuolinen viinivalikoima on peräisin pitkäaikaisista kumppanuuksista itsenäisten viljelijä-tuottajien kanssa. (Carelia Wines 2024.)

Kuvio 5: Benchmarking - Viinibaari Apotek

6.4 Benchmarking tulokset - Plein

Ravintola Plein sijaitsee Helsingin Vallilassa. Plein tarjoaa yllättävän, luovan ja kausipainoitteisen ruuan lisäksi natural-viinejä. Viinilista on lyhyt mutta kattava ja mielenkiintoinen. Plein tarjoaa aina viinipaketin, joka on huolella suunniteltu sopimaan ruoan kanssa. (Plein 2024.) Tarkastelin ravintola Pleinin verkkosivuja sekä Instagram tiliä 4.5.2024 noudattaen Ojasalo ym. (2015, 4.8) kuvattua prosessia. Pleinillä on monipuolinen valikoima noin 100 eri-laista viiniä, jotka ovat saatavilla pulloittain. Valikoima kattaa eri maiden, tuotantoalueiden, rypäleiden ja viinityyppien tarjonnan, mutta laseittain myytävistä viineistä ei ole mainintaa. Plein ei mainitse keinoja hävikin hallintaan. Viinilistassa mainitaan maan, tuotantoalueen, rypäleen ja viinityypin tiedot. Natural-viinit on merkitty erikseen "NAT" -merkinnällä, ja niitä löytyy noin 20 listalta. Tietoa maahantuonnista ei kuitenkaan ole saatavilla.

BENCHMARKING

Viinilista vertailu - Plein

VALIKOIMA	Monipuolinen valikoima, jossa noin. 100 eri viiniä pulloittain. Ei mainintaa laseittain myytävistä viineistä.
HÄVIKIN HALLINTA	Ei mainintaa tavoista hallita hävikkiä tai toimintatavoista, jotka vähentäisivät sitä.
VIINIEN KUVAUS	Maa, tuotantoalue, rypäle ja viinityyppi mainitaan.
NATURAL-VIINIT	Natural-viinit on merkitty listaan "NAT" merkinnällä. Listalta merkittyjä viinejä löytyy noin. 20.
YHTEISTYÖ KESTÄVIEN ORGANISAATIOIDEN KANSSA (MAAHANTUOJAT)	Maahantuonnista ei ole mitään tietoa.

Kuvio 6: Benchmarking - Plein

6.5 Benchmarking tulokset - El Fant

El Fant sijaitsee Helsingissä, Senaatintorin vieressä. He ovat huolellisesti koonneet valikoiman natural-viinejä yhteistyössä Helsingin natural-viini maahantuojan Let Me Winen kanssa. Kaikki heidän viininsä ovat natural-viinejä. (El Fant 2024.) Tarkastelin El Fantin verkkosivuja sekä Instagram tiliä 4.5.2024 noudattaen Ojasalo ym. (2015, 4.8) kuvattua prosessia. Valikoima on hyvin pieni, sisältäen vain kuusi eri viiniä, jotka ovat saatavilla sekä pulloittain että laseittain. El Fant ei mainitse keinoja hävikin hallintaan. Viineistä annetaan tietoa vain niiden maasta ja viinityypistä. Kaikki viinit ovat natural-viinejä sillä El Fant tekee yhteistyötä Let Me Wine natural-viini maahantuojan kanssa.

BENCHMARKING

Viinilista vertailu - El Fant

VALIKOIMA	Hyvin pieni valikoima. Kuusi viiniä, jotka saatavilla pulloittain tai laseittain.
HÄVIKIN HALLINTA	Ei mainintaa tavoista hallita hävikkiä tai toimintatavoista, jotka vähentäisivät sitä.
VIINIEN KUVAUS	Viineistä mainitaan vain maa ja viinityyppi.
NATURAL-VIINIT	Kaikki viinit ovat natural-viinejä
YHTEISTYÖ KESTÄVIEN ORGANISAATIOIDEN KANSSA (MAAHANTUOJAT)	El Fant tekee yhteistyötä Let Me Wine natural-viini maahantuojan kanssa.

Kuvio 7: Benchmarking - El Fant

6.6 Benchmarking tulokset - Wino

Ravintola Wino sijaitsee Helsingissä, Kallion kaupunginosassa. Winon ydinfilosofia korostaa käsityön merkitystä, joka heijastuu sisustuksessa, ruoassa ja huolella valituissa viineissä. Käsityö takaa nautinnon niin rakkaudella valmistetussa viinissä kuin herkullisissa ruokalajeissakin, luoden samalla harkitun tunnelman. He sanovatkin olevansa myös natural-viini baari. (Wino 2024.) Tarkastelin ravintola Winon verkkosivuja sekä Instagram tiliä 4.5.2024 noudattaen Ojasalo ym. (2015, 4.8) kuvattua prosessia. Wino tarjoaa laajan valikoiman yli 100 erilaista viiniä, jotka ovat saatavilla pulloittain. Lisäksi mainitaan viikoittain vaihtuva laseittain myytävä lista, mutta tätä listaa ei ole saatavilla verkossa. Wino ei mainitse keinoja hävikin hallintaan. Viinilistassa annetaan tietoa viinien maasta, tuotantoalueesta ja viinityypistä. Instagram-päivityksissä kuvataan yksittäisiä viinejä niiden taustoista ja tuotantotavoista. Suurin osa valikoimasta koostuu natural-viineistä, mutta tietoa maahantuonnista ei ole saatavilla.

BENCHMARKING

Viinilista vertailu - Wino

VALIKOIMA	Laaja yli 100 erilaisen viinin pulloittain myytävä lista. Maininta viikoittain vaihtuvasta laseittain myytävästä listasta. Laseittain myytävien listaa ei saatavilla.
HÄVIKIN HALLINTA	Ei mainintaa tavoista hallita hävikkiä tai toimintatavoista, jotka vähentäisivät sitä.
VIINIEN KUVAUS	Maa, tuotantoalue ja viinityyppi mainitaan listassa. Instagram päivityksissä on kuvailtu yksittäisiä viinejä niiden taustoista ja tuotantotavoista.
NATURAL-VIINIT	Suurin osa valikoimasta on natural-viinejä
YHTEISTYÖ KESTÄVIEN ORGANISAATIOIDEN KANSSA (MAAHANTUOJAT)	Maahantuonnista ei ole mitään tietoa.

Kuvio 8: Benchmarking - Wino

6.7 Benchmarkingin tulosten yhteenveto ja pohdinta

Toiminnallisen benchmarkingin tulokset paljastivat, että jokaisella tutkitulla yrityksellä oli tiettyjä samankaltaisuuksia viinilistojen sisällössä tai puutteissa. Pääosin listat jättävät kokemattomamman viinin nautiskelijan arvailemaan ja turvautumaan lähes täysin asiakaspalvelutalanteisiin halutessaan tietää viinien taustoista enemmän. Jokaisesta viinistä ja niiden taustasta ei ole tarpeen kertoa yksityiskohtaisesti listalla, mutta yleisellä tasolla kaikki tutkitut yritykset kommunikoivat hyvin vähän asiakkaalle heidän viinivalikoimansa taustasta. Viinikohdattaiset merkinnät listoissa vaihtelivat. Yleisesti vastuullisuus merkinnät viineille olivat osin tarpeettomia, koska osa ravintoloista sisälsi sanojensa mukaan valikoimissaan pelkästään natural-viinejä. Ravintolassa viini on viimein saapunut toimitusketjun loppuun ja asiakkaalle täytyy kommunikoida viinistä tukeakseen viinin maun kertomaa tarinaa. Vastuullisuus jaetaan tyypillisesti kolmeen osa-alueeseen, jotka ovat ympäristövastuu, sosiaalinen vastuu ja taloudellinen vastuu. Vastuullisuusraportointi eli ESG-raportti sisältääkin nämä kolme osa-aluetta (E = Environment, S = Social, G = Governance) (Procountor 2024.) Viinialalla ESG-periaatteet nousevat uudeksi standardiksi. Z-sukupolvi ja milleniaalit, edistyksen eturintamassa, etsivät aktiivisesti brändejä, jotka sitoutuvat kestävyteen jokaisessa tuotannon vaiheessa, viinitarhoista pulloon asti. Ravintoloiden, jotka jakavat vastuullisen viinintuotannon arvoja valitsemien tuottajien ja maahantuojien kanssa, tulisi pystyä myös kommunikoimaan perusteellisemmin asiakkaalle tuotteesta. Miksi se jää vähäiseksi viinilistoilla? (Claret 2024.)

Tuloksista voi myös päätellä, että yritykset eivät mainitse tavoistansa hallita hävikkiä. Viinilistojen perusteella ei myöskään käy ilmi mitään toimintatapoja, jotka vähentäisivät esimerkiksi lasipullojen käyttöä ravintolassa.

Maahantuonnista yritykset kertoivat vaihtelevasti tai eivät lainkaan. Yrityksistä Viinibaari Apotek ja El Fant olivat ainoat, jotka mainitsivat viinien maahantuonnista. Korostaen niitä maahantuojia, jotka asettavat etusijalle kestävän maanviljelyn käytännöt, eettiset työnormit ja ympäristöystävällisen tuotannon, voi tavoittaa ympäristötietoiset kuluttajat. Tämä osoittaa aktiivisen tuen vastuullisille aloitteille viinialalla ja yrityksen arvojen yhteensovittamisen asiakaskunnan kanssa. Asiakas oppii viinialan kestävyuden tärkeydestä ja kannustaa heitä tukemaan yrityksiä, jotka jakavat saman arvomaailman. Tämä voi synnyttää vahvemman yhteisöllisyyden tunteen ja lisätä yhteistä vastuuta ympäristön säilyttämisen puolesta.

BENCHMARKING

Viinilista vertailu tiivistettynä

RAVINTOLA	VIINIBAARI APOTEK	PLEIN	EL FANT	WINO
VALIKOIMA	250 viiniä/ Monipuolinen Ei listaa laseittain myytävälle	100 viiniä/ Monipuolinen Ei listaa laseittain myytävälle	Kuusi viiniä/ Tarkasti valikoitu	100 viiniä/ Monipuolinen Maininta laseittain myytävistä
HÄVIKIN HALLINTA	Ei mainittu/kestävät toimet eivät tulleet ilmi	Ei mainittu/kestävät toimet eivät tulleet ilmi	Ei mainittu/kestävät toimet eivät tulleet ilmi	Ei mainittu/kestävät toimet eivät tulleet ilmi
VIINIEN KUVAUS	Oleelliset tiedot/ Muutama eritysmerkintä	Oleelliset tiedot	Vain maa ja viinityyppi	Oleelliset tiedot/ Some päivityksiä lisätietoineen
NATURAL-VIINIT	Ei suoraa mainintaa	Merkitty listaan "NAT"	Kaikki ovat natural- viinejä	Suurin osa natural- viinejä
YHTEISTYÖ KESTÄVIEN ORGANISAATIOIDEN KANSSA (MAAHANTUOJAT)	Oma maahantuonti	Ei tietoa maahantuonnista	Yhteistyö Let Me Wine natural-viini maahantuojan kanssa	Ei tietoa maahantuonnista

Kuvio 9: Benchmarking tulokset tiivistettynä

7 Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilista

Muistilista laadittiin huolellisesti varmistaen sen selkeyden ja yksinkertaisuuden toimeksiantajayritykselle. Hyödyntäen opinnäytetyöstä kerättyä dataa, siitä jalostettiin työkalu, joka on erityisesti suunnattu tukemaan vastuullisen viinilistan laatimista. Luomisprosessissa käytettiin hyödyksi käsin piirrettyjä luonnoksia. Valmistuttuaan muistilista lisättiin opinnäytetyöhön liitteeksi.

7.1 Muistilistan rakentaminen

Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilistan rakentamiseen on hyödynnetty benchmarking tuloksia ja laajaa teoriapohjaa viinialan vastuullisuudesta. Analysoimalla muiden vastuullisten viinilistojen käytäntöjä ja menestystekijöitä, hyödynnettiin näitä tietoja parhaiden käytäntöjen tunnistamiseen ja omien toimintatapojen kehittämiseen. Tutkimalla viinialan vastuullisuuden liittyvää teoriaa saatiin syvällisempää ymmärrystä siitä, miten kestävyyttä ja vastuullisuutta voidaan parhaiten soveltaa käytäntöön viinilistan laatimisessa.

7.2 Muistilistan sisältö

Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilista on tärkeä työkalu, joka varmistaa, että kaikki merkittävät näkökohdat otetaan huomioon. Muistilista sisältää ohjeistuksia, jotka koskevat viinien taustojen kommunikointia, vastuullisuusmerkintöjä, hävikin hallintaa, maahantuontia, tuottajia, asiakaskunnan sitouttamista ja maistelutilaisuuksia. Muistilistan avulla varmistetaan, että viinilista suunnitellaan ja ylläpidetään kestävien ja eettisten periaatteiden mukaisesti. Se tukee pitkäaikaista kestävyyttä ja auttaa rakentamaan luottamusta sekä asiakkaiden että muiden sidosryhmien keskuudessa. Muistilista ei ainoastaan tue ympäristöystävällisiä ja eettisiä käytäntöjä, vaan se myös antaa kilpailuetua. Yhä useammat kuluttajat arvostavat vastuullisuutta ja haluavat tukea yrityksiä, jotka jakavat nämä arvot. Näin ollen, vastuullinen viinilista voi houkutella uusia asiakkaita ja vahvistaa yrityksen brändiä markkinoilla.

8 Pohdinta

Opinnäytetyön tarkoitus on toimia ravintola Maukulle tukena viinilistan laatimisessa vastuullisuuden näkökulmasta. Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilistassa mainitaan toimenpiteitä, joiden avulla Maukku voi laatia vastuullisen viinilistan ja kehittää sitä. Oppaan tarkoitus on myös kannustaa Maukkua kommunikoimaan asiakkaillensa vastuullisen viinintuotannon tärkeydestä ympäristöllemme. Merkittävä huomio benchmarkingin tulosten osalta oli, että osalla tutkituista yrityksistä ei ollut selkeää tapaa kommunikoida vastuullisista toimenpiteistään viinivalikoimiensa ohella. Natural-viinit ovat Suomessa varsin uusi tuttavuus ja on elintärkeää tuoda vastuullisen viinintuotannon aiheita esille selkeästi ravintolan toiminnassa.

Prosessina opinnäytetyön tekeminen opetti paljon. Aihe on minulle henkilökohtaisesti merkityksellinen, joka auttoi minua säilyttämään innostuksen ja sitoutumisen projektiin alusta loppuun saakka. Intohimoni vastuullista viinikulttuuria kohtaan syveni entisestään ja sain paljon uutta tietoa. Opinnäytetyöprosessi oli arvokas kokemus, joka vahvisti sekä akateemisia että henkilökohtaisia taitojani. Olen tyytyväinen opinnäytetyöni lopputulokseen. Mielestäni työn tavoitteet täyttyivät ja pystyin selvittämään asioita, jotka olivat olennaisia vastuullisen viinilistan laatimisen kannalta ja uskon opinnäytetyöstä olevan hyötyä toimeksiantajayritykselle. Opinnäytetyön aiheen kannalta kirjallisuuden löytäminen osoittautui suureksi haasteeksi ja lähteet painottuvat pitkälti sähköiseen materiaaliin.

Lähteet

Angelov, S. & Yrjölä, E. 2019. Viinien maailma. Keuruu: readme.fi. Viitattu 5.3.2024

Costa, M. Catarino, S. Escalona, J. Comuzzo, P. 2022. Improving Sustainable Viticulture and Winemaking Practices. E-kirja. US: Academic Press. Viitattu 2.4.2024

Sähköiset lähteet

Alko. 2024. Pakkaus ei ole makuasia. Vaan ilmastoasia. <https://www.alko.fi/vastuullisesti/tuotteiden-vastuullisuus/juoman-pakkausmateriaalilla-on-merkittava-ilmastovaikutus> Viitattu 4.4.2024

Alko. 2024. Vihreä valinta -merkintä kertoo juoman ympäristöystävällisyydestä. <https://www.alko.fi/vastuullisesti/tuotteiden-vastuullisuus/vihrea-valinta-merkinta-kertoo-juoman-ymparistoystavallisyydesta> Viitattu 12.4.2024

Alko. 2024. Viinimaat- ja alueet. <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viini-alueet> Viitattu 5.3.2024

c&m watermelons. 2023. The role of sustainability in Wine Grape Imports. <https://www.cmwatermelons.com/the-role-of-sustainability-in-wine-grape-imports/> Viitattu 30.4.2024

Carelia Wines. 2024. Tuottajat. <https://careliawines.fi/tuottajat/> Viitattu 4.5.2024

Claret. 2024. Catering to the conscious: ESG in wine and the younger consumer's demand. <https://claret.app/blog/catering-to-the-conscious-esg-in-wine-and-the-younger-consumers-demand> Viitattu 5.5.2024

Decanter. 2020. Natural wine receives formal recognition in France under the name 'Vin Méthode Nature'. <https://www.decanter.com/wine-news/natural-wine-receives-formal-recognition-vin-methode-nature-435358/> Viitattu 15.4.2024

Demeter. 2024. Wine and biodynamic viticulture. <https://demeter.net/demeter-products/wine/> Viitattu 11.4.2024

EFOW. 2023. Additional study of the European Commission on the Regulation on the sustainable use of plant protection products (SUR): The European wine sector voices concern for its future. <http://efow.eu/additional-study-of-the-european-commission-on-the-regulation-on-the-sustainable-use-of-plant-protection-products-sur-the-european-wine-sector-voices-concern-for-its-future/> Viitattu 11.4.2024

El Fant. 2024. menu. <https://www.elfant.info/menu> Viitattu 4.5.2024

European parliament. 2024. <https://www.europarl.europa.eu/topics/en/article/20240318STO19401/food-waste-reduction-what-eu-actions-are-there> Viitattu 1.5.2024

Impiö, A. 16.5.2022. Benchmarking eli kilpailijavertailu auttaa parantamaan pienemmän yrityksen tuloksellisuutta. OAMK, blogi. Verkkosivu. <https://blogi.oamk.fi/2022/05/16/benchmarking-kilpailijavertailu-auttaa-parantamaan-yrityksen-tuloksellisuutta/> Viitattu 1.5.2024

Juomavinkki. 2024. Vastuullisuus on myös sosiaalista vastuuta. <https://www.juomavinkki.fi/fi/opi-viineista/vastuullisuus> Viitattu 14.5.2024

Kespro. 2020. Maailman ravintolatrendit - Kespron trenditutkimus 2020. <https://mb.cision.com/Public/13061/3230015/a08cd9fbe848e5d3.pdf> Viitattu 09.04.2024

Legeron, I 2020. Natural Wine. E-kirja. CICO Books. Viitattu 2.5.2024

les caves de pyrene. 2013. Jazzing Up Restaurant Wine Lists. <https://blog.lescaves.co.uk/2013/04/30/jazzing-up-restaurant-wine-lists/> Viitattu 2.5.2024

LetMeWine. 2024. Meistä. <https://www.letme.fi/info/> Viitattu 30.4.2024

Ojasalo, Katri, Moilanen, Teemu & Ritakoski, Jarmo 2015. Kehittämistyön menetelmät. Verkko-kirja. 4. painos. Helsinki: Sanoma Pro Oy. Viitattu 2.5.2024

Plein. 2024. restaurant plein. <https://www.plein.fi/> Viitattu 4.5.2024

Pougnat, S., Martin-Rios, C. & Pasamar, S. 2022. Keg Wine technology as a service innovation for sustainability in the foodservice industry. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.132145> Viitattu 24.5.2024

Procountor. 2024. Vastuullisuus ja ESG-raportointi murroksessa - mihin yritysten on varauduttava?. <https://procountor.fi/blogi/vastuullisuus/#:~:text=ESG%20tarkoit-taa%20ymp%C3%A4rist%C3%B6%C3%A4%2C%20sosiaalista%20vastuullisuutta,arvioimaan%20paremmin%20yrityksenpitk%C3%A4n%20aikav%C3%A4lin%20kest%C3%A4vytt%C3%A4>. Viitattu 5.5.2024

SeAMK. 2024. Vastuullisuus ravintolatoiminnassa. <https://www.seamk.fi/blog/vastuullisuus-ravintolatoiminnassa/> Viitattu 2.4.2024

Sitra. 2014. Sivuvirtaa - Ruoka on rahaa. <https://www.sitra.fi/blogit/sivuvirtaa-ruoka-rahaa/> Viitattu 1.5.2024

Sommeliers Choice Awards. 2024. <https://sommelierschoiceawards.com/en/blog/insights-1/eco-friendly-wine-a-vital-category-for-current-future-sales-643.htm> Viitattu 2.5.2024

Vastuullisempaa kattausta. 2023. Laurea-ammattikorkeakoulu. https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/805474/Laurean%20erillisjulkaisu_Vastuullisempaa%20kattausta.pdf?sequence=2 Viitattu 5.3.2024

Vesi. 2021. Vastuullinen vedenkäyttö. <https://www.vesi.fi/vesitieto/vastuullinen-vedenkaytto/> Viitattu 2.4.2024

Viinibaari Apotek. 2024. Viinit. <https://viinibaariapotek.fi/viinit/> Viitattu 4.5.2024

Viinimaa. 2016. Vastuullista viinintuotantoa. <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/vastuullista-viinintuotantoa#3d8e6058> Viitattu 2.4.2024

Viiniposti. 2024. Vastuullisuus viinialalla. <https://viiniposti.fi/blogs/lasissa/vastuullisuus-viinialalla> Viitattu 2.4.2024

WebstaurantStore. 2024. Water saving tips for restaurants. <https://www.webstaurantstore.com/article/941/water-saving-tips.html> Viitattu 2.4.2024

Wino. 2024. Ruoka & Juoma. <https://www.wino.fi/#ruoka-ja-juoma> Viitattu 5.5.2024

Kuviot

Kuvio 1: Terroir kuvailtuna (Angelov & Yrjölä 2019, 33)	12
Kuvio 2: Demeter-sertifikaatti (Viikon Viini 2024.)	13
Kuvio 3: Vin Méthode Nature-sertifikaatti (Vin Methode Nature 2024.)	14
Kuvio 4: Eri viinipakkausten hiilijalanjäljet juomalitraa kohden (Alko 2024.)	15
Kuvio 5: Benchmarking - Viinibaari Apotek	21
Kuvio 6: Benchmarking - Plein	22
Kuvio 7: Benchmarking - El Fant.....	23
Kuvio 8: Benchmarking - Wino	24
Kuvio 9: Benchmarking tulokset tiivistettynä.....	25

Liitteet

Liite 1: Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilista.....	32
---	----

Liite 1: Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilista

Vastuullisen viinilistan laatimisen muistilista

Viinien taustojen kommunikointi

- Selvitä viinien tarinat ja taustat: tuottaja, viinialue, viljelymenetelmät, ympäristöystävälliset käytännöt.

Viinilistalla ei tarvitse kertoa yksityiskohtaisesti jokaisen viinin taustasta, mutta tarjoa yleisellä tasolla tietoa viinivalikoiman filosofiasta.

Avaa viinilista lyhyellä kertomuksella vastuullisesti tuotetun viinin merkityksestä viinivalikoimassa.

Vastuullisuusmerkinnät

- Merkitse listaan viinit, jotka ovat tuotettu luonnonmukaisin menetelmin. Harjoita jatkuvaa henkilökunnan kouluttamista viineistä sekä vastuullisuusmerkintöjen merkityksestä ja eroista, jotta he pystyvät suosittelemaan asiakkaille sopivia vaihtoehtoja ja kertomaan tarkemmin näiden viinien taustoista. Näin luodaan kokonaisvaltainen ja tietoihin perustuva asiakaskokemus, joka vahvistaa asiakassuhteita ja edistää kestävästä kehitystä.

Hävikin hallinta

- Huomioi ympäristöystävälliset käytännöt, kuten lasipullojen vähentäminen ja kierrätys. Tarjoile korkean menekin laseittain myytävät viinit hanoista.

Maahantuojien ja tuottajien tiivis yhteistyö

- Kerro avoimesti viinien maahantuonnista ja valitse niitä maahantuoja, jotka tukevat kestävästä maanviljelystä ja eettisiä työnormeja. Painota yhteistyötä maahantuojien kanssa, jotka jakavat vastuullisuusarvot.

Tee tiivistä yhteistyötä maahantuojien ja viinintuottajien kanssa. Järjestä maahantuojayrityksien kanssa maistelutilaisuuksia ja osallistu maahantuontiyritysten vierailuihin viinintuottajien tiloille.

Asiakaskunnan sitouttaminen

- Kannusta asiakkaita tekemään vastuullisia valintoja viinien valinnassa. Tuo esiin kestävyuden merkitys viinintuotannossa.

Kun asiakkaat tietävät, miten heidän valintansa vaikuttavat ympäristöön ja yhteiskuntaan, he voivat tehdä tietoisempia päätöksiä ja tukea yrityksiä, jotka jakavat samat arvot.

Luo yhteisöllisyyden tunnetta ja lisää yhteistä vastuuta ympäristön säilyttämisen puolesta.

Maistelutilaisuudet

- Järjestä maistelutilaisuuksia, jotka sisältävät perinteisen maistelun lisäksi yksityiskohtaisia kertomuksia tuottajan valmistustavoista, tuotantoalueesta, vastuullisista toimista ja filosofiasta. Tarinoiden ja viinin lisäksi asiakkaille voitaisiin antaa mahdollisuus tutustua viinin alkuperään maaperänäytteiden ja kuvien avulla.

Selitä, mitä luonnonmukainen viininvalmistus tarkoittaa, miten se eroaa muista ja mitkä ovat sen ympäristöedut. Tämä tieto auttaa asiakkaita ymmärtämään ja arvostamaan natural-viinien valintaa.