



Ympäristövastuullisuustoimet ravintola-alan yrityksessä

Henna Merisalo

2024 Laurea





Laurea-ammattikorkeakoulu

Ympäristövastuullisuustoimet ravintola-alan yrityksessä

Henna Merisalo
Liiketalouden koulutus
Opinnäytetyö
Heinäkuu 2024

Henna Merisalo

Ympäristövastuullisuustoimet ravintola-alan yrityksessä

Vuosi

2024

Sivumäärä

37

Ilmastonmuutos koskettaa meistä jokaista, ja erityisesti yritysten vastuullisuus ja kestävä kehityksen mukainen toiminta korostuu nykyajan yhteiskunnassa. Vastuullisuus on megatrendi, joka muokkaa yritysten toimintaa, ja etu kilpailijoihin nähden vastuullisen kuluttajan silmissä. Kuitenkin erityisesti ravintola-alan yrityksissä vastuullisuus on vaikeasti lähestyttävä asia.

Tämän työn tarkoitus on tuottaa toimeksiantajalle nykytila-analyysi yrityksen nykyisestä ympäristövastuullisuuden tilasta ja tuottaa kehitysehdotuksia ympäristövastuun parantamiseksi. Kehitysideat on tarkoitus toteuttaa käytännössä. Nykytila-analyysin tutkimusmenetelminä käytettiin haastattelu- ja havainnointitutkimuksia. Haastattelututkimuksessa haastateltiin sekä työntekijöitä että esihenkilöitä. Havainnointitutkimuksessa seurattiin työntekijöitä, jotta voitiin varmistaa, että he tekivät niin kuin haastatteluissa olivat kertoneet tekevänsä. Tutkimuksessa selvitettiin myös yksilöiden toimintamallien eroja ja verrattiin niitä esihenkilöiden antamiin ohjeistuksiin.

Työn viitekehyksenä toimii ilmastonmuutos, yritysvastuu ja kestävä kehitys, erityisesti ravintola-alaa koskeva lainsäädäntö ja sen ylittävä moraalinen velvollisuus ympäristöä kohtaan. Työssä tarkastellaan ravintola-alalla ja erityisesti toimeksiantajalla käytössä olevia ohjeita ja käytänteitä, ja suunnitellaan kehitysehdotukset perustuen henkilökunnan ja yrityksen tarpeisiin ja resursseihin. Lopputuloksena on selkeä lista konkreettisista toimista, joita yritys voi alkaa käytännössä toteuttamaan, vähentäen näin omaa negatiivista ympäristövaikutustansa.

Henna Merisalo

Environmental responsibility activities in hospitality company

Year	2024	Pages	37
------	------	-------	----

Climate change affects all of us, and corporate responsibility and sustainable development are emphasized in modern society. Corporate responsibility is a megatrend that shapes the operations of companies. It is also competitive advantage in the eyes of a responsible consumer. Nevertheless, responsibility is a difficult thing to approach specially in hospitality companies.

The aim of the thesis is to produce a current state analysis to a specific hospitality company and to produce development proposals to improve environmental responsibility of the said company. The development proposals are intended to be implemented in practice. Interview and observation was used as the research methods to determine the current state analysis. In the interview study, both employees and supervisors were interviewed. The employees were followed in the observational study to determine that they did as they say they did in the interviews. The observational study also clarified the differences between individual operating models and compared them to the instructions given by the supervisors.

As a reference frame work was climate change, sustainability, corporate responsibility, especially legislation concerning hospitality industry, and moral responsibility to the environment beyond legislation. The thesis examines rules and practices used in hospitality, and specially in the said company. Development proposals are planned based on employee's and company's needs and resources. The end result is a clear list of concrete actions the company can take to reduce their negative environmental impact.

Keywords: corporate responsibility, environmental responsibility, sustainability, hospitality

Sisällys

1	Johdanto	1
1.1	Opinnäytetyön taustaa	3
1.2	Toimeksiantaja	3
1.3	Opinnäytetyön tavoitteet.....	3
2	Yritysvastuu	4
2.1	Yritysvastuu ravintola-alalla	9
2.2	Yritysvastuu toimeksiantajalla.....	11
3	Kehittämistyön menetelmät: haastattelut ja havainnointi	11
3.1	Toteutus	12
3.2	Tulokset.....	13
3.2.1	Ruokahävikki	13
3.2.2	Kierrätys ja jätehuolto	14
3.2.3	Materiaalihankinnat.....	15
3.2.4	Energiankäyttö ja sähköntuotanto	16
3.2.5	Kemikaalit	16
3.2.6	Logistiikka ja liikkuminen.....	17
3.2.7	Viestintä	17
4	Johtopäätökset ja kehittämisideat.....	18
4.1	Ruokahävikki	18
4.2	Jätehuolto ja kierrätys.....	20
4.3	Materiaalihankinnat	21
4.4	Energiankäyttö ja sähköntuotanto	22
4.5	Kemikaalit.....	23
4.6	Logistiikka ja liikkuminen	23
4.7	Viestintä.....	23
5	Pohdinta ja jatko	24
	Lähteet	26
	Liitteet.....	30
	Kehitysehdotukset	31

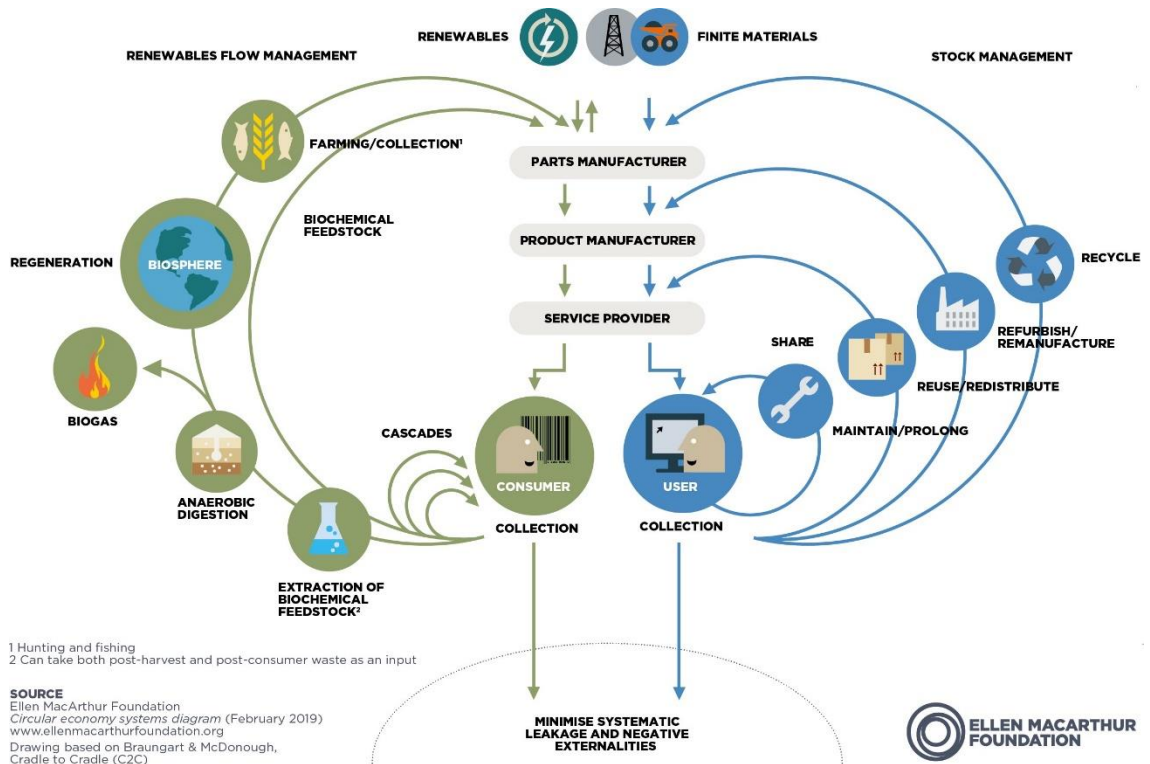
1 Johdanto

Ilmastonmuutos on suurin sukupolveamme kohtaava ongelma, jonka seuraukset koskettavat kaikkia. Luonnon monimuotoisuuden väheneminen on koko ihmiskunnan ongelma, sillä toimivat ekosysteemit ovat elämän edellytys maapallolla. Olemme täysin riippuvaisia ekosysteemi-palveluista. Ekosysteemipalveluilla tarkoitetaan luonnon tuottamia ilmaisia aineellisia ja ai-neettomia palveluita, kuten hapen, ruoan ja materiaalien tuotantoa, sekä virkistymismahdol-lisuuksia ja viihtyisä asuinympäristöä (Ympäristö 2024). Ilmastonmuutoksen seuraukset ovat jo nyt nähtävissä mm. tulvina, hirmumyrskyinä, helleaaltoina, kuivuutena, maastopaloina, koralliriuttojen katoamisena, eläinlajien sukupuuttoon kuolemisena, merenpinnan nousun aiheut-tamina ongelmina saarivaltioille ja rannikkoalueille ja niin edelleen (WWF 2024a). Suomessa-kin olemme jo nähneet sään ääri-ilmiöiden lisääntymistä lisääntyneiden sademäärien ja toi-saalta pidempien hellejaksojen muodossa. Suomeen on levinnyt uusia eläinlajeja etelästä ja samalla pohjoisen lajit ovat uhanalaistuneet talvien lämmitessä. Vaikka kasvukausi on Suo-messa ilmastonmuutoksen myötä pidentynyt, ovat myös kasvien tuholaislajit lisääntyneet. Itä-meren lämpeneminen ja muut muutokset ovat saaneet kalakannat pienenemään ja sinilevä-kannat runsastumaan. Merijää luokitellaan jo nyt uhanalaiseksi luontotyyppiä, ja siitä riippu-vaisia eläin- ja eliölajeja on useita, mm. norppa ja jääkarhu (Ympäristö 2024). Tulevaisuu-nessa tilanne pahenee sekä globaalisti että Suomessa, ellei ilmastonmuutosta saada hillittyä.

Ilmastonmuutos johtuu kasvihuonekaasupäästöistä, jotka ovat peräisin fossiilisten polttoainei-den poltosta, metsien hakkuusta, kotieläintuotannosta, maankäytön muutoksista jne. Ilmas-tonmuutos puolestaan aiheuttaa luontokatoa ja luonnon monimuotoisuuden ja ekosysteemien heikentymistä, joka puolestaan kiihdyttää ilmastonmuutosta entisestään. Kasvihuonekaasu-päästöistä puhuttaessa käytetään yleisesti termiä hiilidioksidipäästöt, mutta Kioton pöytäkir-jan mukaisesti termiin sisältyy kuitenkin hiilidioksidipäästöjen lisäksi metaani-, dityppioksi-di-, rikkiheksafluoridi-, fluorihilivety- ja perfluorihilivety-päästöt. Kaikki nämä päästöt yhteismi-tallistetaan hiilidioksidipäästöiksi jokaiselle kasvihuonekaasulle määritellyn ilmasto-lämmittävän vaikutuspotentiaalin mukaisesti. Hiilijalanjäljellä tarkoitetaan yrityksen, organisaation tai yksilön toiminnan aiheuttamia ilmastopäästöjä. Sen mittayksikkö on kilogrammaa hiilidiok-sidiekvivalenttia (kg CO²-ekv) ja myös se huomio kaikki Kioton pöytäkirjan mukaiset päästöt. (Wwf 2024a; Greenhouse Gas Protocol 2024; OpenCO2 2024.)

Ilmastonmuutosta voidaan hillitä siirtymällä fossiilisista polttoaineista uusiutuviin energian-lähteisiin, kuten tuuli-, vesi- ja aurinkovoimaan. Myös ruoantuotanto on merkittävä kasvihuo-nekaasupäästön lähde, erityisesti nautakarjan tuotanto ja maankäytön muutokset, eli metsien raivaaminen pelloiksi. (WWF 2024a.) Nykyisestä lineaarisesta talousmallista on siirryttävä kiertotalouteen. Kiertotaloudella tarkoitetaan talousmallia, jossa tuotteet ja materiaalit

pidetään pois heittämisestä sijasta kiertossa lainaamalla, vuokraamalla, korjaamalla, uusiokäytämällä tai kierrättämällä. Samalla neitseellisten materiaalien tarve, luontokato ja jätteen määrä vähenee (Ellen McArthur Foundation 2024). Ellen McArthur Foundation on laatinut niin kutsutun perhosmallin (kuva 1), jonka mukaan toimimalla kaikki raaka-aineet saadaan pidettyä kiertossa mahdollisimman pitkään. Mallissa huomioidaan erikseen biologiset kierrot sekä mekaaniset kierrot, eli materiaalikierron.



Kuva 1: Ellen McArthur Foundationin kehittämä Kiertotalouden Perhosmalli (Ellen McArthur Foundation 2024).

Vaikka ilmastonmuutosta yritetään hallita poliittisilla päätöksillä, on se vaikeaa, hidasta ja kohtaa monin paikoin niin suurta vastustusta, että pelkästään nykyisiä lakeja noudattamalla ilmastonmuutosta ei saada hillittyä. Yritysten on toimittava lainsäädännön velvoitteita vastuullisemmin. Yritykset voivat käyttää vastuullisuuttaan myös etuna kilpailijoihin nähden, sillä myös kuluttajien ilmastotietoisuus ja vaatimukset yrityksiä kohtaan ovat lisääntyneet. Yritysten vastuullisuustoimien päämääränä on kestävä kehitys, jolla tarkoitetaan sellaista kehitystä, joka tyydyttää nykyisen yhteiskunnan tarpeet tekemättä sitä tulevien sukupolvien kustannuksella (Suomen YK-liitto 2024a).

1.1 Opinnäytetyön taustaa

Tekijän oma mielenkiinto erityisesti ravintola-alaa kohtaan kumpuaa alalla vietetyistä työvuosista ja ahdistuksesta elintarvikesektorin ja ruokasysteemien päästöjä kohtaan. 34 % kaikista kasvihuonepäästöistä tulee elintarvikesysteemeistä (Tandon 2021) joten parannettavaa ja tehtävää sektorilla on paljon. Ravintola-alalla ei olla perinteisesti suhtauduttu vastuullisuusasioihin yhtä intohimoisesti, kuin esimerkiksi raaka-aineiden laatuun. Päästöjen vähentämistä ei koeta tärkeänä tai edes huomioitavana asiana. Myös tämä motivoi tekijää nostamaan esiin vastuullisuuden erityisesti ravintola-alan yrityksissä ja aloittamaan positiivisen muutoksen alan yleisessä vastuullisuudessa. Työpaikka vastuullisuudesta kiinnostuneessa ravintola-alan yrityksessä tarjosi tekijälle alustan toteuttaa ammatillista kiinnostustansa ja toivottavasti johtaa esimerkillä muita ravintola-alan yrityksiä kiinnostumaan vastuullisuudesta ja toteuttamaan vastuullisuustoimia, joita tässä työssä esitellään.

1.2 Toimeksiantaja

Toimeksiantaja on ravintola-alan yritys, joka on aloittanut viimeisen vuoden sisään suuren tapahtumatalon ravintolatoiminnan vetäjänä. Toimeksiantajan tarve vastuullisuustoimiin on välttämätön, sillä sekä asiakkaat että yhteistyökumppanit sellaisia vaativat. Lisäksi yrityksen arvoihin kuuluu vastuullisuus. Toimeksianto opinnäytetyölle annettiin tekijälle tämän rekrytoimisen yhteydessä, kun havaittiin, että tutkimukselle on tarvetta ja halu toiminnan muuttamiseen vastuullisempaan suuntaan on suuri. Tämän työn pohjalta tekijä jatkaa työssään muutoksien käytäntöönpanoa yhdessä toimeksiantajan kanssa esihenkilöiden hyväksytyä kehittämisideat.

1.3 Opinnäytetyön tavoitteet

Tämä työ on toiminnallinen kehittämistyö. Sen tarkoituksena on tuottaa toimeksiantajalle konkreettisia vastuullisuustoimien kehittämideoita. Työn aluksi selvitetään toimeksiantajan toiminnan vastuullisuuden nykytilanne, sillä vastaavaa selvitystä yrityksessä ei ole tehty. Nykytila-analyysin perusteella suunnitellaan toimet, joita tarvitaan yrityksen vastuullisuustyön eteenpäin viemiseksi. Nykytila-analyysiä voidaan käyttää myös Ekokompassi-sertifikaatin rakennusprojektiin, jonka toimeksiantaja on aloittamassa. Samassa projektissa tarvitaan myös toimia, joita tässä työssä ehdotetaan toteutettavaksi.

Tavoitteena on toimittaa toimeksiantajalle selkeä käsitys siitä, mikä on ympäristövastuun nykyinen tila ja minkälaisia toimia vaaditaan yrityksen vastuullisuuden parantamiseksi. Samalla raportilla voidaan selvittää myös yhteistyökumppaneille, erityisesti kiinteistön omistajalle yrityksen ympäristövastuun huomioiminen sekä konkreettiset toimenpiteet sen parantamiseen.

2 Yritysvastuu

Yritysvastuu on yrityksen kansallisten lakien noudattamista ja lainsäädännön ylittävää vastuunottoa sen vaikutuksista ympäristöön, yhteiskuntaan ja talouteen. Yritysvastuu jaetaan kolmeen osa-alueeseen: ympäristövastuuseen, sosiaaliseen vastuuseen ja taloudelliseen vastuuseen. Nykyisin usein puhutaan myös neljänestä osa-alueesta: kulttuurisesta vastuusta, mutta sen mittaaminen ja rajaaminen on edellisiäkin osa-alueita vaikeampaa. Kansainvälinen termi CSR (corporate social responsibility) tai CR (corporate responsibility) viittaa kestävä kehityksen toimintaan yrityksessä (Yhteiskuntavastuu 2024) ja ESG (environmental, social, governance) viittaa yritysvastuun kolmeen osa-alueeseen (Climate Partner 2024). Tämä työ keskittyy yrityksen ympäristövastuuseen. Ympäristövastuun osa-alueeseen kuuluu ilmastonmuutoksen torjunta, maaperän, vesistön ja ilman suojeleminen, biodiversiteetin ja ekosysteemien turvaaminen sekä eläinten hyvinvointi (Suomi 2024a).

Yritykselle juridisia ympäristövelvoitteita asettaa ympäristölainsäädäntö, joka velvoittaa yrityksiä olemaan selvillä ja minimoimaan toimintansa ympäristövaikutukset. Lisäksi jätelaki määrittelee yrityksen jätteen keräys- ja käsittelyvelvoitteet. EU:n NFRD-direktiivi (Non-Financial Reporting Directive) velvoittaa yli 500 henkeä työllistäviä yrityksiä julkaisemaan kestävyystietonsa. Suomessa direktiivin vaatimukset ovat sisällytetty kirjanpitolakiin. Kesällä 2024 lain korvasi uusi sisällöltään vaativampi yritysvastuulaki, joka kuitenkin lain hyväksymisen lopputuloksella höllennettiin koskemaan vain yli 450 miljoonan liikevaihdon ja yli 1000 henkeä työllistäviä yrityksiä. Myös EU:n ilmastolaki edellyttää yrityksiä vähentämään kasvihuonekaasupäästöjään 55 % vuoteen 2030 mennessä. Lisäksi Suomen ilmastolaki velvoittaa hiilineutraaliuteen ja fossiilivapauteen vuoteen 2035 mennessä. (Suomi 2024b; Euroopan parlamentti 2023; Euroopan parlamentti 2024; Euroopan komissio 2024; Ympäristöministeriö 2024.)

Lakien lisäksi vastuullinen yritys ottaa huomioon muitakin eettisiä kysymyksiä ja toimii erilaisien järjestöjen ja taloustieteilijöiden ohjenuoria. Niitä esitellään tarkemmin myöhemmin tässä luvussa. Suomessa yleisimmät käytössä olevat vastuullisen toiminnan järjestelmät ovat laajempi EMAS-järjestelmä ja suppeammat Ekokompassi, Green Office ja Green Key. Ne kaikki noudattavat ISO 14001-standardia, joka on kansainvälinen ympäristöjärjestelmämalli, jonka kriteerit ovat kaikkialla maailmassa samat ja siten vertailukelpoisia. Kukin yritys voi kuitenkin soveltaa kriteerejä itselleen sopivimmalla tavalla. Ympäristöjärjestelmän käyttäminen ole pakollista, mutta se helpottaa yrityksen vastuullisuustyötä, toimia ja niistä viestimistä. (Suomi 2024b.)

Taloustieteilijä Milton Friedmanin (1912-2006) kuuluisa väittämä siitä, että yrityksen ainoa tavoite on tuottaa voittoa osakkeenomistajilleen, on monen talousmallin perusta (Kanniainen 2021). Myös Suomen osakeyhtiölaki toteaa, että ”Yhtiön toiminnan tarkoituksena on tuottaa voittoa osakkeenomistajalle, jollei yhtiöjärjestyksessä määrätä toisin” (Osakeyhtiölaki

2006/624 § 5). Ristiriita yrityksen vastuullisuuden kanssa on kuitenkin huomattava, sillä yrityksen voiton maksimoinnin tavoittelemisella voidaan liian helposti perustella epäeettinen toiminta ympäristöä kohtaan. Yritysten ympäristöä kohtaan osoittaman välinpitämättömyyden seuraukset ovatkin valtavat. Nykyisin moni arvostettu taloustieteilijä onkin sitä mieltä, että lyhytnäköinen osakkeenomistajien edun ajaminen on syy ilmastonmuutokseen (Kanniainen 2021). Talousnobelisti Oliver Hart on jopa esittänyt ajatuksen, että koska politiikantekijät epäonnistuvat ilmastonmuutoksen torjunnassa juridisin keinoin, on yritysten sitä edistettävä voiton maksimoimisen kustannuksella (Kanniainen 2021).

Triple bottom line, eli kolmoistilinpäätös on John Elkingtonin vuonna 1994 kehittämä talousmalli, joka ottaa huomioon yrityksen käyttämien taloudellisten resurssien lisäksi myös ihmiset, eli inhimilliset ja sosiaaliset resurssit sekä planeetan, eli luonnonresurssit. Elkingtonin mukaan myös näitä on mitattava yrityksen toiminnassa. Vaikka monet yritykset ovatkin ottaneet talousmallin käyttöönsä, sitä kritisoidaan muun muassa siitä, että luonnonvarojen käyttöä ja erityisesti sosiaalisia resursseja on vaikea mitata. (Miller 2020.) Kuvassa 2 Triple Bottom Linen idea kiteytyy kaavioon, jossa sosiaaliset resurssit, luonnonvarat ja voiton tavoittelu yhdistyvät muodostaen vastuullisen tavan toimia.



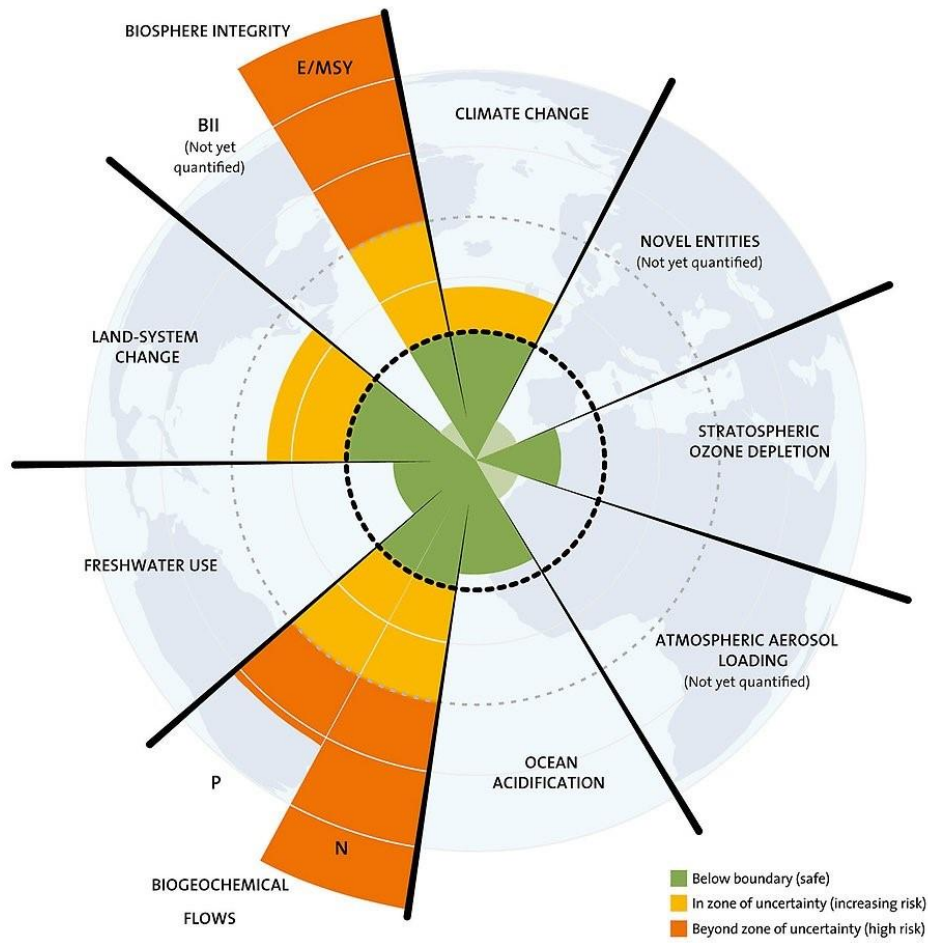
Kuva 2: Triple Bottom Linen eli kolmoistilinpäätöksen huomioon otettavat osa-alueet (Techtarget 2024).

Vuonna 2016 YK julkaisi globaalin toimintaohjelman, eli Agenda 2030, jonka 17 kestävän kehityksen tavoitetta on esitetty kuvassa 3. Ne sitovat kaikkia maita ja niiden tarkoitus on taata ihmisoikeudet, taloudellinen vauraus ja yhteiskuntien vakaus ympäristöä kuormittamatta (Suomen YK-liitto 2024a). Ravintola-alalla ne näyttäytyvät erityisesti vedenkulutuksen vähentämisenä, uusiutuviin sähköntuotantomenetelmiin siirtymisenä, vastuullisina raaka-ainehankintoina, ympäristön kemikaalikuormituksen vähentämisenä sekä jätehuollon ja kierrätyksen tehostamisena.



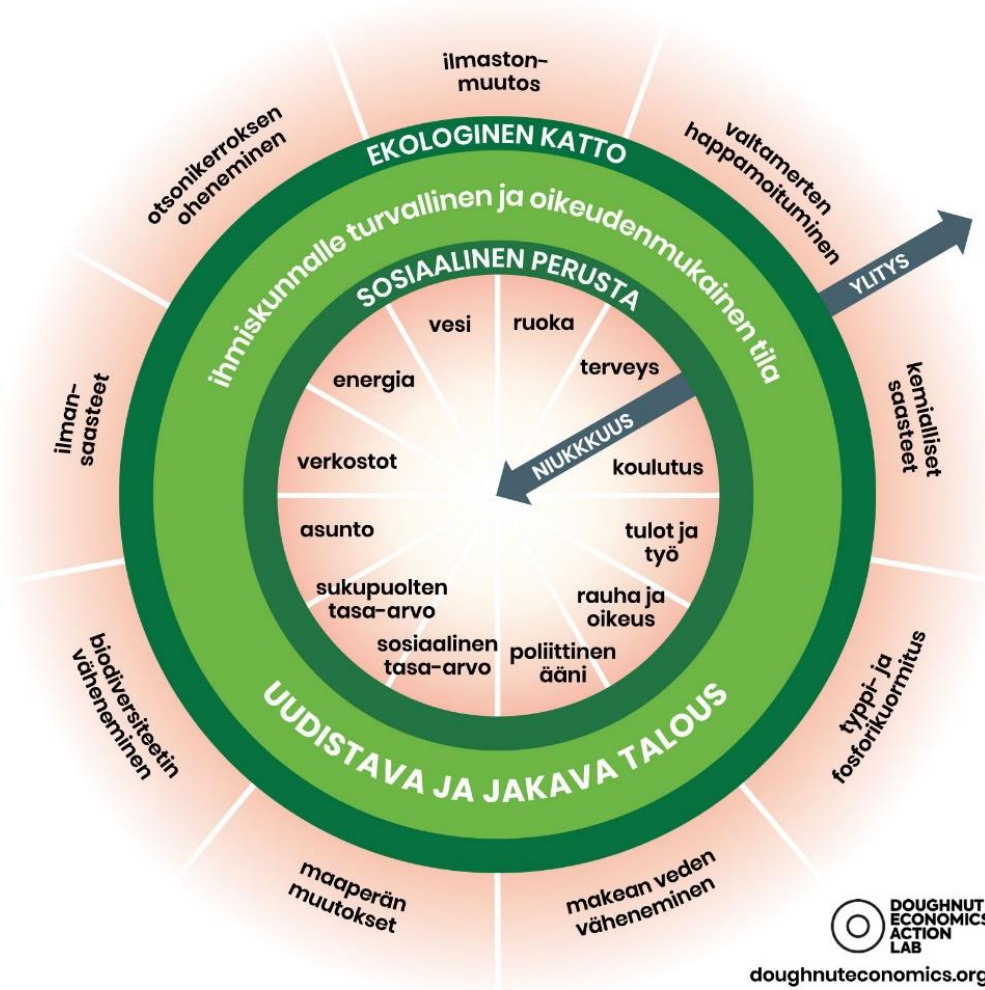
Kuva 3: YK:n kestävän kehityksen tavoitteet (Suomen YK-liitto 2024b).

Koska planeettamme ei ole ehtymätön luonnonvarojen varasto, on Stockholm Resilience Institutessa kehitetty planetaarisia rajoja kuvaava malli (kuva 4). Se on määritellyt 9 osa-alueetta, joiden ylikulutus vaarantaa maapallon hyvinvoinnin. Osa-alueet ovat ilmastomuutos, valtamerten happamoituminen, otsonikato, typen ja fosforin kiertokulku, makean veden kulutus, maankäytön muutokset, luonnon monimuotoisuuden väheneminen, ilmakehän aerosolien määrä ja kemiallinen saastuminen. Kuvassa näkyy vihreä keskusta, jonka alueella pysyminen on kestävää kulutusta, mutta punaisella alueella kulutus on kestämatöntä ja aiheuttaa ekosysteemeille peruuttamattomia seurauksia. Aalto-yliopiston johtaman tuoreen kansainvälisen tutkimuksen mukaan kuusi näistä yhdeksästä osa-alueesta on jo ylittänyt turvallisen kulutuksen rajat. Kun malli alun perin julkaistiin vuonna 2009, todettiin kolmen rajan ylittyneen, ja uudelleen arvioinnissa vuonna 2015 rajoja oli ylitetty jo 4. Osa-alueista kaikkien paitsi otsonikadon riskitaso lähestyy koko ajan. Uusia tutkimustuloksia ei ole vielä huomioitu mal-
leissa. (Suomen YK-liitto 2024c; Aalto-yliopisto 2023.)



Kuva 4: Stockholm Resilience Institutin Planetaaristen rajojen malli (Stockholm Resilience Institute 2024).

Ekonomisti Kate Raworth kehitti vuonna 2012 niin kutsutun donitsimallin (kuva 5), jonka lähtökohdaksi ovat sosiaaliset välttämättömyydet donitsin sisäpuolella ja luonnonvarojen rajat donitsin ulkopuolella. Näin donitsin kehälle jää sosiaalisesti turvallinen ja ekologisesti kestävä tila toimia, jossa sekä ihmiset että luonto voivat kukoistaa. Mallin on tarkoitus toimia työkaluna, joka auttaa yrityksiä ja muita tahoja tekemään päätöksiä ekologiset ja sosiaaliset vaikutukset huomioiden. (Donitsitalous 2024.)



Kuva 5: Kate Raworthin talouden donitsimalli kuvaa turvallista ja oikeudenmukaista tilaa sosiaalisten välttämättömyyksiä ja luonnonvarojen ylikulutuksen välillä (Donitsitalous 2024).

Kuten edellä esitellyt kuvat osoittavat, luonnonvarat ovat maapallolla rajalliset, ja niitä tulisi käyttää vastuullisesti, jotta niitä riittäisi seuraavallekin sukupolvelle. Kuitenkin käytämme jatkuvasti luonnonvaroja ylitse niiden riittävyden. Niin kutsuttu ylikulutuspäivä tarkoittaa päivää, jolloin ihmiskunta on kuluttanut koko vuoden luonnonvarat, ja loppuvuoden luonnonvarat lainataan seuraavalta sukupolvelta. Globaali ylikulutuspäivä on ollut vuosia heinä-elo-kuussa, mutta Suomen vastaava on jo vuosittain keväällä; vuonna 2024 se oli 12.4. Suomessa

siis kulutetaan globaalia keskivertoa nopeammin meille laskennallisesti kuuluvat luonnonvarat. Ympäristötutkija Ville Lähteen mukaan erityisesti ruoka, asuminen ja liikkuminen ovat suomalaisten suurimmat synnit. WWF:n neuvonantaja Jussi Nikulan mukaan yritysten on tarjottava kuluttajalle ratkaisuja, joilla nämä voivat toteuttaa kulutuksen vähentämistä. (WWF 2024b; Sarajärvi 2023.)

Tänä päivänä vastuullisuus voi olla yritykselle myös kilpailukykyä tuova elementti. Kuluttajat ovat yhä tiedostavampia ja osaavat vaatia yritykseltä läpinäkyvää ja vastuullista toimintaa. Yhä useampi yritys myös kokee ympäristön suojelun, ja erityisesti ilmastonmuutoksen hillitsemisen eettiseksi velvollisuudekseen. Myös toimeksiantajan kiinteistön omistajan ja pääyhteistyökumppanin kilpailuttaessa ravintolatoimijaa, oli vastuullisuus yksi ratkaisevista tekijöistä toimijan valitsemisessa. Sekä kiinteistön omistajalle, että sen asiakkaille on tärkeää, että ravintolatoimijan vastuullisuus näkyy konkreettisissa teoissa, ja että niistä voidaan viestiä sekä asiakkaille, että muille sidosryhmille.

2.1 Yritysvastuu ravintola-alalla

Ravintola-alalla on omat erityiset haasteensa vastuullisuustoimien saavuttamiseksi. Maailmanlaajuinen standardi yrityksen kasvihuonekaasupäästöille eli GHG-protokolla (Greenhouse Gas Protocol) jakautuu kolmeen kategoriaan, eli scopeen. Scope 1 pitää sisällään yrityksen omat suorat päästöt kiinteistöistä ja ajoneuvoista. Scope 2 pitää sisällään ostetun energian epäsuorat päästöt ja scope 3 ostettujen palveluiden ja tuotteiden epäsuorat päästöt. Ravintola-alalla kuitenkin pääsääntöisesti toimitaan vuokrakiinteistöissä, joiden päästöt lasketaan vain kiinteistönomistajan päästöiksi tuplalaskennan välttämiseksi. Omia ajoneuvoja ei monesti ravintoloilla ole lainkaan. Siksi ravintoloiden suurimmat päästöt syntyvät scope 3-kategoriaan raaka-ainehankinnoista ja tavaroiden arvoketjuista sekä jätehuollosta, sekä scope 2-kategorian energiankäytöstä. (Mara 2024; Kuiri 2022.)

Nature Foodin vuonna 2021 julkaiseman tutkimuksen mukaan kaikista maapallon kasvihuonekaasupäästöistä 34 % tulee ruokasysteemeistä. Tutkimuksessa seurattiin ruokasysteemien päästöjä vuosina 1990-2015 ja sen tarkoituksena oli luoda tietopohjaa ruokasysteemien eri osa-alueiden tuottamista päästöistä ja niiden muutoksista. Vuonna 2015 71 % maailmanlaajuisista ruokasysteemin päästöistä tuli ruoan alkutuotannosta, loput jälleenmyynnistä, kuljetuksesta, kulutuksesta, polttoaineen käytöstä, jätehuollosta, teollisista prosesseista sekä pakkaamisesta. Tutkimuksen mukaan jälleenmyynnin päästöt ovat kasvaneet kolmikertaisiksi vuodesta 1990 vuoteen 2015 (Tandon 2021.)

Ruokahävikin kasvihuonekaasupäästöt ovat noin neljännes koko ruokasysteemien kasvihuonekaasupäästöistä, eli noin 6 % kaikista maailman kasvihuonepäästöistä (Ritchie 2020). Samaan aikaan kun yli 800 miljoonaa ihmistä näkee nälkää (WHO 2022), heitetään ruokaa roskiin maailmanlaajuisesti 1,6 miljardia tonnia vuosittain (HEVi innovations 2024). YK:n tavoite on

puolittaa maailman ruokahävikin määrä vuoteen 2030 mennessä, mutta World Resources Institute raportin mukaan jo 25 % vähennys riittäisi ruokkimaan maailman nälkää näkevät ihmiset (World Resources Institute 2024). Pois heitetyn ruoan globaali rahallinen arvo 750 miljardia euroa vuosittain (Food and Agriculture organization 2021). Vertailun vuoksi mainittakoon, että Suomen valtion budjetti vuodelle 2024 on 87,9 miljardia (Valtioneuvosto 2024). Suuri ruokahävikin määrä myös nostaa ruokien hintoja globaalisti. Suomessa ruokahävikkiä syntyy vuosittain noin 360 miljoonaa kiloa, josta ravitsemuspalvelut ovat vastuussa noin 12 % osuudesta (Luke 2021).

Vuonna 2019 EU asetti jäsenmailleen elintarvikejätteen seurantavelvoitteen. Suomessa tätä seuraa Luonnonvarakeskus Luke, joka on YK:n tavoin asettanut tavoitteeksi Suomen ruokahävikin kokonaismäärän puolittamisesta vuoteen 2030 mennessä. Suomessa ruokahävikkiä syntyy vuosittain 360 miljoonaa kiloa, josta ravintola-ala on vastuussa noin 61 miljoonasta kilosta. Koko elintarvikeketjun ruokahävikistä 16-17 % syntyy ravitsemuspalveluista. Hävikkiä syntyy ruoan valmistamisesta, raaka-aineiden pilaantumisesta ja tarjoilutähteenä linjastosta ja asiakkaiden lautasilta. Elintarvikejätteellä tarkoitetaan ruokahävikkiä, eli ruokaa, joka on ollut alkuperin syömäkelpoista, mutta päätynyt biojätteeksi, sekä keittiöbiojätteestä, jolla tarkoitetaan ruoan syömäkelvottomia osia, kuten kasvien kuoria ja kahvinporoja. Ruokahävikki jaetaan edelleen kolmeen osaan: keittiöhävikkiin, joka syntyy ruokaa valmistettaessa, tarjoiluhävikkiin, joka syntyy linjastoon jääneestä ylijäämäruoasta, sekä lautashävikkiin, joka syntyy asiakkaiden lautasilta. Luken seurantatutkimuksen (2018-2019) mukaan eniten hävikkiä syntyy tarjoiluhävikkinä linjastoista. YK:n Food and Agriculture Organizationin (FAO) mukaan noin puolet globaalien ruokasysteemien kasvihuonekaasupäästöistä syntyy elintarvikejätteestä. (Luke 2022; Nieminen & Yli-Viitala 2021; Dwyer 2023.)

Samaan aikaan vuonna 2019 EU:n asettama ns. SUP-direktiivi (single use plastics) edellyttää jäsenmaitaan vähentämään muoviroskan määrää ja edistämään kiertotaloutta. Direktiivi kielsi muovipillien ja aterimien käytön vuodesta 2021 alkaen ja velvoittaa vähentämään muovia sisältävien juomamukien käyttöä. Kukin jäsenmaa saa itse päättää keinot tämän toteuttamiseen, ja Suomessa Ympäristöministeriö, Elintarviketeollisuus ry, Matkailu- ja ravintolapalvelut Marary, Päivittäistavarakauppa ry ja Pakkausyhdistys ry ovat solmineet sopimuksen, niin kutsutun Green Dealin, joka velvoittaa mm. ravintola-alan toimijoita vähentämään muovia sisältävien kertakäyttöastioiden käyttöä. Tämä koskee myös pahvimukeja, jotka ovat pinnoitettu muovilla. (Sitomus2050 2024; Sumi 2024.)

SUP-direktiivin myötä asetettiin uusi jätelaki vuonna 2021, jonka mukaan ravintola-alan toimijat ovat velvollisia lajittelemaan entistä laajemmin, vähentämään syntyvät jätteen määrää ja ruokahävikkiä, sekä pitämään kirjaa elintarvikejätteen määrästä, jätenimikkeistä, ruokahävikin määrästä ja jätteenkäsittelytavasta. Lisäksi laki velvoittaa toimijaa käyttämään ylimääräisen ruoan ensisijaisesti ihmisravinnoksi. (Luke 2024.)

Laki ei kuitenkaan määrittele tarkemmin kirjanpidon tai mittaamisen yksityiskohtia. Mitään kansainvälisiä tai edes kansallisia yhdenmukaisia mittausjärjestelmiä ei ole, joten mittaustulokset eivät ole suoraan vertailukelpoisia.

2.2 Yritysvastuu toimeksiantajalla

Toimeksiantaja on aloittanut ravintolatoiminnan tapahtumatalossa viimeisen vuoden aikana. Tänä aikana on ollut tahtotila luoda vastuullisuussuunnitelma ja parantaa vastuullisuutta erilaisin toimin, mutta henkilöresurssit ovat puuttuneet. Myös Ekokompassi-ympäristöjärjestelmän käyttöönotto on ollut suunnitelmissa. Tämä työ kartoittaa yrityksen tämänhetkisen vastuullisuustilanteen, sillä sitä ei ole millään tavalla selvitetty aiemmin. Yhteistyökumppani tapahtumakeskus myös edellyttää vastuullisuustoimia, ja asiakkaidenkin taholta on toivottu vastuullisuustekoja ja niistä viestimistä. Yrityksen yksi arvoista on vastuullisuus, joten selvitystyö ja kehitysideat ovat tärkeitä.

Vastuullisuustoimilla voidaan saavuttaa myös merkittävää taloudellista hyötyä. Toimeksiantajan ruokahävikki on huomattava taloudellinen kuluerä. Valtava summa rahaa heitetään konkreettisesti roskikseen. Ruokahävikkiä vähentämällä saadaan siis vähennettyä sekä ostoja että jätehuollon kustannuksia. Jätehuollon kustannuksia voidaan myös vähentää kierrätykseen panostamisessa, sillä esimerkiksi lasipakkausten, metallien ja muovipakkausten kierrättäminen on yritykselle ilmaista, toisin kuin bio-, seka- tai polttojätteen keräys.

3 Kehittämistyön menetelmät: haastattelut ja havainnointi

Tutkimuksen tavoitteena oli saada selville yrityksen sisäisiä nykyisiä käytänteitä ja toimintatapoja, sekä kartoittaa toimia, joilla niitä saadaan muutettua vastuullisempaan suuntaan. Kehittämistyössä oli otettava huomioon työntekijöiden asenteet ja halu toimintatapojen muutokselle ja toimeksiantajan tarve muutoksille. Tutkimusmenetelmäksi valittiin haastattelututkimus, sillä se on ainoa tapa saada selville tarvittavaa tietoa käytännön toiminnasta yrityksessä. Haastatteluina käytettiin puolistrukturoituja haastatteluja, joka tarkoittaa haastattelua, jossa on etukäteen laadittu kysymyslista, mutta kysymyksiä voidaan hieman muokata kohteen mukaisesti, ja haastateltava saa vapaasti vastata omin sanoin ennalta annettujen vastausvaihtoehtojen sijaan (Hyvärinen, Suoninen & Vuori 2024). Tämän työn tyypisessä kehitystyössä vapaamuotoisempi haastattelu on toimiva, sillä esiin saattaa nousta, ja nousikin, asioita, joita tekijä ei ollut osannut huomioida. Vapaamuotoisemmassa paikan päällä tehdyissä haastatteluissa työntekijät myös kertovat rehellisemmin vaikeampiakin ja negatiivisia asioita haastattelijalle, kuin esimerkiksi kyselytutkimuksella (Hyvärinen, Suoninen & Vuori). Haastattelututkimuksella saatiin kerättyä aineistoa yrityksen toimintatavoista, käsityksistä oikeista toimintatavoista ja havaintoja niiden käytännön toteutumisesta päivittäisessä työssä,

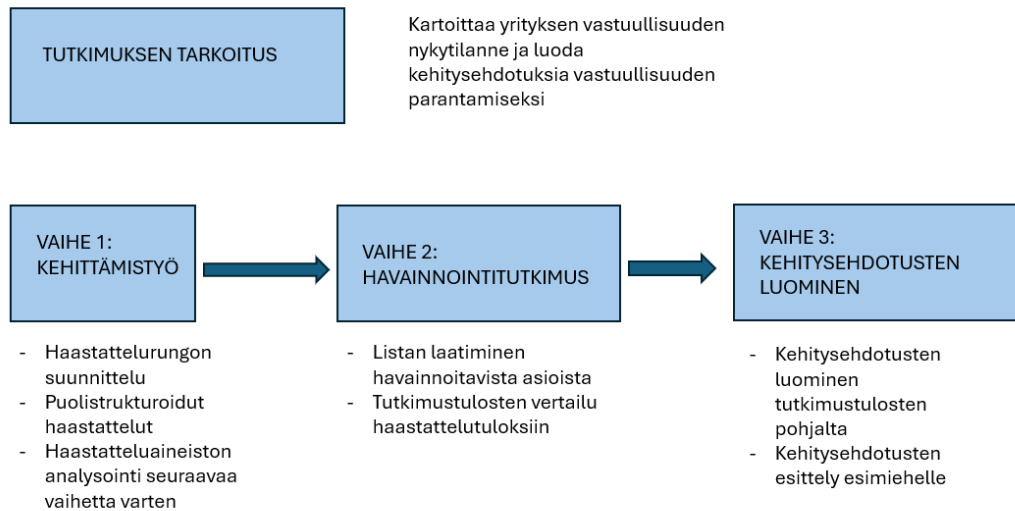
sekä yleisiä asenteita vastuullisuustoimenpiteitä ja niiden aiheuttamaa mahdollista lisätyötä kohtaan. Haastateltavina oli esihenkilöitä ja henkilökuntaa ja yhtenä tavoitteena oli vertailla näiden kahden tutkimusryhmän vastausten eroavaisuuksia. Esi miehiltä lisäksi kysyttiin yrityksen toimintastrategiasta ja henkilökunnan ohjaamisesta.

Haastattelututkimuksen tueksi valittiin havainnointitutkimus. Havainnoinnissa eli observoinnissa tutkimusaineisto hankitaan seuraamalla ja tekemällä havaintoja tutkitusta aiheesta ja tutkittavien käytöksestä ja toiminnasta (Jyväskylän yliopisto 2024). Havainnoimalla tässä tapauksessa haluttiin varmistaa henkilökunnan toimivan siten, kuin he sanoivatkin toimivansa ja löytää mahdollisia epäkohtia.

3.1 Toteutus

Toteutus aloitettiin kehittämisvaiheella, jossa suunniteltiin haastattelurunko ja pidettiin niiden pohjalta puolistrukturoidut haastattelut. Haastatteluaineistoa analysoimalla saatiin rakennettua kokonaiskuva nykyisistä työmalleista ja käytännöistä. Esihenkilöiden ja työntekijöiden haastatteluaineistoa vertailemalla saatiin käsitys tutkimusryhmien eroista teorian ja käytännön suhteen. Haastatteluun osallistui 4 esihenkilöä ja 16 työntekijää. Lisäksi haastateltiin kiinteistön omistajan edustajia, jotta voitiin varmistaa, että henkilökunnan toimintamallit olivat oikeanlaisia erityisesti kierrätyksen ja jätehuollon osalta. Lisäksi heiltä varmistettiin esihenkilöiden antamien ohjeiden oikeanlaisuudesta samojen asioiden suhteen. Näiden tietojen pohjalta rakennettiin lista havainnoimalla tutkittavista asioista.

Havainnointi kenttätyömenetelmänä vahvisti haastattelujen tuloksia, sillä seuraamalla työn tekemistä käytännön tasolla voitiin todeta haastateltavien toimivan samalla tavalla, kuin he sanoivatkin toimivansa. Tämä onkin havainnoinnin tärkein tavoite tutkimusmenetelmänä, ja havainnointi mahdollistaa pääsyn haastateltavien työn luonnolliseen ympäristöön (Tietoarkisto 2024). Tutkimus ei kuitenkaan edennyt suoraviivaisesti haastatteluvaiheesta havainnointivaiheeseen, vaan haastatteluvaiheeseen oli toisinaan palattava uudelleen havainnoinnin tuloksien perusteella, ja kysymyksiä oli tarkennettava ja päivitettävä. Lisäksi havainnointitutkimuksessa nousi esiin asioita, joita henkilökunta ei ollut huomannut tai muistanut mainita haastatteluissa, mutta jotka olivat oleellisia tutkimuksen kannalta. Havainnointitutkimuksessa huomattiin myös eroja yksilöiden käytänteissä yhtenevistä ohjeistuksista huolimatta. Kaaviossa 1 on esitetty toteutuksen vaiheet.



Kaavio 1: Opinnäytetyön toteutuksen vaiheet

3.2 Tulokset

Haastattelu- ja havainnointitutkimustuloksia vertailemalla keskenään ja teorian kanssa voitiin rakentaa kokonaiskuva toimeksiantajan vastuullisuuden nykytilasta. Näitä tuloksia käsitellään tässä kappaleessa.

3.2.1 Ruokahävikki

Kansallisen määritelmän mukaan ruokahävikki on sellaista elintarviketta, joka on alun perin tarkoitettu ravinnoksi, mutta joka ei syystä tai toisesta hyödynnetä ihmisravintola, rehuna tai muuna arvojakeena. EU:n määritelmä ruokahävikistä kuitenkin pitää sisällään myös syömäkelvottoman osan biojätteestä, kuten luut, kahvinporot ja kasvien kuoret (Kuluttajaliitto 2024). Tämän vuoksi kansainvälinen vertailu on haastavaa. Tässä työssä käytetään kansallista määritelmää, ja kaikki havainnointi ja mittaaminen on suoritettu sen mukaisesti.

Luken tutkimuksen mukaan ravitsemuspalveluissa eniten ruokahävikkiä syntyy tarjoiluhävikkinä, eli linjastoon esiin laitettuna ruokana, joka jää syömättä (Luke 2022). Haastattelujen perusteella voidaan sanoa, että henkilökunta piti tätä tietoa todennäköisenä, ja koki että tarjoiluhävikkiä syntyy erityisesti siksi, että todelliset asiakasmäärät eivät vastaa ennakkoon ilmoitettuja. Myös havainnoinnin perusteella toimeksiantajalla Luken tutkimustulokset pitävät paikkansa verraten lautashävikkiin sekä valmistushävikkiin. Kuitenkin varastohävikki vaikutti havainnoinnin perusteella olevan suurin hävikin lähde. Tällä tarkoitetaan raaka-aineita, jotka eivät pääse valmistettavaksi, vaan jäävät kokonaan käyttämättä. Syy tähän on ylitilaaminen, vaihtelevat asiakasmäärät, se, että tieto asiakasmäärän vähenemisestä tavoittaa keittiön liian myöhään tai ei ollenkaan, sekä se, että osastojen välillä ei kommunikoida ylijäämä raaka-

aineiden siirtämisestä osastolta toiselle. Ylitilaamista tapahtuu ennen kaikkea sen takia, että toimeksiantaja on uusi toimija tapahtumatalon tiloissa, eikä näin ollen dataa edellisvuotisista vastaavista tilaisuuksista vielä ole.

Toimeksiantaja myy henkilökunnalle lounasajan päätteeksi lounaslinjastoon ylijäänyttä ruokaa. Tämän on todettu vähentävän tarjoiluhävikkiä. Toimeksiantaja myös lahjoittaa varastosta jäänyttä ylijäämäruokaa hyväntekeväisyyteen ruoka-avuksi. Haastattelututkimustulosten mukaan kaikki henkilökunnasta ei ollut tietoisia tästä toiminnasta, eikä varsinkaan kokeneet ruoka-apuun lahjoittamista omana tehtävänä. Tämä todennettiin myös havainnointitutkimuksessa, sillä lahjoittamiskelpoista ruokaa päätyi usein hävikkiin, koska ei tiedetty toiselta toimintatavasta, mutta myös siksi, että pois heittäminen oli helpompaa kuin ruoan pakkaaminen lahjoitettavaksi ja yhteydenotto ruoka-apua vastaanottavaan tahoon. Minkäänlaista vastuuhenkilöä tehtävään ei ollut määrätty.

Esihenkilöiden haastatteluissa selvisi, että toimeksiantaja on jo aiemmin siirtynyt käyttämään kahvia, joka uutetaan paahdetuista kahvinpavuista kahvinpaahtimolla, jonne käytetyt kahvinporot jäävät tuottamaan energiaa paahtimolle (Jdepeets 2024). Kahvista siis ei tule käyttökohteessa laisinkaan biojätettä, joka on toimeksiantajan mukaan puolittanut heidän biojätteensä määrän verrattuna ajanjaksoon, jolloin käytettiin perinteistä poroista valmistettavaa kahvia. Kahvilan erikoiskahvit valmistetaan kapselista, joka mahdollistaa täysin tasalaatuisen lopputuloksen tekijästä huolimatta, mikä on tärkeää paikassa, jossa käytetään runsaasti vuokratyövoimaa, joka puolestaan voi vaikuttaa negatiivisesti kahvin tasalaatuisuuteen. Kyseisten erikoiskahvien menekki on toimeksiantajan mukaan noin 10 % kahvin kokonaismenekistä.

Esihenkilöiden haastatteluissa selvisi myös, että käytetty syväpaisto öljy kerätään erilliskeräykseen ja hyödynnetään Ecofuel-nimisen yhteistyökumppanin toimesta biopolttoaineen valmistukseen. Ecofuel noutaa öljykanisterit maksutta ja valmistaa niistä polttoainetta, jonka kasvihuonekaasupäästöt ovat 97,7 % pienemmät fossiilisiin polttoaineisiin verrattuna (Vgecofuel 2024). Henkilökunnan haastatteluissa kävi ilmi, että öljyn erilliskeräys oli selvää kaikille, vaikkei öljyn jatkokäyttö ollutkaan aivan kaikkien tiedossa. Havainnointitutkimuksella voitiin vahvistaa, että henkilökunta toimi öljyn erilliskeräämisessä esihenkilöiden ohjeistuksen mukaisesti.

3.2.2 Kierrätys ja jätehuolto

Esihenkilöitä haastatteleamalla selvisi, että kiinteistössä kierrätetään biojäte, metalli, lasipakkaukset, muovipakkaukset, kalvomuovi, puu, paperi, pahvi, rakennusjäte, SER-jäte, vaarallinen jäte sekä polttojäte. Lisäksi toimeksiantaja kierrättää palautuspullot ja tölkit sekä jo edellä mainitun jäteöljyn. Asia vahvistettiin kiinteistön omistajan edustajan haastattelulla. Kuitenkaan esihenkilöillekään ei ollut täysin selvää missä kunkin jätelajin lajittelupisteet

sijaitsevat, ja miten ne jatkokäsitellään. Henkilökunnan haastatteluissa kävi ilmi, että kaikkien jätelajien kierrätys ei ollut selvää. Sama voitiin todeta havainnointitutkimuksella.

Toimeksiantaja ei ole järjestänyt työpisteille kaikkien jätelajien kierrättämistä mahdollistavia jäteastioita, ja jäteastiat, jotka työpisteillä ovat, ovat merkitty huonosti tai eivät lainkaan. Haastattelututkimuksen mukaan biojäte ja metalli osataan kierrättää oikeisiin astioihin vajavaisista merkinnöistä huolimatta. Havainnoinnin perusteella näin pääsääntöisesti olikin, mutta kuitenkin molempia jakeita päätyi myös väärin astioihin. Lisäksi merkitsemättömään astiaan kerättiin lasipakkauksia, rikkiäisiä lautasia ja juomalaseja sekä toisinaan myös palautuspulloja. Todellisuudessa lasipakkaukset, palautuspullot ja rikkiäiset astiat tulee kierrättää kolmeen eri astiaan. Työpisteiden keräysastioissa ei ollut merkintöjä, ja jäteasemalla oli vain yksi astia, jossa luki yleisesti ”LASI”. Ainoastaan palautuspullojen kerääminen oli henkilökunnalle selkeää, mutta havainnoinnin perusteella voitiin todeta, että palautuspulloja löytyi myös vääristä astioista. Haastattelun perusteella osa työntekijöistä tiesi toimivansa väärin, mutta koska oikeaa tapaa ei ollut osoitettu tai neuvottu, jatkettiin väärää tapaa, koska muutkin tekivät niin.

Biojätteen osalta oli epäselvyyttä siksi, että toimeksiantajalla on käytössä kaksi erillistä jätetyhtiötä, jotka biojätettä noutavat, ja näiden yhtiöiden vaatimukset jäteastiaan laitettavasta jätteestä poikkeavat toisistaan. Esihenkilöille oli selvää, mitkä työpisteet kuuluivat minäkkin jätetyhtiön toimen piiriin, mutta tieto ei ollut tavoittanut koko henkilökuntaa.

Uuden jätelain mukainen muovipakkausten erilliskeräys oli vasta suunnitteilla, eikä sen keräämistä vielä ollut aloitettu haastatteluiden alkaessa. Kiinteistön ylläpitopäällikkö oli kuitenkin jo jäteastiat tilannut ja merkinnyt ne selkeällä tavalla. Havainnointivaiheeseen edetessä muovin erilliskeräys aloitettiin ja havainnot ja myös siitä voitiin tehdä.

3.2.3 Materiaalihankinnat

Esihenkilöiden haastatteluissa selvisi, että valtaosa toimeksiantajan materiaalihankinnoista on elintarvikkeita. Kuitenkin hankitaan myös työvaatteita, astioita, kertakäyttöastioita, keittiölaitteita, kalusteita, somisteita ja toimistotarvikkeita.

Haastattelututkimuksen perusteella huonekaluja on hankittu toiminnan aloittamisen aikaan, eikä suunnitteilla ole lisähankintoja lähitulevaisuudessa. Keittiölaitteet ovat kiinteistön omistajan omistuksessa, ja niitä pyritään mahdollisuuksien mukaan korjaamaan niin pitkään kuin on järkevää ennen uuden hankkimista. Somisteita hankitaan jonkun verran omaksi ja ne säilytetään myöhempää käyttöä varten, tai niitä voidaan myös lainata toisista toimipisteistä. Isot astiahankinnat on tehty toiminnan aloittamisen yhteydessä, mutta niitä on säännöllisesti hankittava lisää rikki menneiden tilalle. Isoja tilaisuuksia varten tarvitaan toisinaan enemmän

astioita, kuin omistuksessa on, mutta ne joko vuokrataan astiavuokraamosta tai lainataan toisista toimipisteistä.

Kertakäyttöastioita toimeksiantajalla kuluu runsaasti tapahtumien luonteen vuoksi. Haastattelututkimuksen mukaan yhtenäistä ohjeistusta kertakäyttöastioiden ja muiden paperituotteiden, kuten wc-paperin ja käsipyyhkeiden suhteen ei ole, vaan kukin tilaaja tilaa oman mieltymyksensä mukaisia tuotteita tavantoimittajan valikoimasta.

Elintarvikehankinnat muodostavat ison osan ravintolan kuin ravintolan päästöistä. Toimeksiantajan raaka-ainehankinnat tehdään pääosin Kesprosta. Maitotuotteiden toimittajana on kotimainen Valio. Hankinnoissa ei ole erityisellä tavalla panostettu luomutuotteiden hankintaan tai otettu huomioon raaka-aineiden ilmastokuormitusta. Yksityistilaisuuksien ja tapahtumien menuihin valitaan sesongin mukaisia raaka-aineita, mutta viime kädessä päätös käytettävistä raaka-aineista on asiakkaalla. A la carte -ravintolan ruokalistalle valitaan sesongin mukaisia raaka-aineita ja suositaan kotimaisia tuotteita. Usein listalla on luomulihaa ja lähituottajien tuotteita. Toimeksiantajan käyttämän suuremman kahvintuottajan kahvista 97 % on vastuullisesti tuotettua. Toimeksiantajan käyttämästä kahvista noin 90 % on tämän tuottajan kahvia, ja noin 10 % toisen tuottajan kahvia, joka ei ole luomua. Jokaisessa kahvipisteessä ja kahvilassa on tarjolla kasvispohjainen maitojuoma lehmänmaidon ohella.

3.2.4 Energiankäyttö ja sähköntuotanto

Käytetty energia ei ole toimeksiantajan vaikutuspiirissä, vaan on kiinteistön omistajan päätettävissä. Kiinteistö käyttää 100 % uusiutuvaa vihreää sähköä. Lisäksi kiinteistön katolla on aurinkopaneelit, joilla tuotetaan pieni osa kiinteistössä kulutettavasta sähköstä. Kaukolämpö tuotetaan toistaiseksi valtaosin kivihieillä, mutta suunnitelman mukaan kivihieiden käytöstä siirrytään pois lähivuosina. Vedenkulutuksen mittaaminen ei ole erotettavissa kiinteistön omistajan vedenkulutuksesta.

3.2.5 Kemikaalit

Toimeksiantajalla on käytössään Kiillon ympäristöystävällisen pesuaineet siivoukseen sekä ympäristömerkityt käsipesuaineet. Myös siivousyhteistyökumppani käyttää Kiillon ympäristömerkittyjä pesuaineita. Ainoastaan liotusaineet ja uuninpesuaineet eivät ole ympäristömerkittyjä ja sisältävät ympäristövaara-merkin (kuva 6). Kemikaalit säilytetään turvallisesti omassa varastossaan, jossa on näkyvillä selkeä kemikaaliluettelo varoitusmerkkeineen.



Kuva 6: Ympäristövaara-kemikaalimerkintä (Kiilto 2024).

3.2.6 Logistiikka ja liikkuminen

Toimeksiantaja ei hoida itse mitään logistiikkaa eikä kuljetuksia, vaan kaikesta vastaa yhteistyökumppanit. Raaka-ainetoimitukset hoitavat pääsääntöisesti Kesko, jonka logistiikka toimii biodieselillä tai biokaasulla. Keskon tavoitteena on olla hiilineutraali vuoteen 2025 mennessä ja täysin päästötön vuoteen 2030 mennessä (Kesko 2020). Isompien tavaroiden siirrot kiinteistöstä, kiinteistöön sekä kiinteistön sisällä hoitaa kuljetusyhtiö Niemi, jonka ajoneuvot toimivat 100 % uusiutuvilla polttoaineilla tai sähköllä (Niemi 2024). Jätehuollon kuljetukset hoitaa ulkoistettu kuljetusliike Jokinen, joka ei huomio vastuullisuutta toiminnassaan lainkaan.

Asiakkaiden ja henkilökunnan liikkuminen tapahtuu pääsääntöisesti julkisilla kulkuneuvoilla hyvien yhteyksien takia. Asiakkaita kannustetaan julkisten käyttöön, henkilökunnalle puolestaan on tarjolla ilmaisia parkkipaikkoja, mutta ei mitään kannustinta julkisten käyttöön tai pyöräilyyn.

3.2.7 Viestintä

Koska toimeksiantaja ei ole kartoittanut vastuullisuustoimiaan, ei niistä ole myöskään viestitty. Tähän asti on viestitty vain vastaamalla asiakkaiden kyselyihin ja mainitsemalla menuissa erikseen Luomu-tuotteet sekä jotkin lähiruoka-aineet tilan nimellä, esimerkiksi Hauhulan hanhi. Toimeksiantaja ei kokenut menuissa mainintaa varsinaisena viestintänä, mutta todellisuudessa raaka-aineiden alkuperän mainitseminen ruokalistoilta on erinomaista viestintää vastuullisuudesta.

4 Johtopäätökset ja kehittämisideat

Vaikka vastuullisuuskartoitusta ei toimeksiantajalla ollut aiemmin tehty, kävi ilmi, että monin paikoin toiminta on jo vastuullista, tai että toimintaa tulee muokata vain hieman. Suurimmat kehittämisen kohteet ovat ruokahävikin vähentäminen sekä kierrättämisen tehostaminen. Haastattelututkimuksessa saatiin melko selkeä kuva vastuullisuuden nykytilanteesta, sekä siitä, minkälaisille muutoksille on tarvetta. Esihenkilöiden ja työntekijöiden haastattelutuloksia vertailemalla voitiin havaita, että kommunikaatio näiden ryhmien välillä on puutteellista ja tarvitsee toimia muiden muutosten ohella. Havainnoimalla voitiin todeta, että haastattelututkimuksessa annetut tiedot työpaikan käytänteistä pitivät pääosin paikkansa.

Tutkimusaineistoa analysoimalla voitiin alkaa suunnittelemaan konkreettisia toimia toimeksiantajan vastuullisuuden parantamiseksi sekä teoria- että käytännön tasolla. Näitä tuloksia käsitellään tarkemmin tässä kappaleessa. Tulokset ja niiden perusteella tehdyt kehitysehdotukset myös esitellään toimeksiantajalle, joka päättää niiden käytännön toteuttamisesta. Kehitysideat muodostettiin nykyisiin käytänteisiin sopiviksi tai sellaisiksi, että käytänteiden muokkaaminen ei ole liian haastavaa tai aikaa vievää henkilökunnalle.

Tässä luvussa esitetään konkreettisia ideoita, joilla toimeksiantajan vastuullisuutta voidaan parantaa. Ideat esitetään toimeksiantajalle, joka oman harkintansa mukaan panee niitä täytäntöön. Kehitysehdotukset ja niiden toteutusaikataulu on listamuodossa liitteenä 1.

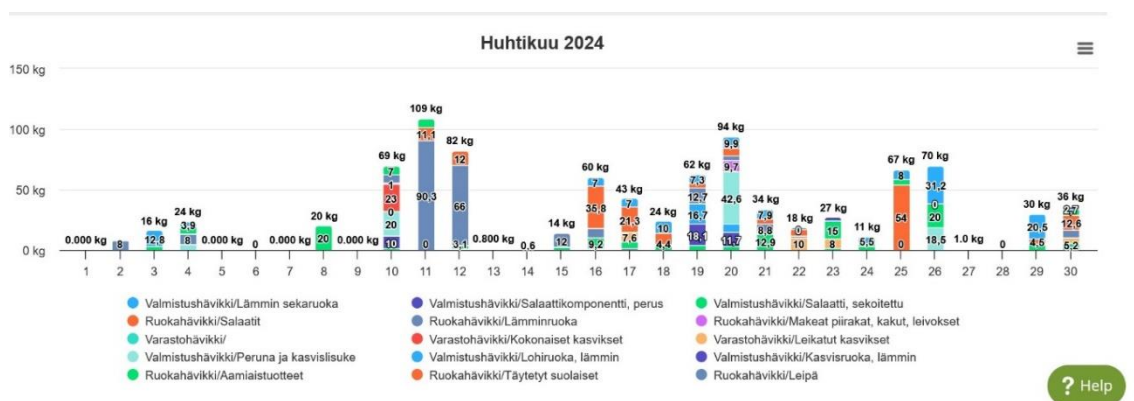
4.1 Ruokahävikki

Ruokahävikin vähentämiseksi tarvitaan useita toimenpiteitä. Tärkeimpinä ovat ylitilaamisen vähentäminen, ruokahävikin seuranta sekä kommunikointi osastojen välillä.

Ylitilaamisen vähentämiseksi on kerättävä dataa edellisistä vastaavista tilaisuuksista, ja tällaisen datan kerääminen parantuukin automaattisesti ajan kuluessa, kun toimeksiantajalla on dataa kerättävää riittävän pitkältä ajalta. Toiminnan aluksi dataa ei ole ollut valmiina. Ylitilaamisen vähentämiseksi raaka-aineiden tilaajalla tulee olla selkeä käsitys varastojen sisällöstä, eli käytännössä jalkautua varastoihin havaitsemaan edellisten tilaisuuksien ylijäämäraaka-aineet sekä omalta, että muilta osastoilta. Tässä vaiheessa kommunikointi toisen osastojen kanssa on tärkeää ja sitä on ehdottomasti parannettava. On myös tärkeää luoda selkeä menekkiin ja annospainoihin perustuva reseptiikka, jota seuraamalla henkilökunnan ei tarvitse tehdä arvioita tuotettavista määristä. Reseptiikkaa tulee ylläpitää ja siihen tulee tehdä tarvittavia muutoksia, mikäli havaitaan vaihtelua tuotekohtaisessa menekissä. Työvuorosunnittelussa on mahdollistettava isojen tilaisuuksien jälkeen henkilökunnalle ajallisesti ylijäämätuotteiden läpi käyminen sekä uudelleen ohjaaminen edelleen käytettäväksi.

Työvuorosunnittelussa on hyvä ottaa huomioon myös tilaisuuksien raaka-aineiden tilaamiseen tarvittava aika, jotta tilaaja ehtii käydä varastoissa jo olevat raaka-aineet läpi ennen tilaamista.

Ruokahävikin seuranta on lain velvoittamaa siinä määrin, että hävikin määrästä on pidettävä kirjaa ja sen vähentämiseen tähtäävät toimet on oltava olemassa. Ruokahävikin mittaamiseen ja seurantaan tarkoitettuja ohjelmia ja sovelluksia on olemassa useita. Esimerkiksi Fredman Pro, CGI Hävikkimestari, Ekovaaka ja SmartKitchen (kuva 7). Näiden uudenaikaisten ohjelmien tarkoitus on tehdä hävikin mittaamisesta helppoa, jotta henkilökunta pystyy sen työaikansa puitteissa tekemään, sekä tuottaa dataa, josta voidaan seurata hävikin syntypaikkoja ja syitä. Esimerkiksi lounasajan päätteeksi tarjoiluhävikki mitataan kategorioissaan: leipä, salaatti, lämmin pääproteiini, lämmin kasvislisuke sekä jälkiruoka. Kerätyn datan perusteella voidaan arvioida, minkä kategorian tuotteita päätyy eniten hävikkiin ja reagoida siihen valmistusvaiheessa. Ohjelmiin syötetään myös ruokailijoiden lukumäärä, jolloin saadaan selville ruoan menekki per asiakas sekä ruoan hävikki per asiakas. Jos asiakkaalta syntyvä lautashävikki on suurta, asiakasta voidaan tiedottaa esimerkiksi ravintolaan esille laitettavilla kylteillä, joissa kerrotaan lautashävikin määrästä sekä sen aiheuttamista haitoista. Jos datan perusteella pystytään havaitsemaan tarjoiluhävikin olevan suurinta, ryhdytään toimenpiteisiin sen vähentämiseksi. Esimerkiksi laitetaan ruokaa tarjolle pienemmissä astioissa ja vähemmän kerralla. Näin valmistettu, mutta ei vielä esille laitettu ruoka on vielä uudelleen käytettävissä. Kuvassa 7 näkyy SmartKitchen-sovelluksen tarjoama data huhtikuulta 2024, jolloin toimeksiantaja alkoi käyttää sovellusta. Sovellukseen ei vielä tässä vaiheessa merkattu asiakasmääriä eikä tuotantomääriä, joten kaaviossa näkyy vain ruokahävikin määrä. Hävikin seuranta onkin kehitettävä edelleen niin, että seurataan myös ruokailijamääriä sekä tuotantomääriä, jonka jälkeen voidaan suunnitella tarkempia toimia hävikin vähentämiseksi saatuun dataan perustuen.



Kuva 7: Toimeksiantajan SmartKitchen sovelluksen yhteenveto ruokahävikistä huhtikuulta 2024.

Ruokahävikkiä valitettavasti aina jää buffet ruokailusta, sillä tyhjiä astioita ei ole mahdollista pitää esillä edes lounasajan loppupuolella, ja varsinkin isoissa tilaisuuksissa, joissa linjastoja on useita yhdessä tilaisuudessa, hävikkiä jää aina. Tämä ruokahävikki voidaan joko myydä edullisella hinnalla tai lahjoittaa ruoka-avuksi hyväntekeväisyyteen.

Hävikkiruokaa voidaan myydä esimerkiksi ResQ-sovelluksella edullisesti asiakkaalle. Sovelluksen avulla tiedotus ylijäämätuotteista asiakkaalle on helppoa ja nopeaa. Suosittu sovellus onkin käytössä monella ravintolalla, mutta toimeksiantajan tapauksessa sen käyttöä vaikeuttaa tilaisuuksien yksityinen luonne. Tapahtumatalossa on osa, johon kuka tahansa pääsee asioimaan, ja yksityistilaisuuksista ylijäänyt ruoka tulisi pakata ja kuljettaa kyseiseen osaan kiinteistöä. Linjastoruoan sijasta tällaiseen toimintaan sopisikin paremmin esimerkiksi täytetyt leivät ja pullat, joiden elintarviketurvallisuus on helpompi taata kuljetuksessa. Asia on jo ollut esillä esihenkilöiden kesken ja hanke on suunnitteilla. Ylijäämäleipiä ja pullia voidaan myös myydä alennetulla hinnalla suurten tapahtumien viimeisen tunnin aikana jokaisessa myyntipisteessä. Tiedotus asiakkaalle tapahtuisi tällöin kyltein ja kuulutuksin.

Ruokavirasto on antanut vuoden 2024 alussa uuden ohjeistuksen, joka mahdollistaa entistä löyhemmin ylijäämäruoan lahjoittamisen, mm. mahdollistamalla jo esillä olleen ruoan lahjoittamisen (Ruokavirasto 2024.). Hävikkiruoan lahjoittaminen hyvän tekemisen lisäksi myös vähentää jätehuollon kustannuksia ja on linjassa valtioneuvoston ruokahävikin määrän vähentämistä koskevan kirjauksen kanssa (Valtioneuvosto 2019b). Ruokahävikin lahjoittamiseen on nimittettävä vastuuhenkilö, jonka poissa ollessa henkilökunnalla on oltava selkeä käsitys siitä, kenen tehtäviin lahjoitettavan ruoan pakkaaminen ja yhteydenotto ruoka-avun saajaan on, sillä muuten se jää helposti tekemättä. Henkilökunnalle selvitetään käytännön esimerkein, mitä voidaan lahjoittaa ja tulostetaan jokaiselle työpisteelle selkeä ja ytimekäs ohje. Jokaisen osaston henkilökuntaa on muistutettava keräämään ylijäämäruoat elintarviketurvallisuuden sääntöjen mukaisesti ja ilmoittamaan niistä ruokahävikin lahjoittamisen vastuuhenkilölle. Haastattelututkimuksessa havaittu kommunikaatiopuutos on korjattava myös tämän vaiheen kohdalla.

Henkilökunnan motivointi ruokahävikin mittaamiseen ja ruoka-apuun lahjoittamiseen on isossa asemassa, sillä ilman luotettavaa mittausdataa on mahdotonta kohdistaa hävikin vähentämistoimia suurimpiin ongelmakohtiin, tai seurata hävikin vähentämisen kehittymistä. Kuitenkin käytännön työtä suorittavan henkilökunnan on mittaukset ja lahjoitukset tehtävä silloin kun hävikkiä tai lahjoitettavaa materiaalia syntyy.

4.2 Jätehuolto ja kierrätys

Toimenpiteitä jätehuollon selkiyttämiseksi tarvitaan useita. Asia on tärkeä ja kiireellinen, sillä jätehuollon kustannukset riippuvat kierrättämisen oikeellisuudesta ja jätehuolto on yksi suurimmista päästönlähteistä ravintola-alalla.

On kerättävä tietoa kussakin työpisteessä syntyvistä jätelajeista ja hankittava sen mukaisesti jäteastiat. Tilanpuutteen ja kiinteistöhuollon kannalta on turha pitää astioita, joille ei ole kyseisellä työpisteellä tarvetta. Jäteastioiden koot on suunniteltava yksilöllisesti kunkin työpisteen tarpeen ja tilojen mukaisesti. Jäteastiat tulee merkitä selkeästi. Jäteastioihin liimattavia tarroja tulee tilata jätehuoltoyritykseltä, ja koska ravintoloissa kerätään jätelajeita, joihin jäteyhtiöllä ei ole tarroja, on teetettävä loput tarvittavat tarrat itse. Esimerkiksi rikkiäisille astioille ei ole jäteyhtiöllä tarroja. Selkeät merkinnät helpottavat ravintoloiden työntekijöiden päivittäistä toimintaa sekä kiinteistöhuollon työntekijöiden roskien saattamista oikeisiin astioihin jäteasemalla.

Henkilökunnan kouluttaminen on tärkeää, sillä henkilökunta suorittaa jokapäiväisen käytännön kierrättämisen. Henkilökunnalle on järjestettävä yhteinen koulutustilaisuus, jossa käydään esimerkein ja kuvin läpi jokainen eri jätelaji. Lisäksi henkilökunnalle on hyvä kertoa, miksi kierrättäminen on tärkeää ja mitä oikein kierrätetyistä jätteistä valmistetaan. Tämä voi lisätä henkilökunnan motivaatioita kierrättämistä kohtaan. Henkilökunnan kierrätysosaamista on ylläpidettävä toistuvilla koulutustilaisuuksilla sekä kirjallisten lajitteluohjeiden avulla saatavuudella. Koska toimeksiantaja käyttää paljon vuokratyövoimaa, on vuorossa olevien esihenkilöiden opastettava jokaista uutta työntekijää vuoron alussa kierrätyksestä. Henkilökunnan motivoiminen myös kierrättämiseen on tärkeää, sillä kuten ruokahävikin mittaamisenkin, on myös kierrätyksen tapahduttava suoritettavan työn ohessa. Jäteyhtiö raportoi kierrättämisen onnistumisesta kiinteistön omistajalle, joten siitä on helppo myös tiedottaa henkilökuntaa. Onnistumisista kertominen on yksi tapa motivoida henkilökuntaa.

Koska jätelaki velvoittaa vähentämään jätteen syntymistä, kartoitetaan mistä toiminnoista ja mitä jätelajeita syntyy eniten, ja tutkitaan mahdollisuuksia vähentää jätteen syntymistä, esimerkiksi ostamalla isompia pakkauksia pienten sijaan. Aletaan myös seuraamaan kierrättämisen onnistumista ja jätehuollon kustannusten muutosta suhteessa toimintaan.

4.3 Materiaalihankinnat

Toimeksiantaja käyttää nyt jo melko paljon lainattavia ja vuokrattavia astioita ja somisteita, joten niiden vastuullisuus on hyvällä mallilla. Uusia astioita on pakko ostaa rikkoutuneiden tilalle, ja ainoa keino vaikuttaa niiden vastuullisuuteen on valita jatkossa astiastoa, joka on valmistettu kierrätysmateriaalista.

Kertakäyttöastioiden kohdalla on siirryttävä käyttämään elintarviketeollisuuden sivuvirroista valmistettavia tuotteita. Kierrätysmateriaalista valmistettuja kartonkiastioita ei ole markkinoilla. Kierrätysmuovista valmistettuja astioita markkinoilla on, mutta toimeksiantaja on jo valmiiksi siirtynyt pois niiden käytöstä EU:n SUP-direktiivin mukaisesti. Haastattelututkimuksen mukaan sekä esimiehet että henkilökunta uskoivat kartonkiastioiden olevan biojätteeseen kierrätettäviä, sillä niissä lukee ”100 % biodegradable” tai muu vastaava teksti, joka viittaa

tuotteen kompostoitavuuteen. Todellisuudessa näin ei kuitenkaan ole, sillä jäteyhtiöidenteollinen kompostointiprosessi on liian nopea pitkän paperikuidun hajoamiseen (Luomi 2024). WC-paperin ja käsipaperin kohdalla voidaan siirtyä käyttämään kierrätetystä materiaalista valmistettuja tuotteita. Jokaista näiden tuotteiden tilauksesta vastaavaa henkilöä on ohjeistettava asiasta.

Elintarvikehankinnat muodostavat suuren osan toimeksiantajan ilmastokuormituksesta, siksi pienetkin muutokset vastuullisempaan suuntaan parantavat yrityksen kokonaisvastuullisuutta. Eniten päästöjä aiheuttavat liha- ja maitotuotteet. On mahdotonta vaihtaa kaikki raaka-aineet luomuna ja kotimaisina, sillä se pakottaisi toimeksiantajaa nostamaan hintojaan huomattavasti. Kuitenkin pienilläkin muutoksilla on isossa yrityksessä vaikutusta. Esimerkiksi kasvispääruokavaihtoehdonsuosiminen esimerkiksi linjastolounaan kasvisruokapäivänä ja edullisemmalla menuhinnalla yksityistilaisuuksiin. Luomutuotteiden käytön lisääminen vähentää kasvihuonekaasupäästöjä, sillä niiden kasvatusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle tai eläimille. Vaihtamalla esimerkiksi kaikki käytetty tee luomuun, kustannukset eivät todennäköisesti nouse paljon, mutta raaka-aineiden luomukäyttöaste nousee. Lisäksi asiakkaalle voidaan viestiä, että käytössä on vain luomuteetä. Asiakkaille voidaan myös suositella vastuullisempia valintoja, esimerkiksi tarjoamalla kahta erilaista menua, joiden kasvihuonekaasupäästöjen määrät ilmoitetaan ja asiakas itse näkee konkreettisesti valintansa päästöt. Tämä saattaa ohjata asiakasta valitsemaan vähäpäästöisemmän menun. Tämä edellyttää yrityksen päästöjen laskentaa, josta olisi hyötyä muussakin viestinnässä ja toimintasuunnitelmien tekemisessä. Myös kasvispainotteisten menuiden tarjoaminen aina vaihtoehtona asiakkaalle toisi mahdollisia kasvihuonekaasupäästövähennyksiä, sillä liha- ja maitotuotteet tuottavat noin 73 % kaikesta ruokajärjestelmien aiheuttamista kasvihuonekaasupäästöistä (Carbonbrief 2024). Liha- ja maitotuotteiden kokonaismäärää saadaan laskettua myös esimerkiksi munattomien tai maidottomien jälkiruokavaihtoehtojen lisäämisellä. Näin liha- ja maitotuotteiden kulutus saadaan laskuun ilman, että vastuu valinnasta siirretään asiakkaalle.

4.4 Energiankäyttö ja sähköntuotanto

Toimeksiantaja voi vaikuttaa vain oman energiankulutuksensa määrään, ei sen energian lähteisiin. On luotava suunnitelma, jonka mukaan sähkölaitteita ei pidetä turhaan päällä tapahtuma-aikojen ulkopuolella, eikä keittiössä pidetä uuneja turhaan päällä. Energiankulutusta on seurattava kulutuksen vähentämisen varmistamiseksi. Nimitetään vastuuesihenkilö kulutusta seuraamaan sähköyhtiön laskujen perusteella. Ohjeistetaan henkilökuntaa ja myös tiedotetaan henkilökunnalle seurannan tuloksia. Vedenkulutusta ei pystytä mittaamaan, mutta henkilökuntaa voidaan ohjeistaa välttämään veden turhaa juoksumista hanasta.

4.5 Kemikaalit

Kemikaalien osalta toimeksiantajan valinnat ovat jo valmiiksi ympäristöystävällisiä. Ainoastaan liotus- ja uuninpesuaineet eivät täytä minkään ympäristömerkin kriteerejä. Voidaan selvittää, onko sellaisia saatavilla ja siirtyä niiden käyttöön, jos on. Myös deionisoitun veden käyttöä pesuaineiden sijaan voidaan harkita ympäristön kemikaalikuormituksen sekä pakkausmateriaalien vähentämiseksi. Deionisoitu vesi on vettä, josta on kansainvälisten standardien mukaan poistettu ioniset epäpuhtaudet. Sitä käytetään yleensä mm. kemian- ja lääketeollisuudessa, mutta sen uusin aluevaltaus on siivouskäyttö, sillä se liottaa itseensä pintojen orgaanisia ja epäorgaanisia aineksia ionivapautensa ansiosta täysin kemikaalivapaasti (Ametro 2020). Myös kemikaalien käyttötarkoitus ja annostelumäärälistauksen laatiminen henkilökunnan näkyville yksinkertaistettuna listana olisi hyväksi aineiden oikean käytön ja annostelun varmistamiseksi ja ympäristökuormituksen minimoimiseksi.

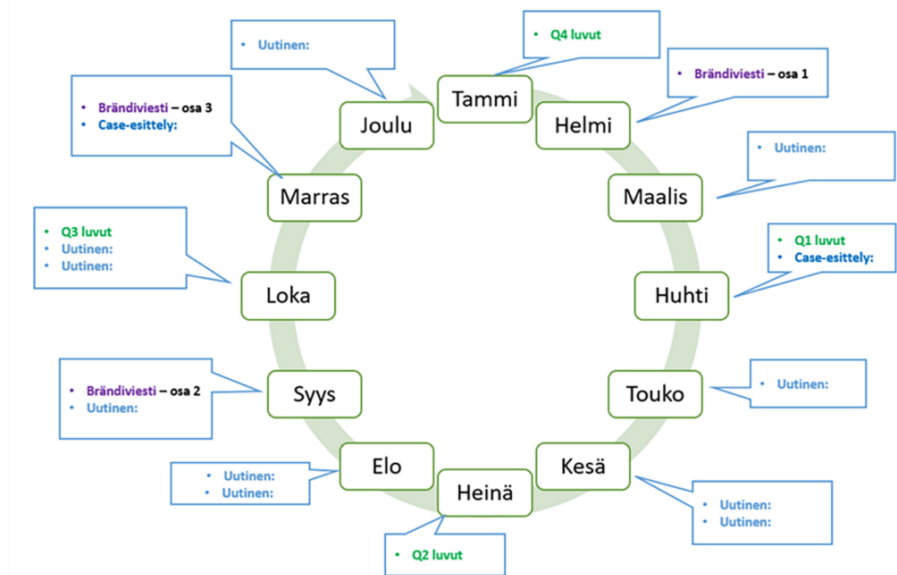
4.6 Logistiikka ja liikkuminen

Yhteistyökumppaneiden logistiikan vastuullisuus on hyvällä mallilla. Ainoastaan jätekuljetuksista vastaava kuljetusliike olisi aiheellista kilpailuttaa ympäristöystävällisemmän kumppanin löytämiseksi. Myös henkilökunnan kannustimia julkisten käyttöön ja pyöräilyyn voisi lisätä, esimerkiksi lisäämällä jo käytössä olevaan e-passiin työmatkaedun, jota voisi käyttää joko julkisten kulkuneuvojen lippujen ostoon tai kaupunkipyörien käyttöön.

4.7 Viestintä

Esimiesten haastatteluista kävi ilmi, että joitakin vastuullisuustoimia jo tehdään, mutta niistä ei ole viestitty. Viestintää aletaan käyttää vastuullisuustoiminnan esiin tuomiseen kaikille sidosryhmille. Viestintäkeinoina käytetään kylttejä toimijan tiloissa, some-päivityksiä sekä sähköpostiviestintää asiakkaan kanssa neuvotteluvaiheessa ja tarjousten antamisen yhteydessä. Viestinnän sisältönä käytetään alkusi jo nyt olemassa olevia vastuullisuustoimia, kuten kotimaisen lihan suosimista. Viestintään lisätään suunnitelmia ja tavoitteita, joita aletaan toteuttaa tämän työn kehitysehdotusten perusteella. Ekokompassi-ohjelma nostetaan erityisesti esiin, ja sen viestimiseen eri vaiheissa on annettu selkeät ohjeet Ekokompassin puolelta. Viestinnän suunnittelun tueksi on hyvä luoda niin sanottu vuosikello; työkalu, johon suunnitellaan etukäteen raamit, ja jota seuraamalla viestinnän kuukausittaiset tehtävät on helppo toteuttaa yrityksen strategiaan perustuen. Kuvassa 8 on esitetty malli, millainen viestinnän vuosikello voisi esimerkiksi olla.

Viestinnän vuosikello



Kuva 8: Esimerkki viestinnän vuosikellosta (Lab 2022).

Asiakkaalle viestimisen lisäksi myös sisäistä viestintää on kehitettävä, sillä sekä haastatteluetä havainnointitutkimuksessa nousi esiin useita epäkohtia, jotka johtuivat nimenomaan puutteellisesta sisäisestä viestinnästä. Sisäistä viestintää hankaloittaa henkilökunnan suuri määrä, vuokratyövoiman käyttö ja työn tekeminen vuoroissa 7 päivänä viikossa. Sisäiselle viestinnälle on kartoitettava paras mahdollinen tapa kaikkien työntekijöiden tavoittamiseksi.

5 Pohdinta ja jatko

Opinnäytetyön aiheen valinnassa koin tärkeäksi, että siitä olisi hyötyä työnantajalle tässä hetkessä, mutta myös jatkossa. Toimeksiantaja on osa isompaa konsernia, jonka muissa toimipisteissä tämän kaltaiselle työlle on varmasti käyttöä. Kehitystyön runko on toistettavissa muissa toimipisteissä helposti ja haastattelututkimukset ovat muokattavissa kuhunkin toimipisteeseen sopiviksi. Työ on ajankohtainen ja merkittävä, sillä yritysten vastuullinen toiminta on sekä ajan megatrendi, että yhä tiukentuvan lainsäädännön kohde.

Haastavinta työssä oli aiheen rajaus, sillä tekijän kiinnostus yritysvastuuta kohtaan yleisesti oli liian laaja aihe opinnäytetyölle. Aluksi aihe rajattiin vastuullisuuden osa-alueista pelkkään ympäristövastuuseen, rajaten pois sosiaalinen ja taloudellinen vastuu. Seuraavaksi aihetta rajattiin vastuullisuusraportin tekemiseen, mutta sekin oli vielä aiheeltaan liian laaja, joten viimeisin rajaus tehtiin vastuullisuustoimien kehittämiseen. Tämä on kuitenkin hyvin konkreettinen aihe, jonka toistettavuus luo työlle käytännön arvoa.

Työn tavoitteena oli tuottaa kehitysideoita toimeksiantajalle. Ne on esitelty toimeksiantajalle ja osa on pantu täytäntöön ennen tämän työn valmistumista. Vaikka työ oli projektiluontoinen, on silti tärkeää jatkaa yhdenmukaista toimintaa myös tulevaisuudessa ja erityisesti pitää henkilökunnan osaamista yllä jatkuvalla koulutuksella. Työssä esiteltyt kehitysideat ovat toistettavissa myös muiden ihmisten toimesta, kuin raportin tekijän, mikä on tärkeää tekijä työn toistettavuudessa muissa toimipisteissä.

Lähteet

Aalto-yliopisto 2023. Tutkimus: Maapallon rajat tulleet vastaan - jo kuusi yhdeksästä planeetaarisesta rajasta ylitetty. Sttinfo.fi. Viitattu 23.3.2024 <https://www.sttinfo.fi/tiedote/70021059/tutkimus-maapallon-rajat-tulleet-vastaan-jo-kuusi-yhdeksasta-planetaarista-rajasta-ylitetty?publisherId=37936456&lang=fi>

Ametro 2020. Kemikaaliton siivous tekee tuloaan. Ametro.fi. Viitattu 4.5.2024. <https://www.ametro.fi/blogi/kemikaaliton-siivous-tekee-tuloaan/>

Climate Partner 2024. Environmental, social and governance (ESG). Climatepartner.com. Viitattu 17.5.2024. <https://www.climatepartner.com/en/knowledge/glossary/environmental-social-governance-esg>

Donitsitalous 2024. Suomen donitsitaloushanke. Donitsitalous.fi. Viitattu 24.4.2024. <https://www.donitsitalous.fi/suomen-donitsitaloushanke/>

Dwyer, O. 2023. Food waste makes up half of global food system emissions. Carbon brief Viitattu 7.4.2024. <https://www.carbonbrief.org/food-waste-makes-up-half-of-global-food-system-emissions/>

Ellen McArthur Foundation 2024. Circular economy introduction. Viitattu 16.4.2024. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/topics/circular-economy-introduction/overview>

Euroopan komissio 2024. Eurooppalainen ilmastolaki. Viitattu 25.4.2024. https://climate.ec.europa.eu/eu-action/european-climate-law_fi

Euroopan parlamentti 2023. Uusi laki yritysvastuun laajenemisesta. Viitattu 5.4.2024. <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/press-room/20230524IPR91907/uusi-laki-yritysvastuun-laajentamisesta>

Euroopan parlamentti 2024. Yritysvastuulaki: uusia sääntöjä ihmisoikeus- ja ympäristövaikutuksista. Viitattu 25.6.2024. <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/press-room/20240419IPR20585/yritysvastuulaki-uusia-saantoja-ihmisoikeus-ja-ymparistovaikutuksista>

Food and Agriculture organization of the United Nations 2021. Milan urban food policy pact monitoring framework. Viitattu 16.4.2024. <https://www.fao.org/3/cb4032en/cb4032en.pdf>

Greenhouse Gas Protocol 2024. Corporate standard. Greenhousegasprotocol.org. Viitattu 26.5.2024. <https://ghgprotocol.org/corporate-standard>

HEVi innovations 2024. Ruokahävikin taloudelliset kustannukset ovat valtava. HEViinnovations.fi. Viitattu 24.4.2024. <https://hevinnovations.fi/ruokahavikin-taloudelliset-kustannukset-ovat-valtavia/>

Hyvärinen, M., Suoninen E. & Vuori, J. 2024. Haastattelut. Tietoarkisto. Viitattu 24.4.2024. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/metelmaopetus/kvali/laadullisen-tutkimuksen-aineistot/haastattelut/>

Jdepeets 2024. Minimising footprint. Viitattu 10.4.2024. <https://jdepeets.com/sustainability/minimising-footprint/>

Jyväskylän yliopisto 2024. Havainnointi eli observointi. Viitattu 17.6.2024. <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/metelmapolkuja/metelmapolku/aineistonhankinta-menetelmat/havainnointi-eli-observointi-osallistuminen-ja-kenttaetoyoe>

Kanniainen, V. 2021. Milton Friedmanin kriteeri yritysvastuusta kyseenalaistettu. Labore. T&Y-lehti. Viitattu 8.4.2024. <https://labore.fi/t&y/milton-friedmanin-kriteeri-yritysvastuusta-kyseenalaistettu/>

Kesko 2020. K-ryhmä nostaa ilmastotavoitteensa uudelle tasolle: hiilineutraalius 2025 ja nollapäästöt vuoteen 20230 mennessä. Kesko.fi. Viitattu 17.5.2024. <https://www.kesko.fi/media/uutiset-ja-tiedotteet/lehdistotiedotteet/2020/k-ryhma-nostaa-ilmastotavoitteensa-uudelle-tasolle-hiilineutraalius-2025-ja-nollapäästöt-vuoteen-2030-mennessa/>

Kiilto 2024. Tuoteturvallisuus. Viitattu 15.5.2024. https://www.kiilto.fi/kiilto/vastuullisuus/tuoteturvallisuus/?_gl=1*ozffyx*_up*MQ..&gclid=CjwKCAjwupGyBhBBEiwaA0UcqalVvBaG-JVcVWm4aCbYqqqNKtkjEcFdJ8jyLKu79gNrxP1ylssYh7BxoCZqkQAvD_BwE

Kuiri, M. 2022. Greenhouse Gas - protokolla auttaa organisaatioita merkittävimpien päästölähteiden tunnistamisessa. Viitattu 7.5.2024. Wwf.fi. <https://wwf.fi/greenoffice/tarina/greenhouse-gas-protokolla-auttaa-organisaatioita-merkittävimpien-paastolahteiden-tunnistamisessa-wwf-green-officen-tyokaluilla-lasket-ja-seuraat-paastoja%E2%80%AF/>

Kuluttajaliitto 2024. Hävikkiviikko. Viitattu 10.4.2024. <https://www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko/>

Lab 2022. Yhteisölliset digisovellukset edistämään organisaation sisäistä viestintää. Viitattu 17.6.2024. <https://blogit.lab.fi/labfocus/yhteisolliset-digisovellukset-edistamaan-organisaation-sisaista-viestintaa/>

Luke 2022. Suomessa seurataan aktiivisesti elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrää - hävikkitiekartta tähtää ruokahävikin puolittamiseen vuoteen 2030 mennessä. Viitattu 8.5.2024. <https://www.luke.fi/fi/uutiset/suomessa-seurataan-aktiivisesti-elintarvikejätteen-ja-ruokahävikin-maaraa-havikkitiekartta-tahtaa-ruokahävikin-puolittamiseen-vuoteen-2030-mennessa>

Luke 2024. Jätelaki uudistui - mikä ravitsemuspalveluissa muuttuu. Viitattu 9.4.2024. <https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/uudistunut-jatelaki/>

Mara. Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta hiilineutraaliuteen. Viitattu 8.4.2024. <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/hiilineutraalisuus-matkailu-ja-ravintola-alan-tiekartta.html>

Miller, K. 2020. The Triple Bottom Line: What is it and why is it important. Harvard Business School. Viitattu 9.4.2024. <https://online.hbs.edu/blog/post/what-is-the-triple-bottom-line>

Niemi 2024. Ympäristö. Viitattu 15.5.2024. https://www.niemi.fi/tietoa_meista/ymparisto

Nieminen, K. & Yli-Viitala, P. 2021. Opas ruokahävikin vähentämiseen ammattikeittiossa. Viitattu 20.4.2024. https://storage.googleapis.com/seamk-production/2021/02/f9eb00f1-opas_ruokahävikin_vahentamiseen_ammattikeittiossa.pdf

OpenCO2 2024. CO2-termit tutuiksi. Openco2.net. Viitattu 26.5.2024. <https://www.openco2.net/fi/co2-tietoa>

Osakeyhtiölaki 2006/624. Annettu Helsingissä 21.7.2006

Ritchie, H. 2020. Food waste is responsible for 6 % of global greenhouse gas emissions. Our word in data. Viitattu 2.5.2024. <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>

Ruokavirasto 2024. Ruoka-apu ja hävikkiruoka. Ruokavirasto.fi. Viitattu 15.5.2024. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote-ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/havikkiruoka/>

Sarajärvi, R. 2023. Maailman ylikulutuspäivää vietettiin eilen, mutta myös tänään - tutkijan mielestä mittari voi jopa vähätellä ongelmaa. Viitattu 7.5.2024. Yle.fi. <https://yle.fi/a/74-20043654>

Sitoumus2050 2024. Muovisten kertakäyttöisten annospakkausten kulutuksen vähentämistä koskeva green deal sopimus. Viitattu 9.4.2024. <https://sitoumus2050.fi/muoviset-annospakkaukset#/>

Sumi 2024. SUP- eli kertakäyttömuovidirektiivi tuo vaatimuksia muovipakkauksille ja -tuotteille. Viitattu 9.4.2024. <https://sumi.fi/tuottajavastuu/jatelaki-ja-tuottajavastuu/sup-lain-saadanto/>

Suomen yk-liitto 2024a. Kestävän kehityksen tavoitteet. Yk-liitto.fi. Viitattu 8.4.2024. <https://www.ykliitto.fi/kestava-kehitys>

Suomen yk-liitto 2024b. Logot ja sdg-kuvakkeet. Yk-liitto.fi. Viitattu 8.4.2024. <https://www.ykliitto.fi/uutiset-media/logot-ja-sdg-kuvakkeet>

Suomen YK-liitto 2024c. Planeetan rajat. Yk-liitto.fi. Viitattu 23.4.2024. <https://www.ykliitto.fi/kestava-kehitys/planeetan-rajat>

Suomi 2024a. Ympäristövastuut ja velvoitteet. Suomi.fi. Viitattu 17.5.2024. <https://www.suomi.fi/yritykselle/vastuut-ja-velvollisuudet/ymparistovastuut-ja-velvoitteet>

Suomi 2024b. Ympäristölupa ja muita velvoitteita. Suomi.fi. Viitattu 25.4.2024. <https://www.suomi.fi/yritykselle/vastuut-ja-velvollisuudet/ymparistovastuut-ja-velvoitteet/opus/yrityksen-ymparistoasioiden-hallinta/ymparistolupa-ja-muita-velvoitteita>

Stockholm Resilience Institute 2024. Planetary boundaries. Stockholmresilienceinstitute.org. Viitattu 23.4.2024. <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2015-01-15-planetary-boundaries---an-update.html>

Techtarget 2024. Triple Bottom Line. Techtarger.com. Viitattu 20.5.2024. <https://www.techtarget.com/whatis/definition/triple-bottom-line-3BL>

Tietoarkisto 2024. Havainnointi. Tietoarkisto. Viitattu 24.4.2024. https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L6_4.html

Tandon, A. 2021. Food systems responsible for one third human-caused emissions. Carbon Brief. Viitattu 24.4.2024. <https://www.carbonbrief.org/food-systems-responsible-for-one-third-of-human-caused-emissions/>

Valtioneuvosto 2024. Valtion budjetti vuodelle 2024. Valtioneuvosto.fi. Viitattu 19.4.2024. <https://valtioneuvosto.fi/budjetti-2024>

Valtioneuvosto 2019. 12.12.2019. Ruokahävikin torjuntaa tehostetaan, Suomen malli esillä komissiossa. Valtioneuvosto.fi. Viitattu 7.5.2024. <https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/ruokahavikin-torjuntaa-tehostetaan-suomen-malli-esilla-komissiossa>

Vgecofuel 2024. Biopolttoaineita kierrätetyistä kasviöljyistä. Vecofuel.fi. Viitattu 10.4.2024. <https://vgecofuel.fi/>

WHO 2022. UN report: Global hunger numbers rose to as many as 828 million in 2021. WHO.com. Viitattu 29.4.2024. <https://www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021>

World Resources Institute 2024. Fighting food loss and waste. WRI.org. Viitattu 16.4.2024. <https://www.wri.org/food/food-loss-and-waste>

WWF 2024a. Ilmastonmuutos. WWF.fi. Viitattu 16.4.2024. <https://wwf.fi/uhat/ilmastonmuutos/>

WWF 2024b. Ylikulutus. WWF.fi. Viitattu 23.4.2024. <https://wwf.fi/uhat/ylikulutus/>

Yhteiskuntavastuu2024. Kuluttajaliitto.fi. Viitattu 8.4.2024. <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/yhteiskuntavastuu/>

Ympäristö 2024. Ekosysteemipalvelut turvaavat ihmiselämän. Ympäristö.fi. Viitattu 16.4.2024. <https://www.ymparisto.fi/fi/luonto-vesistot-ja-meri/luonnon-monimuotoisuus/ekosysteemipalvelut>

Ympäristöministeriö 2024. Suomen kansallinen ilmastopolitiikka. Ym.fi. Viitattu 25.4.2024. <https://ym.fi/suomen-kansallinen-ilmastopolitiikka>

Julkaisemattomat lähteet

Luomi, J. 2024. Aluepäällikkö, Fortum. Haastattelu 12.3.2024.

Liitteet

Liite 1: Kehitysehdotukset ja niiden toteutusaikataulu

Kehitysehdotukset

MER- KITSE TEH- DYKSI	AIHE- ALUE	EHDOTUS	TOTEUTUSTAPA	OSALLISTUJAT	AIKA- TAULU
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Datan kerää- minen	Kerätään tietoa kai- kista tapahtumista vastaisuuden varalle	Esihenkilöt	Heti - jatkuva
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Ylitilaamisen hillitseminen	Tilataan vain tarvit- tava määrä raaka-ai- neita ja hyödynne- tään edellisiä	Esihenkilöt, jotka tekevät tavarati- lauksia	Heti - jatkuva
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Osastojen välinen kom- munkointi	Tiedotetaan muita osastoja omista yli- jäämistä ja käyttä- mättä jääneistä raaka-aineista	Esihenkilöt	Heti - jatkuva
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Reseptiikan luominen	Luodaan reseptiikka perustuen määritet- tyihin annospainoihin ja asiakasmääriin	Esihenkilöt, jotka suunnittelevat re- septiikkaa	Syky 2024
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Työvuoro- suunnittelu	Työvuorosuunnitte- lussa varattava aikaa tavaroiden tilausvai- heessa varastojen lä- pikäymiseen ja isojen tilaisuuksien jälkei- sille päville varasto- jen tarkistamiseen ja	Esihenkilöt, jotka suunnittelevat työ- vuorot	Syky 2024

MER- KITSE TEH- DYKSI	AIHE- ALUE	EHDOTUS	TOTEUTUSTAPA	OSALLISTUJAT	AIKA- TAULU
			ylijäämien uudelleen ohjaamiseen.		
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Ruokahävi- kin mittaa- minen	Mitataan kaikki ruo- kahävikki ja kirjataan ylös sovellukseen	Kaikki	Heti - jatkuva
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Kerätyn ruo- kahävikki da- tan seura- minen ja on- gelmakohtiin puuttumi- nen	Tunnistetaan kerätyn datan perusteella keskeiset ruokahävi- kin syntypaikat ja syyt ja suunnitellaan tar- vittavat toimenpiteet sen mukaisesti	Esihenkilöt	Talvi 2024– 2025 - jatkuva
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Liitytään ResQ-sovel- lukseen	Liitytään mukaan ResQ-sovellukseen ja aletaan myymään yli- jäämätuotteita ja päi- väyksen pian ohitta- via kahvilatuotteita siellä. Tiedotetaan myös asiakkaita ja lä- hiympäristön toimis- toja ja kouluja asi- asta.	Valittavat vastuu- henkilöt	Kesä 2024
<input type="checkbox"/>	Ruoka- hävikki	Järjestelmäl- lisempi lah- joittaminen ruoka-apuun	Valitaan vastuuhengi- löt keräämään kaik- kien osastojen ruoka- avut yhteen ja tiedot- tamaan ruoka-	Valittavat vastuu- henkilöt	Syky 2024 - jatkuva

MER- KITSE TEH- DYKSI	AIHE- ALUE	EHDOTUS	TOTEUTUSTAPA	OSALLISTUJAT	AIKA- TAULU
			aputoimijoita. He myös keräävät varastojen parasta ennen – päiväykset lähestyvät tuotteet mukaan. Työvuorosuunnitelmassa huomioitu varastojen tarkistusvuoro informoi vastuuhenkilöitä omista ylijäämistään. Arvioidaan tarve tehdä yhteistyötä useamman ruoka-aputoimijan kanssa.		
<input type="checkbox"/>	Ruokahävikki ja Kierrätys	Keksitään kaikille sopivat motivaattorit	Mietitään sopivat motivaatiomenetelmät henkilökunnalle ruokahävikin mittaamiseen, ResQ-sovelluksen käyttöön, ruoka-apuun lahjoittamiseen ja kierrättämiseen	Esihenkilöt	Syky 2024
<input type="checkbox"/>	Jätehuolto ja kierrätys	Hankitaan sopivat astiat ja merkitään ne selkeästi	Kartoitetaan tarve kussakin työpisteessä sopivan kokoisille jätteistöille, hankitaan	Vastuuhenkilö	Heti

MER- KITSE TEH- DYKSI	AIHE- ALUE	EHDOTUS	TOTEUTUSTAPA	OSALLISTUJAT	AIKA- TAULU
			ne ja merkitään selkeästi		
<input type="checkbox"/>	Jätehuolto ja kierrätys	Henkilökunnan koulutus	Koulutetaan henkilökunta kierrättämään oikein	Vastuuhenkilö	Heti
<input type="checkbox"/>	Jätehuolto ja kierrätys	Selvitetään jätteen syntykohdat	Selvitetään mitä jätelajeja syntyy eniten ja missä vaiheessa tuotantoa. Pohditaan toimenpiteitä jätteen kokonaismäärän vähentämiseksi.	Esihenkilöt ja vastuuhenkilö	Kesä 2024
<input type="checkbox"/>	Materiaalit ja hankinnat	Siirrytään käyttämään ekologisempia kertakäyttöastioita	Siirrytään tilaamaan vain elintarviketeollisuuden sivuvirroista valmistettavia kertakäyttöastioita neitseellisistä materiaaleista valmistettujen sijaan	Esihenkilöt, jotka tekevät tavarantilauksia	Syky 2024
<input type="checkbox"/>	Materiaalit ja hankinnat	Siirrytään käyttämään uusiomateriaalista valmistettuja pehmopapereita	Siirrytään tilaamaan vain kierrätetystä uusiomateriaalista valmistettuja WC- ja käsipapereita neitseellisestä materiaalista valmistettujen sijaan	Esihenkilöt, jotka tekevät tavarantilauksia	Syky 2024

MER- KITSE TEH- DYKSI	AIHE- ALUE	EHDOTUS	TOTEUTUSTAPA	OSALLISTUJAT	AIKA- TAULU
<input type="checkbox"/>	Materiaalit ja hankinnat	Lainataan ja vuokrataan aina kuin mahdollista	Joka kerta, kun tarvitaan lisää astioita tms. kartoitetaan ensin lainaamisen ja vuokraamisen mahdollisuus ennen ostopäätöstä, erityisesti jos tarve on väliaikainen	Esihenkilöt, jotka tekevät tavarantilauksia	Jatkuva
<input type="checkbox"/>	Materiaalit ja hankinnat	Luomu- ja lähituotteiden lisääminen	Kartoitetaan mahdollisuudet lisätä luomu- ja lähituotettuja raaka-aineita	Esihenkilöt, jotka tekevät tavarantilauksia	Syky 2024 - jatkuva
<input type="checkbox"/>	Materiaalit ja hankinnat	Tarjotaan asiakkaalle aina kasvisvaihtoehtoa sekä päästötietoja liha- ja kasvisvaihtoehtojen välillä	Huolehditaan, että tarjolla on aina kasvisvaihtoehto ja lisätään kaikkiin asiakkaalle lähteviin tarjouksiin kasvivaihtoehto. Lisätään menuihin ja tarjouksiin päästötiedot.	Esimiehet, jotka suunnittelevat ruokalit	Syky 2024 - jatkuva
<input type="checkbox"/>	Materiaalit ja hankinnat	Vähennetään liha- ja	Esimerkiksi valitsemalla maidottomia ja munattomia jälkiruokia	Esimiehet, jotka suunnittelevat ruokalit ja tekevät reseptiikkaa	Syky 2024

MER- KITSE TEH- DYKSI	AIHE- ALUE	EHDOTUS	TOTEUTUSTAPA	OSALLISTUJAT	AIKA- TAULU
		maitotuot- teiden koko- naiskäyttöä			
<input type="checkbox"/>	Energia- ja säh- köntuo- tanto	Vähenne- tään sähkön- kulutusta	Ohjeistetaan henkilö- kunta pitämään uu- neja päällä vain tar- vittaessa, käyttämään uunien stand by -tilaa ja sammuttamaan kylmiöiden ja pakkas- ten moottorit niissä käyntien ajaksi	Esihenkilöt ohjeis- tavat, kaikki toteut- tavat	Syky 2024
<input type="checkbox"/>	Kemi- kaalit	Tutkitaan ympäristö- kuormituk- sen vähentä- misen mah- dollisuutta	Tutkitaan, onko saa- tavilla ympäristömer- kittyjä uuninpesuai- neita ja liotusaineita. Tutkitaan myös dei- onisoidun veden käyttömahdollisuu- ksia	Vastuuhenkilö	Talvi 2024– 2025
<input type="checkbox"/>	Kemi- kaalit	Laaditaan henkilökun- nalle ohjeis- tus kemikaa- lien käytöstä	Ohjeistuksessa neu- votaan oikea käyttö- tarkoitus, oikea an- nostelu ja varoitus- merkinnät	Vastuuhenkilö	Talvi 2024– 2025

MER- KITSE TEH- DYKSI	AIHE- ALUE	EHDOTUS	TOTEUTUSTAPA	OSALLISTUJAT	AIKA- TAULU
<input type="checkbox"/>	Logis- tiikka ja liikkumi- nen	Kilpailute- taan ympä- ristöystäväl- lisempi kul- jetusliike		Päällikkö	Talvi 2024– 2025
<input type="checkbox"/>	Logis- tiikka ja liikkumi- nen	Kannuste- taan henki- lökuntaa käyttämään julkisia ja pyöräilyä	Esimerkiksi kampan- join tai lisäämällä HSL – edun e-passiin	Päällikkö	Talvi 2024– 2025
<input type="checkbox"/>	Viestintä	Viestinnän vuosikello	Suunnitellaan etukä- teen seuraavan vuo- den ajaksi kuukausit- tainen viestiminen asiakkaille ja sidos- ryhmille	Päällikkö / vastuu- henkilö	Syksy 2024
<input type="checkbox"/>	Viestintä	Sisäinen viestintä	Kartoitetaan paras mahdollinen sisäisen viestinnän keino, joka tavoittaa kaikki työn- tekijät	Päällikkö, esihenki- löt	Syksy 2024