



# Vastuullisen ruokapalvelun toiminta

## Case Valkeakosken ruokapalvelut

Toni Nenonen

OPINNÄYTETYÖ  
Lokakuu 2024

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma.

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

Nenonen Toni  
Vastuullisen ruokapalvelun toiminta  
Case Valkeakosken ruokapalvelut

Opinnäytetyö 36 sivua, joista liitteitä 2 sivua  
Marraskuu 2024

---

Tämän opinnäytetyön aiheena oli Valkeakosken kaupungin ruokapalveluiden vastuullisuussuunnitelman alkukartoitus ja vastuullisuusideoiden kehittäminen. Vastuullisuus on yhä tärkeämpi osa ruokapalveluiden toimintaa, ja työssä pyrittiin tukemaan Valkeakosken ruokapalveluiden vastuullisuustyötä. Opinnäytetyön tavoitteena oli tuottaa ideoita tulevaa vastuullisuussuunnitelmaa varten sekä selvittää, kuinka muut ruokapalvelutoimijat toteuttavat vastuullisuutta osana toimintaansa.

Työssä hyödynnettiin laadullisia menetelmiä, ja aineisto kerättiin haastattelemalla muiden kuntien ruokapalveluiden edustajia. Haastattelujen avulla kartoitettiin toimivia käytäntöjä ja vastuullisuuden toteuttamiseen liittyviä kokemuksia.

Tulokset osoittivat, että vastuullisuus koetaan tärkeäksi kaikissa haastatelluissa ruokapalveluissa, ja sitä pyritään huomioimaan päivittäisessä toiminnassa. Keskeisiä teemoja olivat ympäristöystävällisyyden edistäminen, sosiaalisen vastuun toteuttaminen ja ruokahävikin vähentäminen. Näiden ideoiden avulla Valkeakosken ruokapalvelut voivat kehittää omaa vastuullisuustyötään ja luoda toimivan vastuullisuussuunnitelman.

Työn tulokset tarjoavat käytännönläheisiä näkökulmia ja esimerkkejä vastuullisuuden edistämiseen ruokapalvelualalla, ja ne ovat suoraan hyödynnettävissä Valkeakosken kaupungin ruokapalveluiden suunnittelussa.

---

Asiasanat: vastuullisuus. ruokapalvelut. Kestävä kehitys. vastuullisuussuunnitelma.

## **ABSTRACT**

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

NENONEN, TONI:  
Operations of a Responsible Food Service

Bachelor's thesis 36 pages, appendices 2 pages  
November 2024

---

The topic of this thesis was the preliminary assessment and ideation for a responsibility plan for the food services of the City of Valkeakoski. Responsibility is an increasingly important aspect of food services, and the study aimed to support Valkeakoski's food services in their efforts to enhance sustainability. The primary goal was to generate ideas for a future responsibility plan and to explore how other food service providers implement responsibility in their operations.

The study employed qualitative methods, with data collected through interviews with the representatives of other municipal food service providers. The interviews provided insights into effective practices and experiences in implementing responsibility.

The findings revealed that responsibility is considered highly important across all food service providers interviewed and is integrated into their daily operations. The key themes included promoting environmental sustainability, addressing social responsibility, and reducing food waste. These ideas can serve as valuable input for Valkeakoski's food services in developing their own responsibility plan. The results offer practical perspectives and examples for advancing responsibility in the food service sector and can be directly utilized in planning and implementing the City of Valkeakoski's food service responsibility initiatives.

---

Key words: responsibility. food services. sustainable development. responsibility plan

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO .....	5
2	KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA.....	7
3	TALOUDELLINEN KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA .....	8
4	EKOLOGINEN KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA .....	9
5	SOSIAALINEN JA KULTTUURINEN KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA.....	10
6	KESTÄVÄT VALINNAT LAUTASELLA .....	12
7	UUSI NÄKÖKULMA KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEISIIN JA NIIDEN YHTEYKSIIN RUOKAAN.....	13
8	VASTUULLINEN RUOKAPALVELU .....	16
9	JÄTELAKI .....	18
10	VASTUULLINEN TOIMINTA AMMATTIKEITTIÖSSÄ.....	20
11	OPINNÄYTETYÖN TAVOITE JA TARKOITUS .....	21
12	HAASTATTELUJEN TULOKSET .....	23
13	LEMPÄÄLÄN RUOKAPALVELUN VASTUULLISUUSVISIO .....	24
14	VASTUULLISUUS JA KESTÄVÄ KEHITYS PALMIA OY: SSA .....	26
15	AKAAN RUOKAPALVELUT.....	27
16	PÄÄTULOKSET.....	28
17	POHDINTA .....	30
	17.1 Strategia ja ruokapalvelun yhteiskunnallinen rooli .....	31
	17.2 Hankinta .....	31
	17.3 Ruokalistasuunnittelu.....	31
	17.4 Vuorovaikutus.....	32
	17.5 Tuotanto .....	32
	17.6 Työelämäkäytännöt .....	32
	LÄHTEET.....	33
	LIITTEET .....	35
	Liite 1. Haastattelurunko Lempäälän- ja Tuusulan ruokapalveluille ....	35

## 1 JOHDANTO

Vastuullisuus tarkoittaa sitä, että maapallo jätetään tuleville sukupolville parhaaseen mahdolliseen kuntoon, kuitenkin viemättä tulevaisuudelta mitään pois. Valkeakosken kaupunki on luonut strategiat vastuullisena kaupunkina toimimiseen. Valkeakosken ruokapalvelut haluaa vastata tähän strategiaan ja onkin tekemässä toiminnalleen oman vastuullisuussuunnitelman vastuullisen toiminnan tukemiseksi.

Kestävän kehityksen käsite tuli tunnetuksi vuonna 1987 YK:n kokouksessa, jossa sitä kuvattiin kehitykseksi, joka täyttää nykyajan tarpeet vaarantamatta tulevien sukupolvien mahdollisuutta omien tarpeidensa täyttämiseen. (Paikallinen ruoka ja kestävä kehitys 2015.) Tämä ajatus painottaa erityisesti köyhimpien ihmisten perustarpeen huomioimiseen ja turvaamiseen. Ympäristön kannalta kestävä kehitys tarkoittaa luonnonvarojen säilyttämistä, päästöjen vähentämistä ja ekosysteemien suojelemista.

Kestävä kehitys on sittemmin saanut monia näkökulmia, mutta perusperiaatteet ovat pysyneet samoina. Niihin kuuluvat elämänlaadun parantaminen, ympäristön suojeleminen, vastuullinen suhtautuminen tulevaisuuteen, oikeudenmukaisuus ja yhteisöllisyys. Nämä arvot ovat erityisen tärkeitä maaseudulla, jossa luonnonvarojen käyttö ja pienyrityksiin korostavat ympäristön ja sosiaalisen kestävyuden merkitystä (Paikallinen ruoka ja kestävä kehitys 2015). Taloudelliset ja kulttuuriset ulottuvuudet jäävät usein näiden rinnalla taka-alalle.

Tämän opinnäytetyön tarkoitus on luoda Valkeakosken ruokapalveluille alkukartoitus vastuullisesta toiminnasta ja selvitys siitä, miten muut saman alan toimijat ovat vastuullisuustekojaan suorittaneet.

Julkisella ruokapalvelulla on monia haasteita ja lakeja, jotka ohjaavat sen toimintaa. Esimerkiksi hankintalaki, jonka tarkoituksena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, sekä ohjata kestävämpiin valintoihin, sekä tasapuoliseen kilpailuun. (Hankintalaki 2§ 2016.) Toimittajan valinnassa on tärkeää tehdä kauaskantoisia päätöksiä, jotta toiminta sujuu halutusti sopimuskauden loppuun asti. Ruokapal-

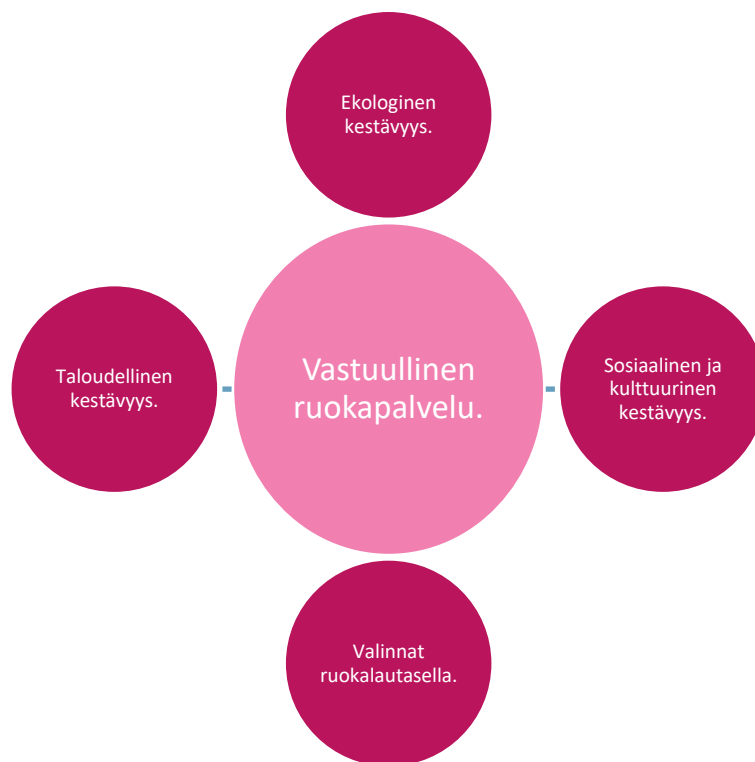
velut eivät lähtökohtaisesti suurista laitehankinnoistaan päättä itse, vaan jokaisella kaupungilla on oma kaupunginhallituksensa, joka loppukädessä päättää siitä, mitä hankintoja ruokapalveluille tulee ja koska. Kaupungit ovat omissa hallintosäännöissään määrittänyt euromäärän siihen, kuinka paljon ruokapalvelut saavat itsenäisesti päättää hankinnoistaan. Ruokapalvelut saavat päättää itsenäisesti toimittajistaan ja toimintatavoistaan. Vaikeat taloudelliset ajat ovat myös monille kaupungeille ja kunnille haaste.

Tämä opinnäytetyö syventää lukijansa ymmärtämään vastuullisuuden haasteet ja mahdollisuudet julkisen ruokapalvelun näkökulmasta. Opinnäytetyön tarkoitus antaa Valkeakosken ruokapalveluille näkemyksiä, siitä miten muualla ruokapalveluissa toimitaan. Työ rajataan ruokapalveluihin, eikä siivouspalveluiden vastuullisuutta huomioida tässä työssä.

## 2 KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA

Kestävä kehitys on globaali, alueellinen ja paikallinen prosessi, joka pyrkii varmistamaan, että nykyisillä ja tulevilla sukupolvilla on hyvät elämisen edellytykset. Tämä saavutetaan tasapainottamalla ympäristöön, ihmisiin ja talouteen kohdistuvat vaikutukset päätöksenteossa ja toiminnassa. Kestävästä kehityksestä alettiin puhua ensimmäisen kerran laajasti vuonna 1987, kun YK Brundtlandin komissio nosti sen esiin.

Tämän työn myötä käynnistyi kehityspolku, joka on edennyt eri tasoilla valtioiden, kuntien ja kansainvälisten yhteisöjen välillä. Kestävän kehityksen politiikka on sittemmin laajentunut ja monipuolistunut kattamaan yhä enemmän yhteiskunnan eri osa-alueita (Ympäristöministeriö 2023). Kestävä kehitys voidaan oikeastaan luokitella neljään omaan kestävyys jaostoon ruokapalveluissa, ekologinen kestävyys, taloudellinen kestävyys, sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys (Opetushallitus N.D). Ruokapalveluiden on hyvä keskittyä myös siihen, miten vastuullisuus huomioidaan lautasella.



KUVIO 1. Vastuullisen ja kestävän ruokapalvelun vaatimukset.

### 3 TALOUDELLINEN KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA

Taloudellinen kestävyys julkisissa ruokapalveluissa on erittäin haastava käsite. Julkiset Ruokapalvelut eivät ole voittoa tavoitteleva yritys, vaan toimivat valtion tuilla ja verorahalla. Budjetteja on luonnollisesti noudatettava, eikä suuria ylityksiä tai alituksia saa tapahtua. Ruokapalveluissa voidaan hyödyntää jossain määrin tuotteita, jotka tulevat lähituotantona.

Ruokapalveluita ohjaa hankintalaki, joka ohjaa jokaiselle toimijalle mahdollisuuden kilpailla muiden tavarantoimittajien ja palveluntarjoajien kanssa. Vastuullisissa valinnoissa olisi suotavaa käyttää lähituotettuja palveluita, mutta hankintalain mukaan kaikki hankinnat menevät kilpailutuksen kautta (Hankintalaki 74§). Mahdollisia suorahankintoja on todella hankala järjestää esimerkiksi ruokateemaviikoille, koska suorahankintoja saa tehdä vain, jos tarjouskilpailu on järjestetty ja ainoatakaan tarjousta ei ole saapunut. (Hankintalaki 40§.)

Lähituottajien on usein mahdollisuus vastata suurien ruokapalveluiden volyyymi-vaatimukseen, että siitä saataisiin järkevää kilpailutusta ja julkisissa ruokapalveluissa raha vaikuttaa tietysti erittäin paljon näihin hankintoihin. Hankintalaki seuraa myös syrjintää hyvin vahvasti. Vastuullisuuden seurannassa olisi tärkeää huomioida sekä ympäristöystävällisyys että sosiaalinen vastuu. Tämä voi kuitenkin asettaa pienemmät toimijat vaikeaan asemaan, sillä heillä ei aina ole resursseja täyttää vastuullisuusvaatimuksia. Tämä saattaa johtaa suurempien tuottajien suosimiseen, mikä voi epäsuorasti syrjiä pienempiä toimijoita, vaikka tavoitteena olisikin vain vastuullisuuden toteuttaminen.

Hankintalaissa säädetään myös sitä, että julkisia rahoja käytetään kustannustehokkaasti, sekä vakavalla harkinnalla. Vastuullisemmat reilun kaupan tuotteet, luomutuotteet, sekä uusiutuvista materiaaleista valmistetut pakkaukset ja tuotteet voivat olla tavanomaisempia tuotteita huomattavasti arvokkaampia, joka luo ristiin kustannustehokkuuden, sekä vastuullisuuden välille.

## 4 EKOLOGINEN KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA

Ekologinen kestävyys on vastuullisten ja kestävien ruokapalveluiden perusta ja yksi sen neljästä ulottuvuudesta. Se edellyttää, että ihmisten asenteet ja arvot muuttuvat siten, että luonnon itseisarvo tunnustetaan ja hyväksytään. Tämä tarkoittaa, että taloudellista ja aineellista toimintaa tulee sopeuttaa luonnon ja ympäristön kantokyvyn mukaiseksi. Ekologisen kestävyuden keskeisenä tavoitteena on säilyttää kasvi- ja eläinlajien monimuotoisuus, turvata ekosysteemien toimivuus ja varmistaa, että luonnonvaroja käytetään kestävästi (Opetushallitus N.D).

Ilman ekologista kestävyttä myös muut kestävä kehityksen ulottuvuudet, kuten sosiaalinen, kulttuurinen ja taloudellinen hyvinvointi, jäävät vaille perustaa.

Ruokapalveluissa ekologinen kestävyys näkyy esimerkiksi siinä, miten raaka-aineita hankitaan ja miten ne käytetään. On tärkeää suosia vastuullisesti tuotettuja raaka-aineita, jotka tukevat ympäristön monimuotoisuutta ja luonnonvarojen kestävä käyttöä. Lisäksi tehokas resurssienhallinta, kuten energian säästö ja ruokahävikin vähentäminen, ovat keskeisiä keinoja edistää ekologista kestävyttä ruokapalveluissa.

Ruokahävikin välttäminen on tärkeä osa kestävä kehitystä. Roskiin menevä ruoka on paitsi ympäristön, myös talouden kannalta hukkaa. Hävikin voi minimoida suunnittelemalla ateriat etukäteen, käyttämällä pakkausmerkintöjä oikein, säilyttämällä ruoat asianmukaisesti (Ruokavirasto 2023). Näin voidaan varmistaa, että ruokapalvelut eivät ainoastaan täytä asiakkaiden tarpeita, vaan myös edistävät ympäristön ja yhteiskunnan hyvinvointia pitkällä aikavälillä (Opetushallitus N.D).

Hävikkiä voidaan hallita esimerkiksi hävikkivaa'alla, jolla pystyy seuraamaan jokaisena päivänä eri ruoan hävikkimäärää. Ylijäänyttä ruokaa voidaan myös myydä esimerkiksi ResQ:ue sovelluksessa. Akaassa ja Pirkkalassa alettiin vuonna 2021 voimaan tulleen jätelain myötä hyödyntää syömäkelpoista elintarvikkehävikkiä myymällä hävikkiruokaa ResQ Club -sovelluksen kautta. Hävikin määrä on pienentynyt jopa 80 % aikaan, ennekuin hävikkiruokaa vielä myytiin. (Yle ruoka 2024).

## 5 SOSIAALINEN JA KULTTUURINEN KESTÄVYYS RUOKAPALVELUISSA

Sosiaalisesti vastuullisessa ruokapalvelussa keskeistä on varmistaa, että kaikilla ihmisillä on yhtäläiset mahdollisuudet hyvinvointiin ja perusoikeuksiin. (Vastuullinen ruokapalvelu N.D.) Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että ruokapalvelut otavat huomioon erilaisten asiakkaiden ja työntekijöiden tarpeet ja oikeudet. Esimerkiksi erityisruokavaliot ja esteettömyys ovat tärkeitä huomioon otettavia teki- jöitä, jotta jokainen voi nauttia palveluista tasavertaisesti.

Lisäksi sosiaalisesti vastuullinen ruokapalvelu osallistuu aktiivisesti yhteiskunnan kehittämiseen ja hyvinvoinnin edistämiseen. Tämä voi ilmetä esimerkiksi paikallisten raaka-aineiden käytössä, mikä tukee paikallista taloutta ja vähentää samalla ympäristövaikutuksia.

Työntekijöiden hyvinvointi on myös olennainen osa sosiaalista vastuullisuutta. Tämä voidaan saavuttaa tarjoamalla turvallinen ja terveellinen työympäristö, jossa työntekijät tuntevat olonsa arvostetuiksi ja motivoituneiksi. Työpaikan ilma- piirillä on suora vaikutus työntekijöiden jaksamiseen ja sitoutumiseen, mikä hei- jastuu myös asiakaspalvelun laatuun (Vastuullinen ruokapalvelu N.D).

Ruokapalveluilla on myös valtavan suuri yhteiskunnallinen rooli ruokakasvatuk- sessa, ja yleensä näemmekin koulujen ruokasaleissa julisteita lautasmalleista ja ksylitolipastillien hyödyistä. Ruokakasvatus voi kuitenkin olla paljon muutakin kuin vain infojulisteita. Se kattaa kaiken ruoan ja syömisen ympärillä tapahtuvan opetuksen, neuvonnan ja ohjauksen. Jokapäiväisessä elämässä ruokakasvatus näkyy siinä, mitä valitsee syötäväksi, miten puhuu ruoasta ja miten suhtautuu siihen mediassa.

Ruokakasvatuksen tavoitteena on auttaa lapsia kehittämään myönteinen ja tasa- painoinen suhde ruokaan ja omaan kehoonsa, mikä edistää heidän terveyttään ja hyvinvointiaan pitkällä aikavälillä. (Ruokakasvatus N.D.) Tämä suhde tukee paitsi heidän henkilökohtaista kehitystään, myös kestäväää elämäntapaa. Lapsuu- dessa ruokakasvatus on erityisen merkityksellistä, sillä se vaikuttaa lasten ravit- semukseen ja luo pohjan terveellisille ruokailutottumuksille.

Ruokakasvatus ei rajoitu pelkkään tiedon tarjoamiseen. Se voi antaa lapsille ar- vokkaita kokemuksia ruoan alkuperästä, kehon viesteistä, ruokakulttuureista ja

kestävistä ruokavalinnoista. Tavoitteena on innostaa lapsia ymmärtämään ruokaan liittyvät moninaiset ulottuvuudet ja rohkaista heitä tekemään terveellisiä valintoja myös itsenäisesti. Parhaimmillaan ruokakasvatus on suunnitelmallista ja eri tahojen yhteistyönä toteutettua, ja sen vaikutukset näkyvät lasten kasvuyhteisöissä niin kotona, koulussa kuin harrastuksissakin.

## 6 KESTÄVÄT VALINNAT LAUTASELLA

kaikki ruuantuotanto kuormittaa ympäristöä ja kuluttaa luonnonvaroja, mutta sillä on väliä, mitä ja miten ruokaa tuotetaan. Kestävillä menetelmillä tuotettu ruoka kuormittaa ympäristöä mahdollisimman vähän ja tukee samalla terveyttä.

Kestävä ruokavalio rakentuu yksinkertaisista peruseriaatteista. Ruoka voidaan helposti valmistaa kestävän kehityksen periaatteita noudattaen. Suomalaiset ravitsemussuositukset ohjaavat syömään runsaasti ja monipuolisesti kasviksia, palkokasveja kuten papuja ja herneitä, täysjyväviljaa, kalaa monipuolisesti, pehmeää rasvaa riittävästi sekä kohtuudella broileria, lihaa ja maitotuotteita. Näiden peruspilarien mukaan syöminen on ympäristöystävällistä ja samalla hyväksi sydämelle ja aivoille (Ruokavirasto 2023). Ympäristöteon voi tehdä myös syömällä juuri sen verran kuin tarvitsee, mikä samalla auttaa hävikin hallinnassa.

Proteiini voidaan viikon ruokalistajaksolla korvata hyvin kasviperäisellä proteiinilla. Monipuolisessa ruokavaliossa, joka sisältää lihaa, kalaa, maitotuotteita ja kasviksia, proteiinin saannista ei tarvitse olla huolissaan. Vegaaniruokavaliossa on tärkeää yhdistellä erilaisia kasviproteiinilähteitä, jotta saadaan kaikki tarvittavat aminohapot.

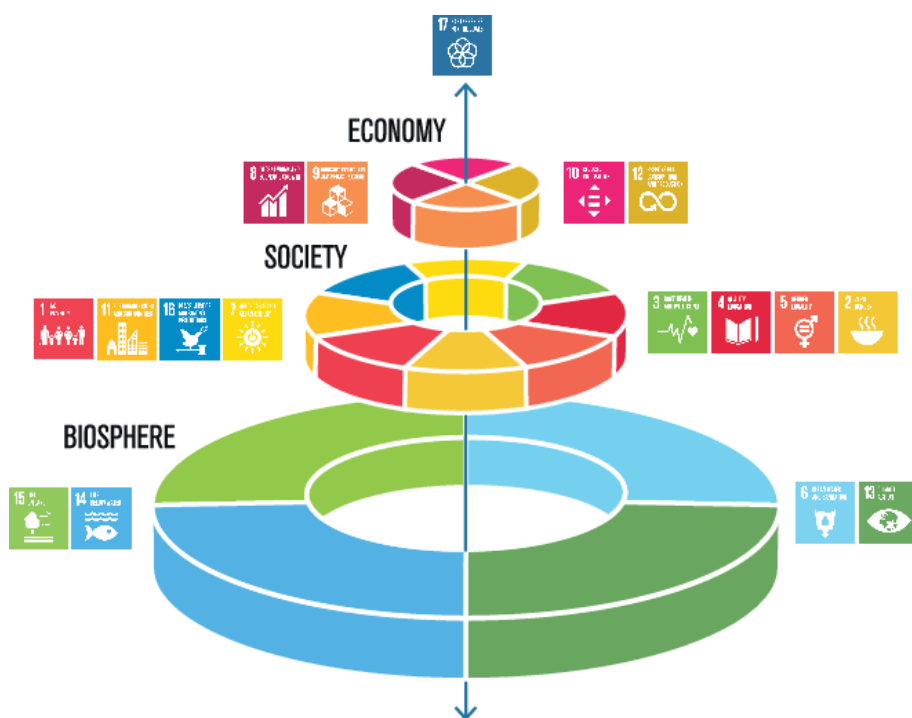
Kasviproteiineilla voidaan hyvin korvata eläinperäiset proteiinit joko osittain tai kokonaan. Kasvikunnan tuotteista, kuten palkokasveista, viljoista, siemenistä ja pähkinöistä, saadaan kaikki tarvittavat aminohapot, kun niitä yhdistellään päivän aikana. Esimerkiksi tofu sisältää kaikki välttämättömät aminohapot ja on erinomainen vaihtoehto eläinproteiinille. Myös härkäpapu ja Härkis ovat hyviä korvaamaan eläinperäinen proteiini. Tämä ei ainoastaan paranna ruokavalion monipuolisuutta, vaan tukee myös ekologisesti kestävämpää ruokavaliota. (Anttila.J 2024.) Kasviproteiineja on helppo lisätä ruokavalioon, ja ne tukevat sekä terveyttä että ympäristöä.

## **7 UUSI NÄKÖKULMA KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEISIIN JA NIIDEN YHTEYKSIIN RUOKAAN.**

Tukholman EAT Food Forumissa 13. kesäkuuta 2016 entinen keskuksen johtaja Johan Rockström ja hallituksen jäsen Pavan Sukhdev esittelivät uuden lähestymistavan kestävästä kehityksestä tavoitteisiin (STOCKHOLM RESILIENCE CENTRE 2016). Heidän näkemyksensä mukaan kestävästä kehityksestä taloudelliset, sosiaaliset ja ekologiset ulottuvuudet tulisi nähdä uudella tavalla, jossa kaikilla tavoitteilla on suora tai epäsuora yhteys kestävästä ja terveelliseen ruokaan.

Rockström ja Sukhdev korostivat, että nykyään kestävästä kehityksestä eri osa-alueita nähdään erillisinä, kuten esimerkiksi talous, ympäristö ja yhteiskunnalliset vastuullisuusasiat. Rockström ja Sukhdev esittävät asian uudestaan ”hääkakun” muodossa, joka esittää, että kaikki vastuullisuuden osa-alueet johtavat ruokaan tavalla taikka toisella (Sdg wedding cake animation 2022).

Hääkakun pohjana, eli tukipilarina esityksessä on YK:n 17 vastuullisuusagendasta ympäristöteot, vedenalainen elämä, maanpäällinen elämä ja puhtaan veden saaminen. Yhteiskunnan tukipilarina on keskiössä, köyhyyden poistaminen, nälänhädän poistaminen, sukupuolten tasa-arvo, hyvä koulutus, terveys ja hyvinvointi, puhdas energia, rauha ja oikeudenmukaisuus, sekä kestävät kaupungit. Kakun huipulla on taloutta ohjaavat asiat, eli ihmisarvoista työtä, kestävästä teollisuudesta, vastuullista kuluttamista ja eriarvoisuuden vähentämistä. Hääkakun päälimmäisenä koko kakun tekee yhteistyö ja kumppanuus.



KUVIO 2. Vastuullisuuden Hääkakku (STOCKHOLM RESILIENSE CENTRE 2016).

Ruokapalveluiden kestävyyttä tarkasteltaessa puhutaan usein kolmesta näkökulmasta: ekologisesta, taloudellisesta ja sosiaalisesta kestävyydestä. Ekologinen kestävyys tarkoittaa ympäristövaikutusten vähentämistä, kuten energian ja veden säästöä sekä ruokahävikin minimointia. Taloudellinen kestävyys puolestaan liittyy toiminnan kannattavuuteen ja resurssien järkevään käyttöön. Sosiaalinen kestävyys kattaa henkilöstön hyvinvoinnin, asiakkaiden terveystarpeiden huomiointia sekä yhteiskunnallisen vastuun.

Tämä perinteinen kolmen osa-alueen jaottelu ei kuitenkaan täysin kata ruokapalveluiden koko vastuullisuuskenttää. Kestävyystavoitteiden saavuttamisessa huomioidaan myös esimerkiksi ruoan ravitsemuksellinen laatu, paikallisten tuottajien tukeminen ja elintarviketurvallisuus. Tällöin sosiaalinen kestävyys laajenee huomioimaan asiakkaiden terveys- ja ravitsemustarpeet sekä paikallisen yhteisön hyvinvoinnin.

Viime vuosina on käynyt selväksi, että pelkkä "heikko kestävyys" ei enää riitä – tavoitteena on entistä vahvempi kestävyys. Tämä tarkoittaa, ettei taloudellisia ta-

voitteita aseteta ekologisen tai yhteiskunnallisen hyvinvoinnin edelle (Kestävä kehitys ja ruoka S.8 2015). Ruokapalveluissa vahva kestävyys merkitsee siis pitkäjänteistä sitoutumista ympäristöystävällisiin toimintamalleihin ja yhteisön hyvinvoinnin edistämiseen, jotta tulevaisuudenkin ruokahuolto voi olla kestävä ja vastuullista.

## 8 VASTUULLINEN RUOKAPALVELU

Vastuullisuus on suomessa ollut jo pitkään nouseva trendi, ja niistä on suomen valtioneuvosto luonut strategisen suunnitelman vastuullisuuden tavoitteiden suorittamiseksi vuonna 2022, Suomi haluaa saavuttaa nämä tavoitteet vuoteen 2030 mennessä. Tämä suunnitelma on laadittu osaksi isompaa globaalia suunnitelmaa Agenda2030:a mukaillen (Kestävän kehityksen toimikunnan strategia 2022–2030 2022). Valtioneuvosto tukee kuntien julkisia ruokapalveluita toimimaan vastuullisemmin ja ohjeistaa miten kestävämpiin ja vastuullisempiin ratkaisuihin päästään. (Valtioneuvosto 2023.)

Ruokapalveluissa ympäristökestävyyden parantaminen edellyttää toimia useilla osa-alueilla. Ilmastopäästöjen vähentäminen on keskeistä, ja tämä voidaan saavuttaa suosimalla vähäpäästöisiä raaka-aineita, kuten kasvipohjaisia tuotteita, ja vähentämällä hävikkiä.

Ruoan alkuperä ja tuotantotavat tulisi valita siten, että ne tukevat kiertotaloutta ja ravinteiden tehokasta hyödyntämistä. Vesistökuormituksen vähentämiseksi kannattaa suosia raaka-aineita, joiden tuotannossa on huomioitu vedenkäytön kestävyys. Monimuotoisuuden tukeminen voidaan huomioida valitsemalla raaka-aineita, jotka edistävät luonnon monimuotoisuutta, kuten luomutuotteet ja paikallisesti tuotetut elintarvikkeet (Ruokavirasto 2024). Myös siivoamisessa on hyvä huomioida vedenkäytön määrä ja suosia mahdollisimman paljon vedetöntä puhdistamista.

Julkisten ruokapalvelujen osalta tulisi noudattaa ravitsemussuosituksia (Ruokavirasto 2024.), jotka tukevat kestävää ruokavaliota ja huomioida paikalliset ruokakulttuurit. Lisäksi ruokahävikin vähentäminen on tärkeää ja kuluttajia voidaan kannustaa kestäväan kulutukseen tarjoamalla houkuttelevia, terveellisiä ja ympäristöystävällisiä vaihtoehtoja. Ruokapalveluiden tulee myös suosia uusiutuvaa energiaa ja energiatehokkaita ratkaisuja toiminnassaan. Koulutus, innovaatio ja jatkuva kehittäminen ovat avainasemassa näiden tavoitteiden saavuttamisessa. (Kestävän kehityksen toimikunnan strategia 2022–2030 2022.) Ruokapalveluiden on huomioitava vastuullisuus päivittäisessä toiminnassaan, jotta toiminta olisi

kokonaisuutena mahdollisimman kestävä. Vastuullisuussuunnitelmassa tarkastellaan koko toiminnan kokonaiskuvaa vastuullisuuden näkökulmasta. Matkailu ja ravintola-ala johtaa yrityksiä kohti vähähiilisyttä.

Vuoden 2024 hiilitiekartan mukaan hotellien ja ravintoloiden merkittävimmät päästölähteet ovat kaukolämmön ja -kylmän käyttö, sekä elintarvikepäästöt. (Mara vähähiilisyys 2024.) Energiatohokkuutta parantamalla ja kiinteistöjen energiatohokkuusremonteilla voidaan vähentää huomattavasti energiankulutusta ja päästöjä, mikä tuo myös pitkän aikavälin taloudellisia säästöjä. Energiatohokkaat ratkaisut voivat tarjota kilpailuetua, kun asiakkaat painottavat ilmastoystävällisiä valintoja.

Energiatohokkuutta edistetään muun muassa valtion ja toimialojen energiatohokkuussopimuksilla, jotka tukevat Euroopan unionin energiatohokkuustavoitteiden saavuttamista. Euroopan unionin energiatohokkuusdirektiivi edellyttää energian kulutuksen ja päästöjen vähentämistä sekä energiatohokkaampien tuotteiden ja rakennusten käyttöönottoa. Esimerkiksi uusien hotelli- ja ravintolarakennusten tulee täyttää tiukat energiatohokkuusvaatimukset. Lisäksi direktiivi velvoittaa aurinkopaneelien ja sähköautojen latauspisteiden asentamista moniin rakennuksiin.

Rakennusten energiatohokkuusdirektiivi, jonka tavoitteena on vähentää rakennusten päästöjä ja energiankulutusta, vaikuttaa myös matkailu- ja ravintola-alan rakennuksiin. Uudistuksia odotetaan koskien muun muassa automaatio- ja latauspisteitä sekä energiatodistuksia. Majoitus ja ravitsemisalalan liitto haluaa auttaa yrityksiä kohti hiilineutraalimpaa tulevaisuutta (Mara vähähiilisyys 2024).

Yritykset voivat liittyä energiatohokkuussopimukseen tekemällä liittymissopimuksen MaRan kanssa. Sopimuksen myötä yritykset sitoutuvat parantamaan energiankäyttöään aina kun mahdollista ja raportoimaan siitä säännöllisesti. Sopimukseen liittyneet yritykset saavat maksutonta neuvontaa Motivasta ja voivat hakea valtion investointitukea energiatohokkaan teknologian käyttöönottoon.

## 9 JÄTELAKI

Ruokapalveluiden jätelaki ja siihen liittyvät asetukset ovat tuoneet merkittäviä muutoksia toimintaan. Erityisesti jätteen vähentämisen, kierrätyksen ja elintarvikehävikin hallinnan osalta. Ruokapalvelut, kuten ravintolat, ruokalat ja catering-palvelut, ovat tärkeässä roolissa kestävän kehityksen edistämisessä, sillä niissä syntyy paljon elintarvikejätettä, joka tulisi tehokkaasti kierrättää ja mahdollisesti suosia uudelleenkäyttöä (Ympäristöministeriö N.D).

Jätelain uudistuksen myötä ruokapalveluiden on lajiteltava jätteensä tarkasti ja varmistettava, että esimerkiksi biojäte ja pakkausjätteet kerätään erikseen. Eriliskerättyjä jätteitä ei saa enää toimittaa kaatopaikalle tai poltettavaksi, mikä ohjaa ruokapalveluita kierrättämään jätteensä asianmukaisesti (Ympäristöministeriö N.D). Tämä edellyttää myös, että ruokapalvelut tekevät tiivistä yhteistyötä jätteenkuljetus- ja käsittelypalveluiden kanssa varmistaakseen, että jätteet päätyvät oikeisiin kohteisiin.

Erityisesti elintarvikehävikin vähentämiseen kiinnitetään jatkossa entistä enemmän huomiota. Ruokapalveluiden tulee pyrkiä minimoimaan syntyvän hävikin määrä ja samalla veloitetaan luovuttamaan syömäkelpoiset ylijäämäruoat uudelleenjakeluun, esimerkiksi hyväntekeväisyysjärjestöille, jos se on elintarvike-turvallisuuden kannalta mahdollista. Tämä on suuri askel kohti ruokahävikin hallintaa ja kestäväää kehitystä, sillä ruokapalvelut voivat vähentää kaatopaikoille tai biojätteeksi päätyvän syömäkelpoisen ruoan määrää.

Jätelaki edellyttää myös ruokapalveluilta kirjanpidon pitämistä syntyvästä elintarvikejätteestä (Kuisma. Inkinen. Riipi 2024). Toimijoiden on raportoitava vuosittain jätteiden määristä ja käsittelytavoista valvontaviranomaisille. Tämä koskee erityisesti suurempia toimijoita, kuten ravintolaketjuja, mutta myös pienemmät toimijat voivat joutua antamaan tietoja pyynnöstä. Näiden tietojen avulla voidaan seurata, miten hyvin jätteen vähentämistavoitteet toteutuvat, ja tehdä tarvittaessa muutoksia toimintaan.

Kaiken kaikkiaan jätelaki ohjaa ruokapalveluita kohti vastuullisempia ja kestävämpiä toimintatapoja. Kierrätyksen tehostaminen, ruokahävikin hallinta ja tarkka

raportointi edistävät paitsi ympäristöystävällistä toimintaa myös kustannussäästöjä ja positiivista mainetta ruokapalvelualalla.

## 10 VASTUULLINEN TOIMINTA AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Ammattikeittiön vastuullinen toiminta lähtee kokonaisuudessaan tilojen ja laitteiden suunnittelusta ja siten energiatehokkuudesta. (Energiatehokas ammattikeittiö N.D.) Energiatehokkaan keittiön suunnittelu on vastuullisen toiminnan kivijalka. Energiatehokkaat keittiöratkaisut vähentävät energian käyttöä huomattavasti ja siten vähentävät päästöjä. Kansallinen ilmastolaki velvoittaa Suomea vähentämään 60 % päästöjä vuoteen 2030 mennessä (Ympäristöministeriö N.D). Tämä velvoittaa jokaista julkista ruokapalvelua pyrkiä vähentämään omaa energiahukkaa ja päästöjä.

Kylmä ja pakastehuoneet olisi hyvä toteuttaa yhdellä keskuskoneella, joka pitää lauhduttimien lämpötilat maltillisina ja vähentää tällöin keittiön viilentämisen tarvetta. Kaikissa laitteissa olisi myös hyvä olla digitaalinen lämpötila valvonta, joka vahtii, ettei lämpötila esimerkiksi pakastimessa ylity, eikä alitu (Energiatehokas ammattikeittiö N.D).

Energian käyttöä voidaan myös säädellä keittiön lämmön säätelyllä yhden asteen keittiölämpötilan pudotus säästää jo viisi prosenttia lämmityskustannuksissa ja energian kulutuksessa (Etelä-Savon sanomat 2020).

## 11 OPINNÄYTETYÖN TAVOITE JA TARKOITUS

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on valmistella Valkeakosken ruokapalveluille vastuullisuussuunnitelmaan vastuullisuusideoita ja tiedostella haastattelujen kautta sitä, miten muut julkisten ruokapalveluiden toimijat ovat vastuullisuuttaan kehittänyt ja mitä ajatuksia vastuullisuus heillä herättää. Opinnäytetyön toimeksiantajana on Valkeakosken kaupungin ruokapalvelut ja yhteyshenkilönä toimii ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö Anni Kaipainen.

Valkeakosken kaupungin strategia velvoittaa kaupungin palveluita keskittymään lapsiin ja nuoriin. Kaupunki on hiilineutraali Hinku-kunta. (Valkeakosken kaupungin strategia 2030.) Valkeakosken ruokapalvelut haluaa toimia kaupungin strategian mukaisesti.

Vastuullisesta ruokapalvelusta on luotu Varuke niminen hanke vuonna 2021. (Ammattikeittiö osaajat N.D.) Ja vuonna 2008 luotiin myös hiilineutraali kunta Hinku hanke. (Hiilineutraali suomi 2023.) Opinnäytetyössä haastateltiin näiden hankkeiden mukana olevia kuntia ja kysyttiin heiltä jälkeinpäin, miten nämä hankkeet on toiminut ja mitä mahdollisuuksia ja ongelmia on tullut vastaan. Samalla peilataan vastauksia ja Valkeakosken kaupungin tulevaan vastuullisuussuunnitelmaan.

Vastuulliset ruokapalvelut ohjelma on luonut alkukartoituksen, joka jaetaan kuuheen teemaan: Hankinnat, ruokalistasuunnittelu, tuotanto, työelämäkäytännöt, toimiva vuorovaikutus ja strategioiden huomioiminen ja ruokapalveluiden yhteiskunnallinen rooli (Vastuullinen ruokapalvelu N.D). Opinnäytetyössä luotiin listan kysymyksiä yrityksille, selvittääkseni miten vastuullisuus toimii käytännössä. Kysymykset jaettiin omikseen näiden teemojen alle hahmottamaan haastattelun kulua.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin haastatteluja, koska haastatteluilla saadaan parhaiten kaikki se tieto, mitä yritykset ovat vastuullisuuden eteen tehneet. Haastattelun tarkoituksena on kartoittaa, miten vastuullisuus ja kestävä kehitys näkyvät ruokapalveluiden toiminnassa ja suunnittelussa. Kartoitan erityisesti sitä, mi-

ten yritykset huomioivat vastuullisuuden strategisella tasolla ja millainen yhteiskunnallinen rooli ruokapalveluilla on. Lisäksi tutkittiin hankintakäytäntöjä, ruokalistasuunnittelua, tuotantoprosesseja sekä työelämäkäytäntöjä. Lopuksi selvitettiin, miten toimiva vuorovaikutus sidosryhmien kanssa varmistetaan ja miten palautetta hyödynnetään toiminnan kehittämisessä. Näiden teemojen kautta pyrittiin saamaan kokonaisvaltainen ymmärrys siitä, miten yritykset voivat edistää vastuullisuutta ruokapalveluissaan.

Tutkimus eteni sillä, että luotiin vastuullisen ruokapalveluohjelman alkukartoituskysymysten perusteella kysymyslistan (Liite 1). Haastattelukysymykset lähetettiin haastateltaville etukäteen. Kysymyksiin tutustumisen jälkeen järjestettiin haastateltavien kanssa Teams-palaveri. Teams-palaverissa kerrottiin, että haastattelut tallennetaan ja litteroidaan haastateltavan oikeuden turvaamiseksi.

Haastattelujen jälkeen kirjoitettiin litteroinnit puhtaaksi tallennusten perusteella ja etsittiin haastatteluista samanlaisia ajatuksia. Hyvin nopeasti huomattiin, kuitenkin, että haastattelijat painottavat vastuullisuusteemojaan hyvin eri alueisiin, joka huomattiin opinnäytetyötä edistävänä asiana. Yksi yrityksestä painotti vahvasti toimintaansa sosiaaliseen vastuullisuuteen, kun taas toinen ekologiseen vastuullisuuteen ja viimeinen taloudelliseen ja asiakasvastuuseen. Litteroinnin jälkeen haastatteluylhteenveto lähetettiin haastateltaville hyväksyttäväksi. Tällä varmistettiin tutkimuseettiset periaatteet.

## 12 HAASTATTELUJEN TULOKSET

Haastatteluiden perusteella vastuullisuus ja kestävä kehitys ovat keskeisiä tavoitteita kunnallisissa ja yksityisissä ruokapalveluissa. Vastuullisuus näkyy laajasti niin hankinnoissa, toimintatavoissa kuin henkilöstön hyvinvoinnin tukemisessa. Ruokapalvelut pyrkivät edistämään ympäristöystävällisyyttä esimerkiksi energia- tehokkailla laitehankinnoilla, veden ja pesuaineiden kulutuksen vähentämisellä sekä ruokahävikin hallinnalla. Useissa organisaatioissa käytetään työkaluja ja järjestelmiä, kuten Hukka- AI, ruokahävikin mittaamiseen ja seurantaan. Lisäksi kotimaisuus ja paikallisuus ovat hankintojen kulmakiviä. Moni haastateltava painotti pitkän aikavälin yhteistyötä vastuullisten tavarantoimittajien kanssa.

Asiakaspalautteet, osallistaminen ja ruokakasvatus ovat tärkeä osa toimintaa. Lasten ja nuorten hyvinvoinnin tukeminen sekä heidän osallistamisensa esimerkiksi ruokalistasuunnitteluun ja teemaviikkoihin ovat merkittäviä. Ruokapalvelut toimivat oheiskasvattajina, edistäen kestäväen kehityksen valintoja ja ravitsemustietoutta.

Henkilöstön hyvinvointiin panostetaan tarjoamalla ergonomisia työvälineitä, koulutuksia ja joustavia työaikajärjestelyjä. Esimerkiksi uusien laitteiden avulla on pystytty vähentämään työn fyysistä kuormittavuutta, ja hyvä työilmapiiri nähdään tärkeänä osana vastuullisuutta.

Ruokalistasuunnittelussa vastuullisuus näkyy kasvisruokien lisäämisenä, asiakkaiden toiveiden huomioimisena ja ravitsemussuositusten mukaisina aterioina. Lisäksi käytetään kotimaisia ja kausiluonteisia tuotteita sekä luomu- ja Reilun kaupan tuotteita.

Hyvin nopeasti huomattiin, kuitenkin, että haastattelijat painottavat vastuullisuusteemojaan hyvin eri alueisiin, joka huomattiin opinnäytetyötä edistävänä asiana. Yksi yrityksestä painotti vahvasti toimintaansa sosiaaliseen vastuullisuuteen, kun taas toinen ekologiseen vastuullisuuteen ja viimeinen taloudelliseen ja asiakasvastuuseen.

### 13 LEMPÄÄLÄN RUOKAPALVELUN VASTUULLISUUSVISIO

Haastattelin Lempäälän kunnan ruokapalvelupäällikköä Liisa Belaidia, joka on työskennellyt kunnallisissa ruokapalveluissa lähes 23 vuotta. Hän vastaa ruokapalveluiden johtamisesta ja kehittämisestä. Haastattelussa käsiteltiin erityisesti vastuullisuuden merkitystä kunnallisessa ruokapalvelutoiminnassa.

Belaidin mukaan Lempäälän kunnan vastuullisuus- ja osallistamistoimet näkyvät esimerkiksi terveyden ja hyvinvoinnin edistämisen työryhmässä, joka kokoaa eri sektoreiden edustajia poikkihallinnollisesti. Vastuullisuus on tärkeä osa kuntalaisten hyvinvointia edistäviä päätöksiä. Lisäksi tavarantoimittajien kilpailutuksessa vastuullisuus on keskeinen kriteeri, eikä valintoja tehdä pelkän hinnan perusteella. Pitkäaikaiset kumppanuudet tavarantoimittajien kanssa ovat tavoitteena, jotta yhteistyötä voidaan kehittää vastuullisuus huomioiden.

Laitehankinnoissa ja päivittäisessä toiminnassa vastuullisuus näkyy esimerkiksi mikrokuituliinujen käytössä siivouksessa, mikä vähentää pesuaineiden tarvetta. Energiankulutuksen ja veden käytön tehokkuuteen kiinnitetään erityistä huomiota. Belaid mainitsi myös energiatehokkaiden laitteiden hankinnan tärkeänä osana vastuullista toimintaa.

E erityisen ylpeä Belaid on Lempäälän ruokapalveluiden ruokakasvatustyöstä, joka edistää lasten ja nuorten hyvinvointia ja osallistuttaa henkilöstön ja loppukäyttäjät kehittämään toimintaa yhdessä. Ruokakasvatus tukee osallisuutta ja vastuullisuutta, ja sen avulla pyritään pitkäjänteisesti parantamaan hyvinvointia kunnassa.

Lopuksi Belaid korosti yhteistyön merkitystä ja sitä, kuinka Lempäälän ruokapalveluiden esimerkkiä voitaisiin hyödyntää laajemminkin. Hän haluaa tukea opiskelijoita ja edistää vastuullisuutta osana ruokapalveluiden kehittämistä.

Lempäälän ruokapalvelut edistävät lasten ja nuorten terveyttä ja hyvinvointia, ja ruokapalvelupäällikkö Liisa Belaidin mukaan ruokapalvelut toimivat oheiskasvat-

tajina auttaen lapsia ja nuoria tekemään kestäviä elämäntapavalintoja ruokakasvatuksen avulla. Vastuullisuus näkyy ruokapalveluiden toiminnassa laajasti, ja siihen kuuluu sosiaalinen, ekologinen ja taloudellinen vastuu.

Ruokapalveluilla on käytössä mittareita vastuullisuuden seuraamiseksi, kuten ruokahävikki, kotimaisuusaste, henkilöstön hyvinvointi ja ruokakasvatuksen edistäminen. Nämä raportoidaan terveyden ja hyvinvoinnin työryhmässä ja ne ovat osa taloussuunnittelua. Hankinnoissa käytetään kotimaisia, Reilun kaupan ja luomutuotteita, ja eettiset näkökulmat on otettu huomioon sopimuksissa.

Tavarantoimittajat valitaan julkisen kilpailutuksen kautta, ja kilpailutuksen kriteerit tukevat kotimaisia, paikallisia ja kausiluonteisia tuotteita. Ruokahävikin vähentämiseksi käytetään oikeita pakkauskokoja ja tilaaminen tehdään tarpeenmukaisesti.

Ruokalistasuunnittelussa käytetään kotimaisia tuotteita, lisätään kasvisruokia ja huomioidaan asiakkaiden toiveet. Kasvisruokia on tarjolla 2–3 kertaa viikossa, ja asiakkailta saatua palautetta käytetään ruokalistojen kehittämiseen. Ruokahävikkiä hallitaan tarkkailemalla tilausten ja valmistettujen aterioiden määrää.

Henkilöstön hyvinvointi on osa vastuullisuutta, ja siihen panostetaan esihenkilötyön, työaikajärjestelyiden ja tasa-arvon kautta. Työntekijöille tarjotaan koulutusta kestävän kehityksen ja vastuullisuuden teemoista, ja hyvään työilmapiiriin pyritään luomalla hyvät työskentelyolosuhteet.

Lempäälässä tehdään yhteistyötä kunnan muiden toimijoiden kanssa vastuullisuuden edistämiseksi. Asiakaspalautteet ja -kohtaamiset ovat osa toiminnan kehittämistä, ja niitä käytetään muun muassa ruokalistasuunnittelussa. Vastuullisuusviestintää ei ole vielä täysin kehitetty, mutta sen eteen tehdään työtä.

## 14 VASTUULLISUUS JA KESTÄVÄ KEHITYS PALMIA OY: SSA

Haastattelussa keskusteltiin vastuullisuuden ja kestävä kehityksen merkityksestä Palmian toiminnassa, erityisesti koulu- ja päiväkotiruoan tarjoamisessa. Marja-Liisa Vikholm, aluepäällikkö Palmialla, ja palvelupäällikkö Susanna Vuorinen kertoivat muun muassa siitä, miten YK:N kestävä kehityksen tavoitteet luovat raamit yrityksen vastuullisuusstrategialle.

Vastuullisuus jaetaan eri osa-alueisiin, kuten ympäristö-, sosiaalinen ja taloudellinen vastuu, sekä asiakasvastuu. Yritys seuraa vastuullisuustoimiensa toteutusta esimerkiksi ruokahävikin vähentämisen ja ilmastoystävällisten ruokalajien kehittämisen avulla.

Palmialla on käytössä Hukka AI -järjestelmä ruokahävikin seuraamiseksi sekä jatkuvan kehittämisen malli, joka tukee ilmastoystävällisten ruokavaihtoehtojen kehittämistä. Palmia seuraa tarkasti hankintaketjujaan ja varmistaa, että käytössä ovat WWF:N suositusten mukaiset kalatuotteet, sekä kotimaisuusasteen seuranta.

He tekevät yhteistyötä vastuullisten kumppaneiden, kuten suomalaisen perheyrietyksen Kiillon kanssa, joka toimittaa ympäristöystävällisiä pesuaineita.

Paikallisuus ja vastuullisuus ovat tärkeitä tekijöitä myös toimittajavalinnoissa. Palmia ottaa huomioon tuoteturvallisuuden, toimitusvarmuuden ja volyyminvaatimukset, ja suurin osa raaka-aineista on kotimaista alkuperää, mikä helpottaa vastuullisuuden todentamista. Ruokalistan suunnittelu alkaa elintarvikehankinnoista ja reseptien kehittämisestä varmistettiin, että ne täyttävät ravitsemussuositukset.

## 15 AKAAN RUOKAPALVELUT

Haastattelussa ruokapalvelupäällikkö Taina Matilainen kertoo vastuullisuuden toteutumisesta Akaaseen rakennetun tuotantokeittiön kautta. Keittiö toimii erotettuna koulusta ja on oma keskuskeittiö. Keittiössä on panostettu erityisesti energiatehokkuuteen ja ympäristöystävällisyyteen. Kaikki laitteet ovat energiatehokkaita ja pesuaineiden kulutus on saatu huomattavasti vähäisemmäksi. Matilainen painottaa myös työntekijöiden ergonomian parantamista uusien välineiden, kuten Multiwasser-pesukoneen avulla. Multiwasser pesukone on laskettu vastaamaan yhtä työntekijää, se vähentää käsinpesun tarvetta isossa tuotantokeittiössä. Ohjelma on lyhyt ja pesutulos on ollut erinomainen.

Matilainen kertoo yhteistyöstä kotimaisen Kiilto yrityksen kanssa, joka toimittaa Akaan ruokapalveluille pesuaineet. Muita työskentelyä helpottavia välineitä ovat esimerkiksi perunamuussitykki, joka vähentää työn fyysistä kuormittavuutta ja vähentää hävikkiä, koska sillä voidaan annostella ruoka 100 gramman tarkkuudella. Myös ergokauhat, jotka keventävät annostelusta tullutta taakkaa, helpottavat työntekijää huomattavasti. Matilainen kertoo sähköpöytien tärkeydestä, joka auttaa työntekijää ergonomiassa. Keskuskeittiö puhdistetaan I-mop yhdistelmäkoneella, joka säästää energian ja veden kulutuksessa.

Hygienia ja kotimaisuus ovat myös keittiössä keskeisiä arvoja. Hygieniaa ylläpidetään tarkasti säännöllisillä näytteenotoilla Hygicult-näytteillä ja puhtaus on ensisijaisen tärkeää Akaan ruokapalveluilla. Turvallisuus pidetään korkealla tasolla. Kotimaisuus korostuu ruokahankinnoissa, ja esimerkiksi leipä tulee lähituottajalta Ylöjärveltä, sekä maitotuotteet ja liha tulevat kotimaisilta toimittajilta, mikä tukee lähialueen tuottajia ja vähentää kuljetuksista aiheutuvia ympäristövaikutuksia. Erityisesti Matilainen korostaa ruokapalveluiden asiakkaiden, kuten oppilaiden, osallistamista – heidän mielipiteitään kuullaan muun muassa toive-ruokaviikoilla, ja erityisiä ruokateemapäiviä järjestetään juhlistamaan vuoden tärkeitä hetkiä. Kehitystyössä vastuullisuus ulottuu myös ruokahävikin hallintaan ja asiakaspalautteen hyödyntämiseen. Isommissa kouluissa hyödynnetään hävikkiseurantavaakoja ja ResQ-palvelua, joiden avulla ylijäämäruokaa myydään eteenpäin. Matilainen korostaa palautteen merkitystä ja sitä, kuinka avoin vuorovaikutus tukee keittiöpalvelujen jatkuvaa kehittämistä.

## 16 PÄÄTULOKSET

Haastatteluista kävi ilmi, että kaikilla kolmella ruokapalvelutoimijalla – Lempäälän kunnalla, Palmia Oy:lla ja Akaan ruokapalveluilla – on vastuullisuus vahvasti toiminnan ytimessä, mutta jokainen korostaa hieman eri puolia siitä.

Lempäälän ruokapalveluissa vastuullisuus ulottuu laajasti koko kunnan hyvinvointityöhön. Liisa Belaidin mukaan Lempäälässä vastuullisuus on luonnollinen osa päätöksentekoa: tavarantoimittajat valitaan vastuullisuuden perusteella, ruokahävikkiä seurataan tarkasti, ja ruokakasvatusta hyödynnetään lasten ja nuorten hyvinvoinnin tukena. Tämä ruokakasvatus on erityinen ylpeydenaihe, sillä sen kautta opitaan kestäviä valintoja, jotka voivat vaikuttaa vielä pitkälle tulevaisuuteen.

Palmia Oy puolestaan lähestyy vastuullisuutta erityisesti ympäristön ja ilmaston näkökulmasta. Marja-Liisa Vikholm ja Susanna Vuorinen kertoivat, kuinka YK:n kestävän kehityksen tavoitteet luovat pohjan Palmian vastuullisuusstrategialle. Heidän käytössään on muun muassa tekoälypohjainen ruokahävikinseuranta, ja esimerkiksi kestäviä kalatuotteita hankitaan WWF:n suositusten mukaan. Palmiassa ruokalistasuunnittelu alkaa vastuullisesti kotimaisten ja ilmastoystävällisten raaka-aineiden hankinnasta, mikä varmistaa ruoan turvallisuuden ja kestävyuden kaikille asiakkaille.

Akaan ruokapalveluissa on investoitu uusimpaan teknologiaan tukemaan ympäristöystävällisyyttä ja työntekijöiden ergonomiaa. Taina Matilainen painotti, kuinka uudet energiatehokkaat laitteet ja hygieniastandardit tukevat sekä keittiön turvallisuutta että ympäristövastuuta. Esimerkiksi Multiwasser-pesukoneen ja perunamuussitykin ansiosta työ on ergonomisesti kevyempää ja hävikki hallittua. Myös kotimaisten lähituotteiden suosiminen vähentää kuljetusten ympäristövaikutuksia. Asiakkaiden mielipiteet ja ideat otetaan täälläkin huomioon, esimerkiksi suosituilla toiveruokaviikoilla.

Kaikki kolme toimijaa näyttävät esimerkkiä siinä, kuinka ekologiset, sosiaaliset ja taloudelliset tavoitteet voi yhdistää ruokapalveluissa niin, että vastuullisuus tulee näkyväksi jokapäiväisessä työssä ja valinnoissa. Vaikka painopisteet hieman

eroavat, heitä yhdistää yhteinen tavoite: tehdä vastuullisia ja kestäviä ratkaisuja, jotka huomioivat asiakkaat, ympäristön ja henkilöstön.

## 17 POHDINTA

Vastuullisuus on keskeinen periaate, joka tähtää siihen, että tuleville sukupolville jätetään elinkelpoinen maapallo. Tämä ei rajoitu pelkästään ekologisiin ja ympäristöystävällisiin tekoihin, vaan vastuullisuus kattaa myös sosiaalisen oikeudenmukaisuuden, yhteisöllisyyden ja henkilöstön hyvinvoinnin. Työelämässä vastuullisuus ilmenee paitsi organisaation arvoissa myös konkreettisissa toimintatavoissa, kuten työntekijöiden osallistamisessa ja päivittäisissä valinnoissa. Valkeakosken ruokapalveluiden päätös luoda oma vastuullisuussuunnitelma on tärkeä askel kohti kaupunkistrategian mukaista kestävämpää toimintaa.

Haastatteluiden perusteella vastuullisuutta voidaan toteuttaa monin eri tavoin, ja eri ruokapalvelutoimijat painottavat sitä omien lähtökohtiensa mukaisesti. Yksi korosti ruokakasvatuksen merkitystä, toinen hyödynsi tekoälyä ja teknologiaa, ja kolmas keskittyi kestävien ja työntekijöiden arkea helpottavien työvälineiden valintaan. Yhteistä haastatelluille toimijoille oli se, että vastuullisuus nähtiin kokonaisvaltaisena toimintamallina, joka ei keskity pelkästään yksittäisiin osa-alueisiin. Tämä laaja-alainen näkemys vastuullisuudesta antaa Valkeakosken ruokapalveluille mahdollisuuden valita ja soveltaa heille parhaiten sopivia käytäntöjä.

Vastuullisuuden edistäminen vaatii pitkäjänteistä työtä ja sitoutumista. Se ei ole yksittäinen projekti, vaan jatkuvaa kehitystyötä, joka perustuu globaaleihin tavoitteisiin, kuten vähähiilisyys ja kestävä kehitys. Kaupungit ja kunnat, kuten Valkeakoski, ovat tärkeässä roolissa näiden tavoitteiden jalkauttamisessa paikallistasolle. Ruokapalveluiden osalta vastuullisuus tarkoittaa paitsi ympäristöystävällisiä hankintoja myös taloudellisten ja sosiaalisten ulottuvuuksien huomioimista. Haastatteluista kävi ilmi, että Lempäälän ruokapalvelut toimivat esimerkillisenä mallina vastuullisuuskäytännöissä. Tämä osoittaa, kuinka yhteistyö ja avoin tiedonjakaminen ruokapalvelutoimijoiden kesken voivat olla merkittäviä vastuullisuuden edistämässä. Haastatellut toimijat olivat valmiita jakamaan omia strategioitaan ja käytäntöjään, mikä korostaa alan yhteisöllisyyttä ja halua edistää vastuullisuutta yhdessä.

Tämän opinnäytetyön kautta Valkeakosken ruokapalvelut saavat konkreettisia ideoita vastuullisuuden toteuttamiseen ja oman suunnitelmansa rakentamiseen.

Vastuullisuus vaatii kuitenkin pitkäjänteisyyttä ja resursseja, jotta sen vaikutukset näkyvät sekä paikallisesti että globaalisti. Tämä työ luo pohjan, jolle Valkeakosken ruokapalvelut voivat rakentaa kestävä ja vastuullista tulevaisuutta.

### **17.1 Strategia ja ruokapalvelun yhteiskunnallinen rooli**

Valkeakosken ruokapalveluiden tavoitteena on luoda kestävä toimintamalli, jossa vastuullisuus tukee laajemmin kuntalaisten hyvinvointia. Ruokapalveluiden yhteiskunnalliseen rooliin kuuluu terveyden ja kestävien elämäntapojen tukeminen, erityisesti lasten ja nuorten parissa. Yhteistyö kunnan muiden toimijoiden ja osastojen kanssa varmistaa, että vastuullisuusperiaatteet tulevat osaksi ruokapalveluiden strategisia päätöksiä ja arjen toimintaa. YK kestävä kehityksen tavoitteet voivat tarjota Valkeakoskelle mahdollisuuden vastuullisuustavoitteiden seurantaan ja kehittämiseen.

### **17.2 Hankinta**

Valkeakosken ruokapalvelut sitoutuvat hankinnoissa kotimaisuuteen, paikallisuuden tukemiseen ja eettisyyteen. Tavarantoimittajien kilpailutuksessa painotetaan kestävä kehitystä sekä toimitusvarmuutta ja volyymitarpeita, ja suurin osa raaka-aineista hankitaan läheltä. Esimerkiksi leipä- ja maitotuotteet voidaan hankkia paikallisilta toimijoilta, mikä tukee paikallista elinkeinoelämää ja vähentää ympäristövaikutuksia. WWF suositusten mukaiset kalatuotteet ja luomutuotteet lisätään hankintakriteereihin.

### **17.3 Ruokalistasuunnittelu**

Ruokalistasuunnittelussa Valkeakoski keskittyy terveellisiin ja ympäristöystävällisiin vaihtoehtoihin, joissa hyödynnetään kausituotteita, suositaan kasvisruokia ja otetaan huomioon asiakkaiden toiveet. Kasvisruokia voidaan tarjota säännöllisesti, ja lapsilta ja nuorilta kerättyjä toiveita voidaan käyttää ruokalistan kehittämiseen, mikä lisää asiakastytyväisyyttä ja osallistumista.

## 17.4 Vuorovaikutus

Valkeakosken ruokapalvelut panostavat aktiiviseen vuorovaikutukseen asiakkaiden kanssa. Toiveiden ja palautteen kerääminen auttaa ymmärtämään asiakkaiden tarpeita ja kehittämään palveluita entistä asiakaslähtöisemmiksi. Erityisiä toiveruokaviikkoja ja teemaviikkoja voidaan järjestää tukemaan asiakaslähtöisyyttä ja tuomaan vaihtelua arkeen. Lisäksi vastuullisuusviestinnän kehittäminen on tärkeää, jotta ruokapalveluiden vastuullisuustyötä voidaan tuoda entistä näkyvämmäksi ja tiedottaa sen tuloksista säännöllisesti.

## 17.5 Tuotanto

Tuotantoprosessissa voitaisiin ottaa käyttöön energiaa ja resursseja säästäviä ratkaisuja. Energiansäästöä voidaan tehostaa investoimalla energiatehokkaisiin laitteisiin ja vähentämällä veden ja pesuaineiden kulutusta. Myös ergonomiset työvälineet, kuten säädettävät työpöydät, Multiwasser-pesukoneet ja annosteluun sopivat laitteet, tukevat sekä työntekijöiden hyvinvointia että tuotannon tehokkuutta. Lisäksi ruokahävikkiä voidaan hallita vaakojen ja ResQ:uen kaltaisten ratkaisujen avulla.

## 17.6 Työelämäkäytännöt

Ruokapalveluissa panostetaan työhyvinvointiin ja työilmapiiriin. Hyvä esihenkilötyö, tasa-arvoiset työaikajärjestelyt ja työntekijöiden ergonomia ovat keskeisiä tekijöitä vastuullisuudessa. Työntekijöille tarjotaan koulutusta kestävän kehityksen ja vastuullisuuden teemoista ja työyhteisössä pyritään jatkuvasti kehittämään hyvää ilmapiiriä. Näin vahvistetaan työntekijöiden motivaatiota ja sitoutumista vastuullisiin toimintatapoihin, mikä näkyy myös palvelun laadussa.

## LÄHTEET

Ammattikeittiöosaajat Ry. Vastuulliset ruokapalvelut kehitysohjelma N.D. Viitattu 15.11.2024

<https://www.amko.fi/hankkeet/vastuulliset-ruokapalvelut-kehitysohjelma/>

Anttila, J. 2024. Proteiineja kasveista. Sydänliitto. Verkkojulkaisu. Viitattu 10.10.2024. <https://sydan.fi/fakta/proteiinia-kasveista/>

Finlex. Laki hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista.29.12.2016. Helsinki. Viitattu 17.9.2024. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161397#Pidm46111191737184>

Hiilineutraali Suomi. Hinkuverkosto. 15.12.2023. Viitattu 15.11.2024 <https://www.hiilineutraalisuomi.fi/hinku/>

Johansson, L. 1.8.2024. Etelä-Suomen Sanomat. Hämeen media Oy. Verkkojulkaisu. Viitattu 29.10.2024

<https://www.ess.fi/teemat/407280>

Kortetmäki, T & Pudas, T, & Saralahti, I. Kouluruoka2030. Näin ilmastovaikutukset puolitetaan. 2020. Verkkojulkaisu. Viitattu 2.10.2024.

[https://www.aka.fi/globalassets/3-stn/1-strateginen-tutkimus/tiedonkayttajalle/politiikkasuositukset/politiikkasuositukset/21\\_03\\_koulu-ruoka\\_2030.pdf](https://www.aka.fi/globalassets/3-stn/1-strateginen-tutkimus/tiedonkayttajalle/politiikkasuositukset/politiikkasuositukset/21_03_koulu-ruoka_2030.pdf)

Kuhmonen, T & Hyvönen, K & Ahokas, I & Kaskinen, J & Sarimaa, R. 7.2015 Paikallinen Ruoka ja Kestävä kehitys. Tulevaisuuden tutkimuskeskus. Viitattu 23.10.2024.

[https://www.utupub.fi/bitstream/handle/10024/147477/eTutu\\_7-2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.utupub.fi/bitstream/handle/10024/147477/eTutu_7-2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Kuisma, M & Riipi, I & Silvennoinen, K. 2024. Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus. Viitattu 20.11.2024 [https://juku.kuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/555338/luke-luobio\\_82\\_2024.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://juku.kuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/555338/luke-luobio_82_2024.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Matkailu ja ravitsemuspalvelut Mara. Matkailu, ja ravintola-ala tiellä vähähiilisyys-teen. 30.9.2024. Verkkojulkaisu. Viitattu 12.10.2024. [https://www.mara.fi/media/vastuullisuus/mara-vahahiilisyys-2024\\_09\\_30.pdf](https://www.mara.fi/media/vastuullisuus/mara-vahahiilisyys-2024_09_30.pdf)

Motiva. N.D. Energiatohkeas ammattikeittiö. Verkkojulkaisu. Viitattu 4.10.2024. [https://www.motiva.fi/files/3056/Energiatohkeas\\_ammattikeittio.pdf](https://www.motiva.fi/files/3056/Energiatohkeas_ammattikeittio.pdf)

Opetushallitus. Kestävän kehityksen keskeiset käsitteet. N.D. Verkkojulkaisu. Viitattu 17.7.2024. <https://www.oph.fi/fi/opettajat-ja-kasvattajat/kestavan-kehityksen-keskeiset-kasitteet>

Ruokakasvatus yhdistys ruukku. N.D. Ruokakasvatus – Mitä se on? Viitattu 3.10.2024. <https://ruokakasvatus.fi/mita-ruokakasvatus-on/ruokakasvatus-kotona/>

Ruokavirasto. Ruokapalvelut. 9.6.2023. Verkkajulkaisu. Helsinki. Viitattu 4.9.2024. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemuksella-hyvinvointia/ruokapalvelut/>

Ruokavirasto. Kestävä ruokailu. 12.12.2023. Viitattu 15.8.2024. <https://www.ruokavirasto.fi/vireytta-seniorivuosiin/ikaantyneen-hyva-ravitsemus/kestava-ruokailu/>

Savon ammattiopisto. Vastuullinen ruokapalvelu. N.D. Viitattu 10.7.2024. <https://sakky.fi/fi/vastuullinen-ruokapalvelu>

Sillanmäki, L. Yleisradio. Kaksi kuntaa löysi keinon vähentää ruokahävikkiä. 11.9.2023. Verkkouutinen. Viitattu 15.9.2024. <https://yle.fi/a/74-20110647>

Valkeakosken kaupungin Strategia. N.D. Verkkajulkaisu. Viitattu 30.10.2024. [://www.valkeakoski.fi/uploads/2022/08/6ba0d127-kaupunkistrategia-2030.pdf](https://www.valkeakoski.fi/uploads/2022/08/6ba0d127-kaupunkistrategia-2030.pdf)

Valtioneuvoston kanslia. Kestävän kehityksen toimikunnan strategia. 6.2022. Viitattu 12.8.2024. [https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163958/VNK\\_2022\\_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163958/VNK_2022_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Valtioneuvosto. Kulomaa, V 20.12.2023. Kouluruoka uudistuu ja kehittyy kuntien kanssa. Viitattu 10.10.2024. <https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/kouluruokailu-uudistuu>

Ympäristöministeriö. Mitä on kestävä kehitys. 15.3.2023. Helsinki. Viitattu 20.7.2024. <https://ym.fi/mita-on-kestava-kehitys>

Ympäristöministeriö. N.D. Jätelaki ja asetukset. Viitattu 27.9.2024. <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

Ympäristöministeriö. Suomen kansallinen ilmastopolitiikka. N.D. Viitattu 16.9.2024. <https://ym.fi/suomen-kansallinen-ilmastopolitiikka>

## LIITTEET

Liite 1. Haastattelurunko Lempäälän- ja Tuusulan ruokapalveluille

### **1. Strategioiden huomioiminen ja ruokapalveluiden yhteiskunnallinen rooli**

-Miten yrityksenne huomioi vastuullisuuden ja kestäväen kehityksen strategioissaan?

-Miten näette ruokapalveluiden yhteiskunnallisen roolin?

-Onko teillä tavoitteita tai mittareita vastuullisuuden edistämiseksi? Jos on, miten niitä seurataan ja raportoidaan?

### **2. Hankinnat**

-Miten yrityksenne varmistaa, että hankinnat ovat vastuullisia ja eettisiä?

-Millä kriteereillä valitsette tavarantoimittajat ja raaka-aineet?

-Miten huomioitte paikalliset ja kausiluonteiset tuotteet hankinnoissanne?

-Miten pyritte vähentämään ruokahävikkiä hankinnoissa?

### **3. Ruokalistasuunnittelu**

-Miten vastuullisuus näkyy ruokalistasuunnittelussa?

-Miten huomioitte asiakkaiden erityisruokavaliot ja allergiat vastuullisessa ruokalistasuunnittelussa?

-Miten pyritte lisäämään kasvisruokien ja kasvipohjaisten vaihtoehtojen osuutta ruokalistalla?

-Miten arvioitte ruokalistojen vaikutuksia esimerkiksi ympäristöön tai terveellisuuteen?

-Miten asiakkaiden toiveet ja palautteet otetaan huomioon ruokalistasuunnittelussa?

-Onko teillä käytössä jokin teema viikkoja tai päiviä ruokalistasuunnittelussa?

### **4. Tuotanto**

-Miten vastuullisuus näkyy tuotantoprosesseissanne?

-Miten pyritte vähentämään energian ja veden kulutusta tuotannossa?

-Miten huomioitte ruokahävikin vähentämisen tuotantovaiheessa?

Onko teillä käytössä teknologisia ratkaisuja, jotka tukevat vastuullista tuotantoa?

### **5. Työelämäkäytännöt**

-Miten vastuullisuus näkyy henkilöstön työelämäkäytännöissä ja työhyvinvoinnissa?

- Miten koulutatte henkilöstöä vastuullisuuden ja kestävän kehityksen teemoista?
- Miten yrityksenne tukee tasa-arvoa ja monimuotoisuutta työpaikalla?
- Miten pidätte yllä hyvää työilmapiiriä ja henkilöstön sitoutumista yrityksen arvoihin?

## **6. Toimiva vuorovaikutus**

- Miten varmistatte toimivan ja avoimen vuorovaikutuksen sidosryhmiemme kanssa?
- Miten saatte palautetta ja miten hyödynnätte sitä toimintanne kehittämisessä?
- Miten pyritte tekemään yhteistyötä muiden toimijoiden kanssa vastuullisuuden edistämiseksi?
- Onko teillä käytössä viestintästrategia, joka tukee vastuullisuustavoitteita?
- Miten varmistatte, että vastuullisuusviestintä tavoittaa asiakkaat ja muut