



Tampereen korkeakoulu- yhteisön ruokapalvelutoimijat ja ekologinen kestävyys

Johanna Sainio

OPINNÄYTETYÖ
Marraskuu 2024

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma
Restonomi (AMK)

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma
Restonomi (AMK)

SAINIO, JOHANNA:

Tampereen korkeakouluyhteisön ruokapalvelutoimijat ja ekologinen kestävyys

Opinnäytetyö 40 sivua, joista liitteitä 2 sivua
Marraskuu 2024

Ekologisen kestävyden teemat ovat nousseet ajankohtaisiksi ruokapalvelutoimijoidenkin osalta. Esimerkiksi Tampereen korkeakouluyhteisön tavoitteena on ruokapalvelujen ilmastoneutraalius ja kestävyys. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on ollut tarkastella Tampereen korkeakouluyhteisön ruokapalvelutoimijoiden ekologisen kestävyden nykytilaa. Tavoitteena on löytää kehittämiskohteita ja antaa ehdotuksia, joilla kestävyttä voitaisiin tulevaisuudessa edistää.

Selvitys alkoi ruokapalvelutoimijoiden kartoittamisella. Työssä koottiin yhteen tieto ruokapalvelutoimijoiden lukumäärästä, sijainnista ja omistajista. Puolistrukturoiduilla teemahaastatteluilta saatiin tietoa korkeakouluruokailun parissa toimivilta asiantuntijoilta. Haastatteluilta syvennettiin ja kerättiin tietoa niistä toimista, joilla ekologista kestävyttä on jo parannettu. Lisäksi otettiin huomioon mahdolliset suunnitelmat tuleviin kehittämistoimiin liittyen. Haastattelujen aineistoa tutkittiin laadullisen analyysin avulla.

Korkeakouluruokailun kehittämiseen on mielenkiintoa niin korkeakoulujen henkilöstön kuin opiskelijoidenkin osalta, mutta ruokapalvelut eivät ole korkeakoulun suoria ostoja ja näin ollen eivät ole suuri prioriteetti. Kehittäminen jää helposti ruokapalvelutoimijoiden itsensä ja asiakkaiden toiveiden ja aktiivisuuden varaan. Toisaalta korkeakouluruokailun hiilijalanjälkeä on haluttu yrittää pienentää ja kasvisruoan houkuttelevuutta lisätä.

Korkeakouluyhteisön olisi tärkeää ottaa korkeakouluruokailu mukaan organisaationsa ekologisen kestävyden tarkasteluun ja päästöjen laskentaan. Hiilijalanjäljen lisäksi huomioon voisi ottaa enemmän muita ruokailun ympäristövaikutuksia, esimerkiksi ruokapalvelutoimijoiden luontojalanjälki. Tärkeää on muistaa korkeakouluruokailun perimmäinen tarkoitus ravinteikkaan ruoan tarjoamisesta ja näin ylläpitää opiskelijoiden hyvinvointia.

Asiasanat: ekologinen kestävyys, ruokapalvelutoimijat, korkeakouluruokailu

ABSTRACT

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

SAINIO, JOHANNA:
Ecological Sustainability of Tampere Universities' Campus Canteens

Bachelor's thesis 40 pages, appendices 2 pages
November 2024

University campus canteens serve widely students and university staff in Tampere region, but the ecological sustainability of these services has not been in the spotlight. However, climate neutral catering services is one of the cornerstones of Tampere Universities' roadmap to climate neutrality goals. The purpose of this study was to examine how universities can direct sustainable campus catering in the future.

The data were collected from experts working as decision-makers in the university campus canteens. Semi-structured interviews were used to pursue to understand which types of measurements have already been taken and plans for the future actions. The data were analysed using qualitative content analysis.

The respondents stated that working towards ecological sustainability is important. Work towards climate neutrality and vegetarian food are promoted by catering services. The findings indicated that there is a need to raise awareness about this topic for both personnel and students in Tampere universities. Furthermore, paying attention not only to climate neutrality but also to other types of ecological sustainability is important, for example campus canteens' impacts on biodiversity.

Key words: ecological sustainability, food services, campus canteens

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	KORKEAKOULURUOKAILUN TOTEUTTAMINEN	7
	2.1 Julkiset ruokahankinnat.....	7
	2.2 Kansaneläkelaitoksen ateriatuki.....	7
	2.3 Ruokapalvelutoimijan valinta.....	8
	2.4 Tampereen korkeakoulu yhteisö	8
	2.5 Toimintaympäristö.....	9
	2.6 Ruokapalvelutoimijat kampuksilla	9
	2.7 Korkeakouluruokailun toteuttaminen muualla Suomessa.....	11
3	RUOKAPALVELUJEN EKOLOGINEN KESTÄVYYS	13
	3.1 Kestävyyden osa-alueet.....	13
	3.2 Kestävyys- ja vastuullisuustavoitteita ruokapalvelutoimijoille	15
	3.3 Hiili- ja luontojalan jälki	16
	3.4 Luonnon monimuotoisuus ympäristövaikutuksien arvioinnissa	17
	3.5 Ruokalistasuunnittelu ja elintarvikehankinnat.....	19
	3.6 Planetaarinen ruokavalio.....	21
	3.7 Kestävyyden huomiointi keittiön päivittäisessä toiminnassa	22
	3.8 Viestintä ja tuuppaaminen.....	23
	3.9 Vastuullisuussuunnitelma.....	24
4	TUTKIMUKSELLINEN KEHITTÄMISTYÖ	26
	4.1 Menetelmät	26
	4.2 System mapping -kaavio.....	27
	4.3 Haastattelujen toteutus ja analyysi.....	27
	4.4 Tietosuoja ja eettisyys.....	28
5	TULOKSET	29
	5.1 System mapping	29
	5.2 Haastattelujen tulokset.....	30
	5.3 Johtopäätökset.....	33
6	POHDINTA	35
	LÄHTEET	37
	LIITTEET	43
	Liite 1. Tampereen korkeakoulu yhteisön ruokapalvelutoimijat.....	43
	Liite 2. Haastateltaville lähetetyn saatekirjeen pohja.	44

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytteen tavoitteena on kartoittaa Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijoiden ekologisen kestävyden nykytilaa. Ekologinen kestävyys on ajankohtainen ja tärkeä aihe huomioida, mutta sitä ei vielä ole merkittävässä määrin tutkittu Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijoiden toiminnassa. Lisäksi opinnäytteen olisi tarkoitus kartoittaa yleisesti korkeakouluuyhteisön nykyisiä ruokapalvelutoimijoita, sillä usealla kampuksella on useita eri toimijoita, minkä vuoksi kokonaiskuvan hahmottaminen on tällä hetkellä vaikeaa.

Korkeakouluuyhteisön kestävyys- ja vastuullisuustavoitteissa mainitaan ”Kestävät ja ilmastoneutraalit ruokapalvelut” (Korkeakouluuyhteisön kestävyys- ja vastuullisuustavoitteet n.d.). Tavoitteisiin pääsemiseksi on ensiarvoisen tärkeää tuntea eri ruokapalvelutoimijat ja niiden käytännöt. Tässä opinnäytetyössä tiedon hankinnan menetelmänä käytettiin puolistrukturoitua haastattelua, joista saatu aineisto analysoitiin.

Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijat ovat merkittävä tekijä Tampereella. Näiden toimijoiden ympäristövaikutusten arviointi auttaisi mahdollisissa kehittämistoimenpiteissä kohti ekologista kestävyttä. Selvitys voisi hyödyttää ruokapalvelutoimijoiden omistajia, työntekijöitä ja palveluiden asiakkaita edistämään ekologisesti kestäviä päätöksiä ja valintoja.

Korkeakouluruokailun yhtenä tavoitteena voidaan pitää kestävä kehityksen edistämistä esimerkiksi ruokavalinnoista annettavilla suosituksilla (Hyvinvointia ja opiskelukykyä ruokailusta 2021, 13). Korkeakouluruokailun toteuttamisen ja ekologisen kestävyden yhdistäminen vaatii ruokapalvelutoimijoilta huomiota toiminnan kehittämiseen.

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii FUSILLI-hanke, joka on useammassa eurooppalaisessa kaupungissa toimiva kestävä, turvallista ja terveellistä ruoantuotantoa kehittävä hanke. Suomesta mukana on mm. Tampereen ammattikorkeakoulu. (FUSILLI n.d.).

2 KORKEAKOULURUOKAILUN TOTEUTTAMINEN

2.1 Julkiset ruokahankinnat

Julkiset hankinnat ovat erilaisten asioiden, esimerkiksi tavaroiden tai palveluiden, ostamista julkisilla varoilla (Karikallio & Arovuori 2024, 13). Myös eri toimijoiden ja organisaatioiden elintarvikehankinnat kuuluvat näihin. Julkisten hankintojen käytäntöjä säätelee laki, ja esimerkiksi elintarvikehankinnoissa säädöksiä tulee noudattaa, jos kyseessä on yli 60 000 euron hankinta (Laki julkisista hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista 2016).

Suomessa julkisia ruokahankintoja tekevät mm. kunnat, valtio ja seurakunnat, ja vuonna 2022 julkisia elintarvike- ja ruokapalveluhankintoja tehtiin 934 miljoonan euron edestä (Karikallio & Arovuori 2024, 17). Myös korkeakoulujen opiskelija- ja henkilöstöruokailu lasketaan julkisiin ruokahankintoihin.

Organisaation julkiset ruokapalvelut voi organisaatio tuottaa itse, in-house-yhtiön palveluna tai ulkoistaa yksityiselle toimijalle (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 5). Ulkoistamisessa huomioon tulee ottaa kilpailutuksen toteuttaminen.

2.2 Kansaneläkelaitoksen ateriatuki

Merkittävä ja tunnetuin osa korkeakouluyhteisön ruokapalvelutoimijoiden liiketoimintaa on ateriatuettu ruokailu opiskelijaravintoloissa. Tukea maksetaan opiskelijaravintoloille vuosittain 30 miljoonaa euroa (Kansaneläkelaitos 2023). Edullinen ja terveellinen syöminen edistää opiskelukykyä ja jaksamista. Kansaneläkelaitos eli Kela tekee päätöksen siitä, saako jokin tietty ravintola tai ruokala ateriatukea (Laki Kansaneläkelaitoksesta 2001).

Korkeakouluopiskelijoita on Suomessa yhteensä noin 305 000. Ateriatuen tarkoituksena on tukea opiskelijoiden terveellistä ruokailua kansallisella tasolla. Ravinteikkaan ruoan tarjoamisen lisäksi opiskeljaruokailu edistää yhteisöllisyyttä

ja antaa mallia kestävien valintojen teosta opiskelijoille. (Hyvinvointia ja opiskelukykyä ruokailusta 2021, 12–13.)

Ateriatuki on tarkoitettu kaikille korkeakouluopiskelijoille yksilön taloudellisesta tilanteesta riippumatta, ja on ateriala kohden 2,55 euroa. Opiskelija saa siis ikään kuin alennuksen aterian normaalista hinnasta. Samanlaista ateriatukea ei ole käytössä muissa maissa, joten kyseessä on ainutlaatuinen suomalainen käytäntö. Ateriatuki tuli voimaan vuonna 1979, ja vuonna 1996 se laajeni myös ammattikorkeakouluopiskelijoille. (Kansaneläkelaitos 2023.)

2.3 Ruokapalvelutoimijan valinta

Tilaaaja, esimerkiksi oppilaitos, voi määritellä erilaisia tarjouspyynnön kriteeristöjä vastuullisten ruokapalvelujen hankintaan. Näiden kriteerien perusteella voidaan tehdä päätöksiä ruokapalvelutoimijaa valitessa. Tarjouspyyntöön on tärkeää liittää myös palvelukuvaus, jossa avataan kattavasti ruokapalvelutoimijalta odotetut vähimmäisvaatimukset palvelulle (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 30).

Kun ruokapalvelutoimijan kanssa on päästy yhteisymmärrykseen palvelun tuottamisen vähimmäisvaatimuksista, voidaan tehdä sopimus palvelun tuottamisesta. Yhteistyön aikana sopimuseurannassa voidaan valvoa ja kehittää monia asioita, esimerkiksi seurata ruokapalvelutoimijan raportointia, aterioiden laadun seurantaa, vastuullisuusvaatimusten täyttymistä ja pitää yhteisiä kokouksia tilaajan ja ruokapalvelutoimijan kanssa (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 56).

2.4 Tampereen korkeakouluyhteisö

Tampereen korkeakouluyhteisöön kuuluu Tampereen yliopisto ja Tampereen ammattikorkeakoulu. Kampuksia on yhteensä viisi. Tampereen yliopiston kampuksia ovat Keskustakampus, Hervannan kampus ja Kaupin kampus.

Tampereen ammattikorkeakoululla taas on Pääkampus Kaupissa ja Mediapolis Tohlopissa. (Tampereen korkeakouluuyhteisön kampukset n.d.)

Nykyisen muotoinen korkeakouluuyhteisö muotoutui vuonna 2019, kun Tampereen yliopisto ja Tampereen teknillinen yliopisto yhdistyivät säätiöyliopistoksi. Korkeakouluuyhteisö on yhteiskunnallinen toimija, joka harjoittaa opetustoimintaa ja tutkimusta. Kyseessä on Suomen tasolla ainutlaatuinen ja suuri korkeakouluuyhteisö. Opiskelijoita on 21 000 ja henkilökuntaa 4 000 henkilöä (Tampereen korkeakouluuyhteisö n.d..)

2.5 Toimintaympäristö

Toimintaympäristönä Tampereen korkeakouluuyhteisö on monipuolinen ja mahdollinen asiakaskunta on suuri ja käyttää yleensä säännöllisesti ruokapalveluita. Opiskelupäivän lomassa kampusten ruokaloiden tarjonta on yleensä saavutettavin ja halvin vaihtoehto korkeakouluopiskelijoille.

Kelan ateriatuettuja aterioita saa myydä joka päivä klo 10–20 välillä (Ateriatuki opiskelijaravintoloille n.d.). Tampereella ruokaa tarjotaan maanantaista perjantaihin vaihtelevin aukioloin. Lounas tarjotaan linjastoilta, josta asiakas itse annostelee lautaselleen annoksensa.

Tampereen korkeakouluuyhteisössä ruokapalveluja tuottaa useampi toimija. Monella kampuksella ruokapalvelut on ulkoistettu yksityiselle toimijalle. Campusravita on osittain korkeakouluuyhteisön omistuksessa. Omistajaohjaukseen tulee tällöin kiinnittää huomiota. Kuntalaki (2015) määrittää omistajaohjauksen toimenpiteiksi, joilla omistaja vaikuttaa yhtiön hallintoon ja toimintaan esimerkiksi sopimuksilla ja henkilövalinnoilla. Omistajaohjauksella voidaan siis vahvistaa omistajan arvojen toteutumista.

2.6 Ruokapalvelutoimijat kampuksilla

Korkeakouluyhteisön ruokapalvelutoimijat ovat isoja toimijoita Tampereen seudulla. Vaikka lounasbuffet on ehkä tunnetuin toimijoiden tarjoama palvelu, myös kahvilatoiminta ja catering-palvelut kuuluvat monien liiketoimintaan.

Opiskelijoiden lisäksi asiakkaina käy korkeakoulun henkilökuntaa ja muita vierailijoita. Perinteisestä liiketoiminnasta korkeakoulun ruokapalvelutoimijat erottaa Kelan ateriatuki, jonka avulla lounaiden hinnat pystytään pitämään opiskelijoille edullisina. Ruokalistoja joudutaan suunnittelemaan moneen eri tarpeeseen ja erityisruokavaliot huomioiden.

Tampereen korkeakouluyhteisössä toimii useita ruokapalvelutoimijoita. Näitä ovat Campusravita, ISS Food Services Suomi, Pikante, Juvenes, Sodexo sekä Food & Co.

Campusravitan omistaa Tamko ja Tampereen ammattikorkeakoulu (Yhteystiedot ja UKK n.d.). Yritys toimii Tampereen ammattikorkeakoulun pääkampuksen tiloissa. Toimijan palveluihin kuuluu opiskelija- ja henkilöstöruokailu sekä kahvilatoimintaa ja tilaustarjoilua (Campusravita n.d.). Campusravita on perustettu 1978 (Kauppalehti n.d.).

Tori Mediapoliksella toimii ISS Food Services Suomi (ISS n.d.). ISS on kansainvälinen suuryritys, jolla on myös mm. siivous-, tekniikka- sekä turvallisuuspalveluita (Palvelumme n.d.). Yritys on perustettu vuonna 1934 (Meidän tarinamme n.d.).

Pikante eli Pirkanmaan kansanterveys ry tarjoaa opiskelijahintaista ruokaa kahdessa toimipisteessä Tampereen yliopistollisen sairaalan alueella: Pikante Finn-Medissä ja Pikante Mistelissä (Unisafka n.d.). Muuten toimijalla on ravintola- ja kahvilapalveluita sekä juhla- ja kokoustiloja. Pikanten toiminta alkoi vuonna 1962. (Pikante n.d.)

Food & Co tarjoaa opiskelijaruokaa kahdessa toimipisteessä Tampereella, Hervannassa Reaktorissa ja keskustan kampuksella Minervassa (Löydä ravintolasi n.d.). Food & Co on Compass Groupin brändi, ja Compass Group taas on kansainvälinen suuryritys, jolla ruoka- ja puhtauspalveluja. (Compass Group

n.d.) Yrityksen toiminta alkoi vuonna 1941 Isossa-Britanniassa (Our heritage n.d.).

Sodexolla on opiskelijaruokailua kahdessa toimipisteessä Tampereella Hervannan kampuksella Hertsissä ja keskustan kampuksella Linnassa (Opiskelijaravintolat n.d.) Sodexo kuuluu Sodexo-konserniin ja on Suomen suurimpia ravintoloitsijoita yli 200 ravintolallaan. Sodexo-konserni on kansainvälinen suuryritys, jolla on ateria-, toimitila-, ja kiinteistöpalveluja. (Sodexo n.d.) Yritys perustettiin Ranskassa vuonna 1966 (Our history n.d.).

Juveneksella on opiskelijaruokailua kuudessa toimipisteessä Tampereella: Arvo lähellä Tampereen yliopistollista sairaalaa, Newton ja Konehuone Hervannassa, YO-ravintola ja Cafe Alakuppila keskustan kampuksella sekä Restaurant Frenkcell & Piha Frenckellissä (Ravintola & Kahvilat Tampere n.d.). Ravintola- ja palvelualalla toimiva Juvenes toimii kahdeksalla paikkakunnalla Suomessa, ja sen omistaa Tampereen ylioppilaskunta TREY. Juvenes on aloittanut toimintansa vuonna 1959. (Juvenes n.d.)

2.7 Korkeakouluruokailun toteuttaminen muualla Suomessa

Monet korkeakoulut Suomessa ovat tehneet omia vastuullisuus- ja kestävyysuunnitelmia, tai muuten sitoutuneet kehittämään toimintaansa. Korkeakoulujen välillä on kuitenkin eroja.

Helsingin yliopiston tavoitteena on edelläkävijyys kestävyys- ja vastuullisuusasioissa (Kestävyys- ja vastuullisuus n.d.). Lisäksi korkeakoulu on julkaissut oman tarjoilusuosituksen, jonka mukaan yliopiston tapahtumissa mm. suositetaan kasvis- ja vegaaniruokaa (Yliopiston tarjoilusuositus 2024). Helsingin yliopistossa ruokapalveluita tuottavat vain UniCafe ja Sodexo (Helsingin yliopisto 2024). UniCafe on osa Ylvaa, jonka omistaa Helsingin yliopiston ylioppilaskunta (UniCafe n.d.).

Jyväskylän yliopistolla on oma tiekartta, joka tähtää planetaariseen hyvinvointiin. Ruokapalveluiden osalta tiekartassa huomioitavaa on planetaarisen ruokavalion

edistäminen ja kasvipohjaisen ruoan osuuden kasvattaminen. (Tiekartta planetaariseen hyvinvointiin 2022) Jyväskylän yliopistossa ruokapalveluita tuottaa Semma Oy, Compass Group ja lisäksi Jyväskylän yliopiston ylioppilaskunnan omistama ravintola Ilokivi (Jyväskylän yliopisto n.d.).

Molemmissa korkeakouluissa on vähemmän ravitsemuspalveluita tuottavia toimijoita verrattuna Tampereeseen. Lisäksi Helsingin ja Jyväskylän yliopistot ovat omilla sivustoillaan listanneet ruokapalvelutoimijansa, jolloin niistä on helppoa etsiä lisätietoa.

Ammattikorkeakoulu Metropolialla on oma kestävyys- ja vastuullisuusohjelma, jossa YK:n kestävän kehityksen tavoitteet ohjaavat toimintaa (Metropolia n.d.). Metropolian verkkosivujen Tiekartta-osiossa mainitaan toimenpiteenä ilmastoystävällisen ruoan suosiminen ja ruokahävikin vähentäminen, mutta toimenpidettä ei ole kuitenkaan vielä aloitettu (Tiekartta n.d.).

Lapin ammattikorkeakoululla on oma vastuullisuusohjelma, johon on poimittu tiettyjä YK:n Agenda 30:n tavoitteita ohjenuoriksi. Ruokapalveluiden toimintaa ei erikseen mainittu, mutta tavoitteena on hiilineutraali kampus 2030 mennessä. (Lapin AMK n.d.) Oletettavasti ruokapalvelut laskettaisiin tähän mukaan.

3 RUOKAPALVELUJEN EKOLOGINEN KESTÄVYYS

3.1 Kestävyyden osa-alueet

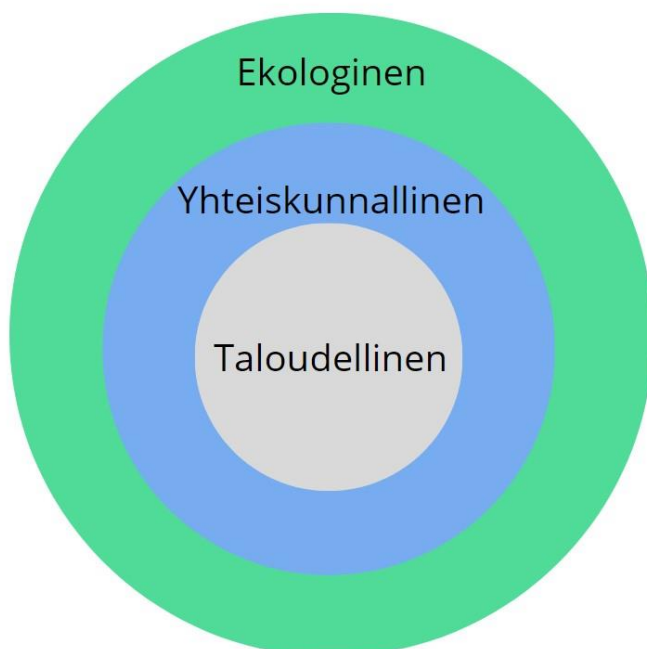
Klassisen määritelmän kestävyydelle antaa YK:n raportti, jonka mukaan kestävyys on sitä, että tämän hetken tarpeet pystytään täyttämään niin, ettei se vahingoita tulevaisuuden sukupolvien kykyä täyttää omia tarpeitaan (Our Common Future 1987, 41). Tämän voisi ilmaista niinkin, että tulevaisuudessa ihmisillä pitäisi olla samankaltaisia mahdollisuuksia ja resursseja elämiseen kuin nykysukupolvillakin. Erilaiset ympäristökriisit, esimerkiksi ilmastonmuutos, ja ylikulutus voivat uhata tätä periaatetta.

Ekologinen kestävyys on noussut yhä tärkeämmäksi aiheeksi niin asiakkaiden vaatimuksissa kuin poliittisen päätöksenteon tasollakin. Ilmastonmuutos ja sen aiheuttamat negatiiviset vaikutukset huolettavat monia suomalaisia (Lehtonen ym. 2020, 21). On ymmärrettävää, että vaatimukset myös yrityksiä kohtaan nousevat, kun yksilöt haluavat tehdä ekologisesti kestäviä valintoja.

Lehtosen ym. (2020, 37) mukaan kyselytutkimuksessa huomattiin, että suomalaiset ovat valmiita tekemään konkreettisesti asioita ilmaston hyväksi. Toisaalta suosituimmat ilmastoteot olivat arkeen vähän vaikuttavia ja edullisia, ja vaikutukseltaan tehokkaammat taas eivät olleet yhtä suosittuja. Voisiko opiskelijaruokaluista tulla helppo tapa vaikuttaa, jos aterivalintojen tueksi saa riittävästi tietoa?

Ekologinen kestävyys on osa laajempaa kestävyysajattelua, jossa otetaan huomioon esimerkiksi niin sosiaalinen kuin taloudellinenkin kestävyys. Ruokapalveluja tuottaessa myös ravitsemuksellinen vastuullisuus voi olla tarkastelun kohteena. Liiketoiminnassa ympäristön huomioiminen vaatii arvovalintojen tekoa ja sen varmistamista, että liiketoimintaa harjoitetaan ekologinen kestävyys huomioiden.

Gibbins, Hopwood & O'Brien (2002) esittämän mallin mukaan ekologinen kestävyys on lähtökohtana yhteiskunnalliselle ja taloudelliselle kestävyydelle (kuvio 1). Ekologinen kestävyys toimii reunaehtona muulle toiminnalle.



KUVIO 1. Kestävyden eri osa-alueet (mukaillen Gibbins, Hopwood & O'Brien 2002, 11).

Ekologisen kestävyden ohella kestävyttä voi tarkastella muista näkökulmista, esimerkiksi sosiaalisen, yhteiskunnallisen, kulttuurillisen tai taloudellisen kestävyden kannalta. Sosiaalinen kestävyys tarkoittaa ihmisten ja yhteisöjen hyvinvoinnin vaalimista. Liiketoimintaa harjoittaessa sosiaalinen vastuullisuus näkyy esimerkiksi erilaisten hankintojen vaikutukset yhteiskuntaan ja kansalaisiin huomioon ottamisena (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 18). Lisäksi liiketoiminnassa pitää huolehtia työehtojen noudattamisen toteutumisesta (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 19). Yhteiskunnallisesti ruokapalvelut ovat osaltaan ylläpitämässä huoltovarmuutta kriisitilanteiden varalta ja Suomen omavaraisuutta. Myös saavutettavuuden ja reilujen työolojen voidaan ajatella kuuluvan sosiaalisen kestävyden piiriin.

Taloudellista kestävyttä on vakaa taloudenpito ja liiketoiminnan harjoittaminen kannattavasti. Lisäksi taloudellisesti kestävä ruokapalvelutoimija ottaa huomioon

kerrannaisvaikutukset esimerkiksi alueen työllisyyteen (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 21) Taloudellinen kestävyys muistaa liiketoiminnan tarkoituksen, mutta toimii sosiaalisen ja ekologisen kestävyuden ehdoilla.

3.2 Kestävyys- ja vastuullisuustavoitteita ruokapalvelutoimijoille

Agenda 2030 on YK:n globaali toimintaohjelma, jossa on 17 tavoitetta kestävä kehityksen saavuttamiseksi. Muiden maiden ohella myös Suomen hallitus on sitoutunut ohjelmaan. (Suomen kestävä kehityksen toimikunta n.d.) Monet tavoitteet koskevat julkisia hankintoja ja ruokapalvelutoimijoitakin, sillä hyvin toteutetut ruokapalvelut huomioivat ympäristön ja ihmisten terveyden edistämisen.

Valmisteilla on EU:n lainsäädäntöehdotus kestävään ruokajärjestelmään liittyen, johon kuuluisi myös julkiset elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat. Ehdotetut kestävyyskriteerit koskevat mm. luomu- ja lähiruoan käyttämistä. (Väänänen 2024) Voidaan siis olettaa, että tulevaisuudessa kestävyttä edistetään yhä enemmän myös lainsäädännöllä. Ruokapalvelutoimijat, jotka ovat jo nyt panostamassa kestävyteen, saavat etumatkaa muihin nähden.

Hankinta-Suomi on usean toimijan, mm. valtionvarainministeriön, toimenpideohjelma, jonka tarkoituksena on kehittää julkisia hankintoja. Myös vastuullisuus on mainittu huomioitavana asiana hankintoja tehdessä. Ohjelman kautta on koostettu useita vastuullisuuteen liittyviä oppaita, jotka ovat julkisesti saatavilla hankkeen nettisivuilla. (Hankinta-Suomi n.d.)

Myös Tampereen korkeakouluuyhteisöllä on omat kestävyys- ja vastuullisuustavoitteet. Tampereen korkeakouluuyhteisö tavoittelee hiilineutraaliutta vuoteen 2030 mennessä. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää toimenpiteitä koskien mm. kiinteistöjä, matkoja ja hankintoja, ja myös ruokapalvelut mainitaan. Lisäksi visiossa todetaan, että jokaisella opiskelijalla pitäisi olla ymmärrys kestävästä kehityksestä. (Kestävyys- ja vastuullisuustavoitteet korkeakouluuyhteisössä n.d.)

Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijoista esimerkiksi Campusravitalla on ravintolatoimikunta, jonka on tarkoitus kehittää toimintaa. Toimikunta kerää asiakaspalautetta ja sen jäseninä on myös opiskelijoita. (Ahonen 2024)

3.3 Hiili- ja luontojalanjälki

Eri tuotteiden ja palvelujen ympäristövaikutuksien laskemiseen on kehitetty erilaisia laskentatapoja ja malleja. Esimerkkinä tästä ovat hiili- ja luontojalanjälki. Sjøstedtin (2018) mukaan hiilijalanjälki kertoo aiheutetun hiilidioksidipäästöjen määrän, ja mukaan voidaan laskea muitakin kasvihuonepäästöjä. Luontojalanjälki puolestaan tarkoittaa sitä kokonaisvaltaista haittaa, jota esimerkiksi tuotteesta tai palvelusta aiheutuu luonnon monimuotoisuuteen.

Näiden eri laskentatapojen standardit ja niiden yleisyys ja yhteneväisyys vaihtelevat. Hiilidioksidiekvivalentti on kasvihuonepäästöjen yksikkö, jolla voidaan laskea hiilidioksidin lisäksi esimerkiksi metaanin määrää, joka sitten suhteutetaan hiilidioksidin määrään (Haveri, Soisalo & Voutilainen 2023, 182). Luontojalanjäljelle, joka mittaisi kokonaisvaltaisesti ympäristövaikutuksia, ei ole vielä yleisesti käytettyä yhtenäistä standardoitua mallia, mutta sekä Suomessa että maailmalla on alettu yrittää kehittää mittaristoa (Sjøstedt 2018).

Ruoan ja elintarvikkeiden tuotanto, kuljetus, prosessointi ja mahdollinen hävikki vaikuttaa ympäristöön. Esimerkiksi Tampereen kaupunki on laskenut oman hiili- ja luontojalanjälkensä, ja elintarvikkeiden ostot olivat merkittävä osa luontojalanjälkeä. Suuren kaupunkiorganisaation hiili- ja luontojalanjäljen laskemiseen kehitettiin uutta laskentatapaa, jossa hyödynnettiin niin tietokantoja kuin kaupungin talouskirjanpitoa ja kulutukseen liittyviä tietoja. (Tampereen kaupunki 2024) Laskenta suoritettiin Tampereen kaupungin kirjanpidon tietojen avulla, ja laskentamenetelmän pohjana käytettiin tietolähteinä mm. EXIOBASE ja LC-impact -tietokantoja. Kulutukseen käytetyt eurot voitiin sitten kerrata erilaisilla luontohaittakertoimilla. Tampereen kaupungin tapauksessa huomioitiin ilmastonmuutos, maan- ja vedenkäyttö sekä saasteet. (Tampereen kaupungin hiili- ja luontojalanjälki 2024.)

Hiilineutraalius tarkoittaa sitä, että esimerkiksi tuotteen tai palvelun koko elinkaaren ajalta ei synny hiilidioksidipäästöjä enempää, kuin mitä niitä pystytään sitomaan. Hiiltä voi sitoa esimerkiksi maaperään, jolloin hiiltä sisältävien aineiden määrä vähenee ilmakehässä. (Sjöstedt 2018.)

Luonnonvarakeskus eli Luke kehittää LCAFoodPrint-mallia, jonka olisi tarkoitus olla yhtenäinen malli elintarvikkeiden päästöjen laskemiseen ja vertailemiseen. Malli on tieteelliseen tietoon perustuva ja ottaa huomioon tuotteen koko elinkaaren. (Luke n.d.) Malli voisi siis auttaa ruokapalvelutoimijoita arvioimaan elintarvikehankintojensa ekologisuutta ja perustelevaan ekologisuusväittämien todenmukaisuutta asiakkaille.

3.4 Luonnon monimuotoisuus ympäristövaikutuksien arvioinnissa

Elollisen luonnon monimuotoisuus eli biodiversiteetti on tärkeää elämän edellytyksien ylläpitämisen kannalta. Luonnon monimuotoisuutta voidaan tarkastella niin geneettisellä tasolla kuin erilaisten ekosysteemien monimuotoisuuden tasolla. (Sjöstedt 2018). Luonnon monimuotoisuuden säilyminen voidaan huomioida myös ruokapalveluiden toiminnassa.

Esimerkiksi elintarvikehankinnoissa luomun valitseminen edistää biodiversiteettiä. Luomutuotanto eli luonnonmukainen tuotanto on eurooppalaiseen luomulainsäädäntöön perustuva sertifioitu tuotantotapa. Tuotantoeläinten kasvatuksessa pitää huomioida esimerkiksi eläinten käytettävissä oleva tila ja ulkoilumahdollisuudet. Kasvien viljelyssä esimerkiksi synteettisten torjunta-aineiden käyttö on kielletty. (Motiva 2023, 13–14) Luomutuotanto ylläpitää luonnon monimuotoisuutta, sillä esimerkiksi kesäisin laiduntavan karjan lanta hyödyttää hyönteisiä ja siten myös lintuja (Pro Luomu n.d.).

Julkisten hankintojen vaikutuksien arviointi luonnon monimuotoisuuteen on haastavaa erityisesti tilastollisten aineistojen rajallisen saatavuuden takia (Motiva 2023, 12). Vaikka ruokapalvelutoimija asettaisikin itselleen kunnianhimoisia

tavoitteita luonnon monimuotoisuuden ylläpitämiseksi omien hankintojensa kannalta, voi hankintojen vaikutuksien todentaminen olla hyvin haastavaa.

3.5 Ruokalistasuunnittelu ja elintarvikehankinnat

Elintarvikehankinnoilla voidaan vaikuttaa ruokapalvelun ympäristövaikutukseen, ja toisaalta ottaa huomioon hankintojen sosiaaliset vaikutukset. Hyvällä ruokalistojen suunnittelulla voidaan vähentää elintarvikehankintojen ympäristökuormaa. Esimerkiksi sesonginmukaisuus ja kala- ja kasvisaterioiden määrän lisääminen tekee ruokalistoista ympäristöystävällisempiä (Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas 2021, 14).

Kytän, Hyvösen ja Saarisen (2023) tutkimuksessa havaittiin, että luonnon monimuotoisuuden ylläpitämisen kannalta lihatuotteiden käyttöä tulisi vähentää suomalaisten ruokavaliossa. Vegaaniruokavalio olisi tästä näkökulmasta ympäristöystävällisin näkökulma. Tutkimuksessa vertailtiin nykyistä keskimääräistä suomalaista ruokavaliota ja eri määrän lihaa sisältäviä tai lihattomia ruokavaliota. Rehun käyttö on merkittävä tekijä, joka lisää lihan tuottamiseen tarvittavaa maa-alaa. Lisäksi erityisesti tuontituotteiden kulutus heikentää luonnon monimuotoisuutta, mutta vaikutukset eivät näy paikallisesti Suomessa vaan globaalisti ulkomailla. (Kytä ym. 2023.)

Saarisen ym. (2023) tutkimuksessa huomattiin lihan käytön vähentämisen olevan ilmastovaikutuksiltaan suositeltavaa. Ruokavalion negatiivinen vaikutus ilmastoon väheni aina lihan määrän vähetessä, vegaaniruokavalion ollessa kaikista ilmastoystävällisin. Toisaalta ruoan ravitsemuksellinen laatu huomioiden, kalaa ja maitotuotteita sisältänyttä ruokavaliota pidettiin parhaana. Lisäksi erityisesti ei-aikuisväestön (lapset, vanhukset) ravinteikkaan ja ympäristöystävällisen ruokavalion määrittämiseksi tarvittaisiin lisää tutkimusta. Myös ruoan tuottamisesta aiheutuvat maaperän hiilidioksidipäästöt vaikuttavat osaltaan ruokavalion ympäristövaikutuksiin. (Saarinen ym. 2023.)

Reseptiikan kehittämisessä punaisen lihan korvaaminen muilla proteiininlähteillä ja useamman proteiininlähteen hyödyntäminen samalla aterialla, eli hybridireseptit, auttavat muutoksessa kohti vähemmän ympäristöä kuormittavaa ruokalistaa. Asiakaskunnan toiveet ja tottumukset on kuitenkin hyvä ottaa huomioon, ja mahdollisesti tehdä muutoksia vähitellen (Vastuullisten

ruokapalveluiden hankintaopas 2021, 14–15). Ruoan ravitsemuksellisen laadun pitää pysyä hyvänä ja ravitsemussuositukset asiakasryhmän mukaan täyttyä.

Kasviksien, marjojen ja hedelmien hankinnassa pitää tarkastella tuotekohtaista ympäristövaikutusta, sillä vaikutukset ympäristöön vaihtelevat sijainnin ja viljelytavan mukaan. Esimerkiksi avomaatuotannolla tai kasvihuonetuotannolla on erilaiset ympäristökuormitukset, pienipäästöisimpänä ovat luonnosta saatavat tuotteet, kuten marjat. Hyvä vaihtoehto hiilihydraattisäkkeeksi on esimerkiksi peruna, ja palkokasveista esimerkiksi härkäpapu ja herne. (Motiva 2023, 22, 98).

Siipikarjanlihan ja kananmunien vaikutukset luonnonmonimuotoisuuteen aiheutuvat erityisesti tuontirehun käytöstä ja viljelystä ulkomailla (Kyttä ym. 2023). Toisaalta siipikarjanlihan ja kananmunan käytöllä on ravitsemuksellista arvoa ruokalistoilla.

Naudanlihalla on sianlihaan ja siipikarjanlihaan verrattuna huomattavasti suurempi hiilijalanjälki. Toisaalta nauta pystyy käyttämään ravintonaan nurmea, joka kasvaa niilläkin karuillakin alueilla, joilla ei pysty kasvattamaan ihmisten ravinnoksi kelpaavia ruokakasveja. Suomessa ei käytetä ruokinnassa juurikaan esimerkiksi soijaa tai maissisäilörehua, joten vaikutukset luonnon monimuotoisuuteen eivät ole niin huonot kuin muualla. (Motiva 2023, 65). Nautakarjan hallitun ulkolaidunnuksen lisäämisellä Suomessa olisi luonnonmonimuotoisuutta edistävä vaikutus. Maitotuotteiden ilmastovaikutukset ovat pienempiä kuin naudanlihan, mutta samaa suuruusluokkaa sian- ja siipikarjanlihan kanssa. (Motiva 2023, 65) Tietyn tuotteen ympäristövaikutuksia pohdittaessa pitääkin kokonaisvaltaisesti selvittää, miten tiettyjen elintarvikkeiden ja raaka-aineiden valmistus vaikuttaa ympäristöön.

Kala on hyvä ravintoaineiden lähde, ja sitä syödäänkin Suomessa liian vähän ravitsemussuosituksiin verrattaessa. Kalaa voidaan kasvattaa tai kalastaa, ja kalastetun kalan ilmastovaikutus on pienempi. Toisaalta globaalisti liikakalastus on merkittävä ympäristöongelma. Ulkomaisen luonnonkalan hankinnassa on vastuullista valita tuotteita, joilla on MSC-sertifikaatti. Suomalaisen luonnonkalan kalastusta ja käyttöä ruoassa voitaisiin lisätä merkittävästi toiminnan pysyessä edelleen kestäväenä. (Motiva 2023, 95.)

Vesistöä rehevöittävä potentiaali on suurempi lihaa sisältävässä ruokavaliossa, ja potentiaali vähenee, mikäli ruokavaliossa käytetään vähemmän lihaa. Huomioitavaa on kuitenkin ruokavalion rehevöittävän vaikutuksen laskemisen haastavuus, sillä sitä ei ole tutkittu niin paljon kuin ruokavalion ilmastovaikutuksia. (Saarinen ym. 2019, 26.)

Ympäristövaikutusten lisäksi eläinten hyvinvointi voi olla yksi vastuullisuuskriteeri, joka elintarvikehankinnoissa voidaan haluta ottaa huomioon. Eläinten kasvu- ja elinolosuhteissa voi olla eroja eri tuottajien välillä.

Elintarvikehankinnoissa tuotteiden alkuperämaan ja toimitusketjun tunteminen auttaa vastuullisen ruokapalvelun suunnittelussa. Myös lähiruoan tarjoaminen voi lisätä vastuullisuutta. Esimerkiksi Haverin ym. (2023, 105) mukaan lähiruoalla ei ole tarkkaa määritelmää, mutta usein se tarkoittaa kuluttajan omassa maakunnassa tuotettua ruokaa. Lähiruoan lyhyempi toimitusketju vähentää ympäristökuormaa, ja toisaalta lähiruon tuottamisella on työllistävä ja paikallista ruokakulttuuria ylläpitävä vaikutus.

3.6 Planetaarinen ruokavalio

Planetaarinen ruokavalio eroaa nykyisistä keskimääräisen suomalaisen kulutus- ja ruokailutottumuksista. Haverin ym. (2023, 63–64) mukaan planetaarisen ruokavalion suositukset on suunniteltu siten, että ruokavalio voisi tukea ihmisten hyvää terveyttä ja olla samalla ympäristöystävällistä ja luonnon kantokyvyn huomioon ottavaa. Planetaarisessa ruokavaliossa syödään eniten kasvikunnan tuotteita, esimerkiksi kasviksia ja hedelmiä, sekä täysjyväviljaa ja palkokasveja. Siipikarjan lihaa ja mereneläviä käytetään maltillisesti ja punaista lihaa vähän tai ei ollenkaan. (EAT-Lancet 2019.)

Epäterveellinen ruokavalio aiheuttaa maailmanlaajuisia terveysongelmia, esimerkiksi liikalihavuutta ja sepelvaltimotauteja sekä lisää sairastavuutta ja kuolleisuutta. Nykyinen ruoantuotanto myös rasittaa ympäristöä. Terveellinen

ruokavalio on myös kestävä ja auttaa tukemaan niin ihmisten kuin ympäristönkin hyvinvointia. (EAT-Lancet 2019.)

Terveelliseen ja kestäväan ruokavalio kuuluu mm. sopiva energiansaanti, monipuolinen kasviperäinen ruoka sekä vain vähän eläinperäisten ruokien käyttöä. Lisäksi ruokavalio sisältää enemmän tyydyttämättömiä rasvoja kuin tyydyttyneitä sekä vain vähän sokereita ja prosessoituja ruokia. Globaalisti erityisesti punaisen lihan ja sokerin käyttöä tulisi vähentää, ja vastaavasti pähkinöiden, hedelmien, vihannesten ja palkokasvien käyttöä lisätä. Alueelliset vaihtelut tulee kuitenkin ottaa huomioon. (EAT-Lancet 2019.) Ehdotukset ruokavalion muutokseen voivat vaihdella eri alueilla, esimerkiksi hedelmällisessä iässä olevien naisten ja nuorten lasten ruoasta saamien ravinteiden turvaamiseksi lihan käyttöä voitaisiin joillain alueilla jopa nostaa (Girard, Self, McAuliffe & Olude 2012).

3.7 Kestävyyden huomiointi keittiön päivittäisessä toiminnassa

Ammattikeittiössä ekologiseen kestävytyteen ei vaikuta vain itse ruoan valmistus ja tarjoilu, sillä lisäksi esimerkiksi elintarvikkeiden säilytys, tilojen puhtaanapito sekä astiahuolto lisäävät omalta osaltaan ympäristön kuormitusta. Veden- ja sähkönkulutusta voidaan pienentää erilaisilla valinnoilla, esimerkiksi vedetöntä siivousta suosimalla. Myös liiallista kemikaalien käyttöä siivouksessa tulisi välttää. (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 18.)

Keittiön laitehankinnat ja kalusteet ovat kertaostoja, joiden ympäristövaikutus ajoittuu pitkälle ajalle. Myös näitä hankintoja voidaan vertailla ekologisuuden kestävyden näkökulmasta, esimerkiksi vertailemalla ostettavien laitteiden energiatehokkuutta.

Elintarvikkeiden kuljetus ja jätejakeiden kierrätys ovat ammattikeittiön arjessa toistuvia tapahtumia, joilla on oma ympäristövaikutuksensa. Erityisesti ruokahävikin syntyminen on ongelma, sillä noin viidennes ruokapalveluiden tuottamasta ruoasta päättyy hävikkiin; suurin osa hävikistä tulee tarjoiluvaiheesta linjastoruokailussa (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 17). Hävikkiin joutuneen

ruoan tekemiseen on käytetty energiaa, mutta siitä ei ole ollut kenellekään ravitsemuksellista hyötyä, mikä tekee siitä valitettavan turhaa lisää ruokapalvelun ympäristökuormaan.

3.8 Viestintä ja tuuppaaminen

Viestimällä ravitsemussuosittelujen mukaisesta ruokavaliosta ja lautasmallista selkeästi autetaan asiakkaita koostamaan sopiva määrä ruokaa lautaselleen. Lisäksi viestintä esimerkiksi ruokahävikin määrästä voi kannustaa koko yhteisöä vähentämään ruokahävikin määrää. Salaatit voidaan laittaa ensimmäiseksi linjastolle, ja kasvisruoka sijoittaa esille ennen liharuokaa. Nämä ovat esimerkkejä nudgingista eli tuuppauksesta. Sunsteinin (2019, 59) mukaan tuuppaus tarkoittaa sitä, että ihmisiä ohjataan tiettyyn suuntaan, mutta heille jätetään kuitenkin vapaus päättää itse. Ruokapalveluiden toiminnassa tuuppausta voidaan hyödyntää ohjaamaan asiakkaita tekemään terveellisempiä ja ympäristöystävällisempiä ratkaisuja.

On tehty tutkimuksia, joissa on analysoitu yliopistojen ruokaloiden viestinnän vaikutuksia asiakkaiden valintoihin. Esimerkiksi Brunner, Kurz, Bryngelsson & Hedenus (2017) huomasivat tutkimuksessaan, että kun aterioita värikoodattiin liikennevalojen väreillä riippuen ateriovaihtoehdon päästöjen suuruudesta, vähäpäästöisten aterioiden kulutus kasvoi ja suuripäästöisten aterioiden kulutus väheni. Myös Beyer ym. (2023) saivat tutkimuksessaan tuloksia, joissa aterioiden värikoodauksella ja ympäristövaikutusten muuntamisella rahayksiköiksi oli vaikutusta asiakkaiden valintoihin.

Viherpesu tarkoittaa sitä, että kuluttaja saa harhaanjohtavan vaikutelman tuotteen ympäristöystävällisyydestä (Euroopan parlamentti 2024). Viherpesun välttämiseksi viestinnän esimerkiksi aterian ekologisuudesta pitää perustua tieteelliseen tietoon. Euroopan unioni onkin säätänyt direktiivin, joka säätelee sitä, miten yritykset voivat markkinoida tuotteitansa ympäristövaihtämien osalta. Yleisesti ympäristöväitteet, joita ei voi todistaa, kielletään. EU kieltää myös esimerkiksi tuotteen mainostamisen ympäristöystävällisenä, jos perusteena on vain päästöjen kompensointi. (Euroopan parlamentti 2024.) Ruokapalveluille

tämä tarkoittaa, että asiakkaille ekologisten valintojen tiedottamisessa pitää olla tarkkana.

3.9 Vastuullisuussuunnitelma

Ruokapalvelulla on hyvä olla oma vastuullisuussuunnitelma, johon on kirjoitettu auki konkreettisia toimia toiminnan muuttamiseksi vastuullisemmaksi. Näitä voi olla esimerkiksi kasvis- ja kalaruoan lisääminen ruokalistoilla (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 50). Vastuullisuussuunnitelma auttaa palvelun kehittämisessä.

Liiketoiminnan kehittämisessä kohti ekologista kestävyyttä voidaan ottaa myös kunnianhimoisempia tavoitteita kuin esimerkiksi pelkkä hiilineutraalius. Raudaskosken (2023) mukaan kestäväksi voidaan nimittää liiketoimintaa, joka ei lisää vahinkoa ympäristöön. Toisaalta kiertotalouteen perustuva palauttava tai jopa uudistava liiketoiminta taas toimii luonnon hyväksi ja tueksi sekä käyttää toiminnassaan uudistuvia energjavirtoja. Tällaiselle liiketoiminnalle ei siis riitä vain vahinkoa välttävä kestävyys, vaan liiketoiminnan visiona on toimiminen luonnon ehdoilla ja ympäristön tukeminen.

Yritystoiminnasta aiheutuvia vaikutuksia voidaan tarkastella monista eri näkökulmista. Gratton (2014) esittää, kuinka yritykset voivat vaikuttaa ympäröivään maailmaan positiivisesti: ensin kasvattamalla sisäistä resilienssiä, sitten toimimalla paikallisissa yhteisöissä ja lopulta mahdollisesti osana globaalien haasteiden ratkaisua. Vaikuttavuus alkaa yrityksen läheltä ja voi yltää kauas ja vaikuttaa globaalistikin (kuvio 2).



KUVIO 2. Yrityksen vaikutuksen alueet (mukaillen Gratton, L. 2014).

Tämä vaatii yritysten johtajilta ja työntekijöiltä näkökulman ja ajattelutapojen muuttamista. Yritykset eivät toimi muun maailman ulkopuolella, ja kilpailun sijasta muita toimijoita voidaan ajatella myös yhteistyökumppaneina.

4 TUTKIMUKSELLINEN KEHITTÄMISTYÖ

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää Tampereen korkeakouluyhteisön ruokapalvelutoimijoiden ekologisen kestävyuden nykytilaa. Selvitys toteutettiin keräämällä analysoitavaa aineistoa haastattelemalla. Haastattelemalla oli tavoitteena saada selville esimerkiksi niitä päätöksiä, joita on jo tehty kestävyuden edistämiseksi, sekä mahdollisia tulevaisuuteen tähtääviä suunnitelmia ja uudistuksia. Opinnäytetyötä varten kirjoitettu teoriaviitekehys auttaa hahmottamaan ekologisen kestävyuden toteuttamista yleisemmin ja analysoimaan haastatteluissa esiin nousseita aiheita. Tutkimuksellisenä kehittämistyönä syntyi lisäksi system mapping -kaavio, jossa korkeakouluruokailun toimijoita Tampereella on koottu yhteen kaavioon.

Selvitys voi antaa eväitä ruokapalvelutoimijoiden toiminnan kehittämiseen ja uusia ideoita palvelujen tilaajille ja ostajille. Tampereen korkeakouluyhteisö organisaationa on suuri ja ruokapalvelutoimijoita on sijainniltaan vaihtelevissa toimintaympäristöissä.

4.1 Menetelmät

Selvityksen aineiston hankinnan menetelmänä käytettiin puolistrukturoitua teemahaastattelua. Puolistrukturoidussa haastattelussa kysymykset mietitään etukäteen valmiiksi, mutta erillisiä valmiita vastausvaihtoehtoja ei ole annettu, vaan haastateltava antaa vastauksensa vapaasti omilla sanoillaan (Hyvärinen, Suoninen & Vuori 2021). Haastateltava voi vastata lyhyemmin tai pidemmin riippuen esimerkiksi erikoisosaamisestaan.

Puolistrukturoidun haastattelun käyttö mahdollisti vapaata keskustelua haastattelutilanteessa ja aina kyseisen haastateltavan tietämyksen hyödyntämistä ja mahdollisten lisäkysymysten esittämistä. Toisaalta etukäteen mietityt kysymykset auttoivat jäsentämään keskustelua ja kysymään tarkemmin halutuista aiheista.

4.2 System mapping -kaavio

Haastattelujen lisäksi tutkimuksellisenä kehittämistyönä syntyi system mapping -kaavio. Kaaviosta on kaksi versiota, itse kaavio (liite 1) ja yksinkertaistettu versio (kuvio 3) alkuperäisestä versiosta.

Kaavion tekemisessä hyödynnettiin julkisesti saatavilla olevia lähteitä Tampereen korkeakouluyhteisön ruokapalvelutoimijoista ja näiden yritysten omistuksesta. Näistä lähteistä saatuja tietoja analysoitiin ja visualisoitiin kaavion muodossa. Lopuksi koottiin Tampereen korkeakoulun ruokapalvelutoimijoista tietoa yhteen kokonaisuuteen. Näitä tietoja ovat ruokapalvelutoimijat, niiden omistajat ja sijainti eri kampuksilla. Kaavion avulla kokonaisuus on helpompi hahmottaa.

4.3 Haastattelujen toteutus ja analyysi

Haastateltavia oli yhteensä neljä henkilöä. He kaikki joko työskentelevät korkeakoulun hankintaan liittyvissä työtehtävissä tai tekevät muuten vaikuttamistyötä aiheeseen liittyen. Haastateltaville lähetettiin kutsu sähköpostitse. Kutsuna oli saatekirje (liite 2), jossa oli tietoa FUSILLI-hankkeesta ja haastattelun aiheesta sekä tutkimustiedote ja tietosuojailmoitus. Kutsuun vastaamisen jälkeen haastateltavan kanssa sovittiin tarkempi haastattelun ajankohta. Haastattelut järjestettiin Teams-sovelluksen kautta etähaastatteluna. Yksi haastatteluista järjestettiin puhelimen välityksellä.

Selvityksessä ideana oli hyödyntää korkeakouluruokailun parissa työskenteleviä asiantuntijoita ja vaikuttamistyötä tekeviä henkilöitä. Näitä voivat olla esimerkiksi hankinnoista vastaavat tahot ja opiskelijakuntien edustajat. Haastateltavaksi pyydettiin aiheen parissa työskenteleviä. Ajatuksena oli, että näillä asiantuntijoilla voi olla uutta tietoa korkeakouluruokailun kehittämisestä, mitä ei ole löydettävissä esimerkiksi alan kirjallisuudessa. Haastattelukysymyksien määrittämisessä käytettiin hyödyksi teoriaviitekehystä.

Analysoinnissa käytettiin laadullisen aineiston analyysimenetelmiä. Menetelminä oli koodaus ja sen jälkeen laadullinen sisällönanalyysi. Aineistoista etsittiin mielenkiintoisia ja toistuvia aiheita. Näin pystyttiin huomaamaan mahdollisia samankaltaisuuksia tai eroavaisuuksia eri haastattelun välillä.

4.4 Tietosuoja ja eettisyys

Opinnäytetyössä noudatettiin TAMKin tietosuojan liittyviä ohjeistuksia. Haastattelujen yhteydessä henkilötietoja jouduttiin käsittelemään, mutta tarpeettomien henkilötietojen keräämistä vältettiin.

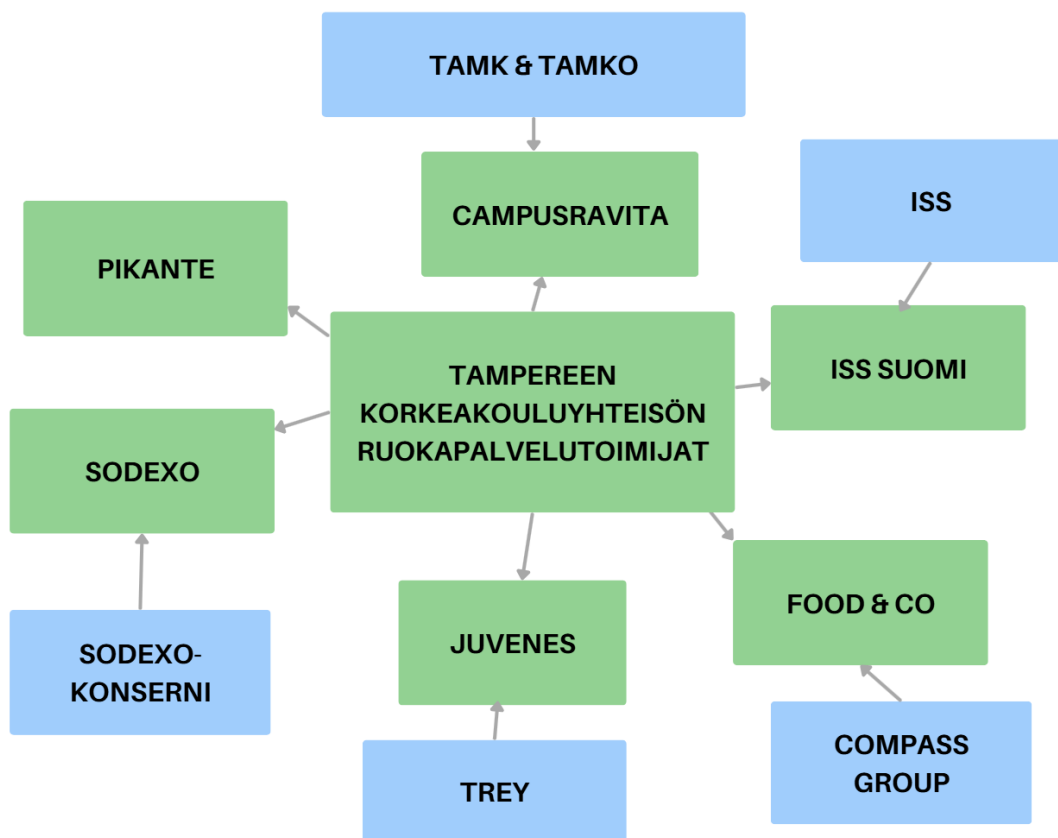
Tietoja säilytettiin yhdessä rekisterissä, joka ei ole julkisesti saatavilla. Rekisteri on sähköisessä palvelussa ja siihen on pääsy vain opinnäytetyön tekijällä. Selvitystä tehdessä kiinnitettiin huomioita yksityisyyden suojaan, eli henkilötiedot anonymisoitiin. Tiedot hävitetään, kun niitä ei enää tarvita.

Haastattelujen toteutumisen edellytyksenä oli haastateltavien antama suostumus osallistumiseen. Haastateltaville ilmoitettiin haastattelujen tallentamisesta ja haastatteluissa esille nousseiden tietojen käytöstä tutkimustiedotteessa.

5 TULOKSET

5.1 System mapping

Selvityksen tuotoksena syntyi system mapping -kaavio (liite 1). Kaaviossa on Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijat, niiden omistajat sekä niiden toimipisteet ja sijainti eri kampuksilla. Yksinkertaisempi kaavio esittää vain ruokapalvelutoimijat ja niiden omistajat (kuvio 3).



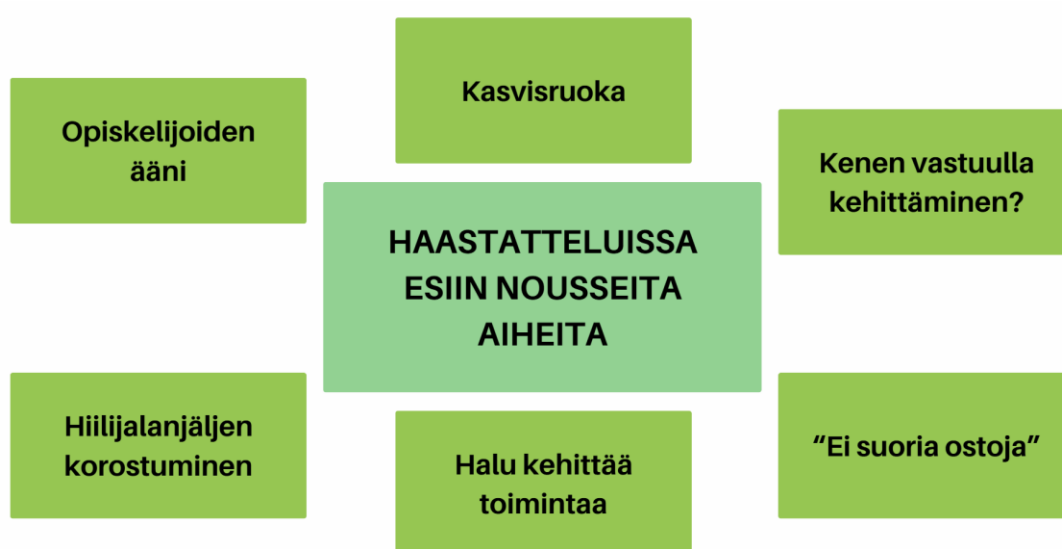
KUVIO 3. Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijat. Ruokapalvelutoimijat on merkitty vihreällä ja omistajat ulkokehällä sinisellä.

System mapping -kaaviossa on esitettyä kokonaisuudessaan korkeakouluruokailua toteuttavia toimijoita Tampereella. Ruokapalvelutoimijat eroavat myös siinä, ovatko ne osa kansainvälistä suuryritystä vai kotimainen yritys. Myös toiminnan laajuus Tampereella vaihtelee: ISS Suomella on yksi

toimipiste, kun taas Juveneksella on useita toimipisteitä eri kampuksilla. Yrityksistä on mahdollista löytää tietoa, mutta sitä ei ole koottuna yhdessä paikassa esimerkiksi Tampereen korkeakouluuyhteisön sivuilla.

5.2 Haastattelujen tulokset

Haastattelun tuloksina aineistosta nousi useita aiheita ekologisuuteen, korkeakouluruokailun toteuttamiseen ja kestävyteen liittyen (kuvio 4). Yleisesti haastateltavilla välittyi tahto kehittää korkeakouluruokailua ja ekologista kestävyttä.



KUVIO 4. Haastatteluissa esiin nousseita aiheita.

Verrattuna opinnäytetyn teoriaviitekehykseen, haastatteluista löytyi samanlaisia aiheita kuin tutkimuskirjallisuudesta. Näitä ovat esimerkiksi ruoan hiilijalanjäljen huomiointi, kasvisruoka sekä taloudellinen vastuullisuus. Toisaalta konkreettisemmat ja tarkemmat kehittämistoimenpiteet eivät suuremmin nousseet esiin, sillä haastatellut eivät työskennelleet suoraan ruokapalveluissa ja monilla oli lisäksi muitakin korkeakouluun liittyviä vastuualueita.

”Ei suoria ostoja”

Haastatteluissa korostui se, että yleisesti ruokapalvelut eivät ole korkeakouluyhteisön suoria ostoja, joten niitä ei huomioida hiilijalanjälkilaskelmissa. **Kokoustarjoilut** toisaalta taas ovat suoria ostoja. Kokoustarjoiluihin on Tampereella annettu erinäisiä ohjeistuksia kasvispainotteisuuteen liittyen, mutta tarjoiluja ei ole kuitenkaan rajoitettu niin, että tarjottaisiin pelkästään kasvisruokaa.

Sopimuksia tehdessä korkeakouluyhteisö pystyy esittämään vaatimuksia ja toiveita ja lopulta valitsemaan ruokapalvelutoimijat. Näin pystytään edistämään ekologista kestävyttä.

Hiilijalanjälkilaskenta

Ympäristövaikutusten arvioinnissa hiilijalanjälkilaskenta korostui. Hiilijalanjäljen pienentämistä pidettiin ensimmäisenä tavoitteena verrattuna muihin ekologista kestävyttä edistäviin toimiin. Muista toimista huomioita saivat **luontojalanjälki** ja **luomutuotteiden** käytön lisääminen.

Kasvis- ja vegaaniruoka

Kiinnostus kasvisruoan kehittämiseen, tarjoamiseen ja houkuttelevuuden lisäämiseen nousi haastatteluissa esille. Kasvisruoan menekkiä myös seurataan. Esimerkiksi kasvisruoan osuus on noin 10 % kaikesta myydystä ruoasta Campusravitassa, jossa kasvisruoan menekkiä on kokeiltu lisätä esimerkiksi siirtämällä se ensimmäiseksi lounasvaihtoehdoksi linjastoilla. Haastatteluissa nousi esille linjaus siitä, että Helsingin Unicafeissa kasviruoka on 10 senttiä halvempi kuin muut vaihtoehdot.

Kenen vastuulla kehittäminen on?

Haastatteluissa nousi esiin kiinnostus kehittämistyöhön ja organisaatiotason sitoutuminen kehittämiseen. Työ on kuitenkin hajaantunut erilaisiin **työryhmiin**. **Säästöt** ja taloudelliset resurssit tulevat kehittämistoiminnassakin vastaan. Korkeakoulujen päätehtävänä on opetus ja tutkimus, joten ruokailu jää helposti syrjään.

Vastuun tarkentaminen kehittämisessä on tärkeää myös siksi, että monimutkaisemmissa tilanteissa olisi kaikille työntekijöille selvää esimerkiksi se, kenellä on vastuu laitteiden ja koneiden huolloista. Tämä voi vaihdella ruokapalvelutoimijoiden välillä riippuen esimerkiksi siitä, kuka omistaa kiinteistön. Esimerkiksi yksi haastattelija kertoi:

Tässä on vielä tällainen monimutkainen, että yliopisto on vielä vuokralla niinku kiinteistöissä, että sitten myöskin se, että kenen on ne keittiössä käytettävät koneet ja laitteet ja keille niiden huolto kuuluu, niin on niin kun oma kysymyksensä – –.

Opiskelijoiden ääni

Korkeakouluruokailoissa asiakkaina voi käydä kuka vain, mutta korkeakoulun henkilökunta ja opiskelijat ovat suurimmat asiakasryhmät. Opiskelijoilta kerätään palautetta, ja heiltä tulee myös toiveita ja ehdotuksia ruokailun kehittämiseen. Opiskelijoiden aktiivisuus on yksi tekijä, joka vie muutoksia eteenpäin. Yksi haastateltavista kuvasi, kuinka ”opiskelijat on vahva ohjaava voima” toiminnan kehittämisessä.

Jo tehdyt toimet

Haastatteluissa nousi huomio siitä, että korkeakouluruokailua on jo kehitetty ja erilaisia toimia on jo tehty esimerkiksi kasvisruoan houkuttelevuuden lisäämiseksi. Kehittämistoimet eivät ole jääneet vain teorian tai suunnitelmien tasolle, vaan niitä on alettu toteuttaa.

Yksi haastattelija ilmaisi asian seuraavasti:

Oon nyt ollut näissä laskennoissa mukana aika pitkään niin olennaisempaa nyt on sekin, että tästä tätä laskemista, että kuinka vähennetään, kun se tahtoo unohtua, että lasketaan ja lasketaan, mutta että sitten ne toimet kuinka vähennetään. Ja näissä mun mielestä aika kiitettävästi kyllä nää ruokapalvelut toimijat on jo kunnostautunut.

Yksi haaste on se, että uudet vaatimukset eivät käy liian raskaiksi ruokapalvelutoimijoille. Yhden haastattelijan sanoin: ”Eli tää on semmoista niinku tasapainottelua tän asian kanssa, että emme rajaa liikaa, mutta rajaamme riittävästi”. Kehittämistoiminnassa halutaan siis pitää realiteetit mukana, sillä liian

raskaat vaatimukset voivat johtaa siihen, ettei ruokapalvelutoimijoilta tule tarjouksia palvelun toteuttamisesta.

Kestävyys yleisesti

Muut kestävyden lajit nousivat myös esille, eniten **sosiaalinen kestävyys** ja esimerkkinä reilu kaupan tuotteiden käytön vaatiminen ruokapalvelutoimijoilta. Koettiin, että julkisena toimijana korkeakouluilla on vastuu kehittää ja olla **läpinäkyviä** toiminnastaan ja esimerkiksi julkaista hankintojaan.

5.3 Johtopäätökset

Haastattelujen pohjalta ehdotuksina tulevaisuuteen nousi kolme asiaa: vastuun selventäminen, hiilijalanjäljen lisäksi muiden tavoitteiden pohtiminen ja kasvisruoan houkuttelevuuden lisääminen. Haastatteluiden tulokset lisäsivät ymmärrystä ekologisen kestävyden nykytilasta eli esimerkiksi erilaisista jo tehdyistä toimista ja tulevaisuuden suunnitelmista. Yleisesti ruokapalveluiden huomioiminen korkeakoulujen sisäisessä päätöksenteossa olisi tärkeää ja käytännön toimien toteuttaminen.

Korkeakouluruokailun kehittämiseen löytyy kiinnostusta, mutta kun ruokailuja ei lasketa suoriksi ostoiksi eikä näin oteta hiilijalanjätkilaskelmissä huomioon, jää kehittäminen helposti syrjään. Kuka siis on lopulta vastuussa kehittämisen edistämisestä? Ruokapalvelutoimijat? Korkeakoulujen kestävyysasioiden vastuuhenkilöt vai aktiiviset opiskelijat? Vastuun selventäminen ja jakaminen yhdessä taitaisi olla tehokkain tapa, jolla kehittämistoimia voidaan viedä eteenpäin.

Hiilijalanjäljen laskemisen ja pienentämisen lisäksi muiden tavoitteiden asettaminen ruokapalveluiden kestävyydelle olisi hyvä kehittämiskohde. Ympäristövaikutuksien arviointi on joskus hankalaa, ja monipuolisempi näkökulma vaikutusten arviointiin auttaisi päätöksenteossa. Luontojalanjäljen laskeminen selventäisi esimerkiksi ruokailun maankäyttöön liittyviä seurauksia.

Kasvisruoan houkuttelevuuden lisääminen olisi suotavaa niin ympäristön kuin terveydellistenkin vaikutusten takia. Reseptiikan kehittäminen ja kasvisruoan valitsemisen helpottaminen, esimerkiksi tarjoaminen kaikilla linjastoilla ja mahdolliset muut toimet, voisivat edistää kasvisruoan menekin kasvua.

Kokonaisuudessaan keskustelun lisääntyminen korkeakouluruokailun ympärillä olisi hyvä kehityssuunta. Kuinka moni opiskelija tietää ruokailua tuottavista yrityksistä ja miksi korkeakouluyhteisö on juuri niiden kanssa tehnyt sopimuksen? Miten ruokailu vaikuttaa ympäristöön ja miten negatiivisia vaikutuksia voitaisiin vähentää? Asiakkaiden informoiminen voisi edistää keskustelun heräämistä; onhan ruokailu kampuksilla osa jokapäiväistä arkea.

6 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kartoittaa Tampereen korkeakouluyhteisön ruokapalvelutoimijoita ja niiden ekologista kestävyyttä. Tiedon kerääminen haastattelemalla auttoi hahmottamaan kehitysehdotuksia. Tulevaisuudessa ekologisesti kestävä ruokailun edistämiseksi vastuun jakaminen kehittämistoimissa, hiilijalanjäljen pienentämisen lisäksi muiden tavoitteiden lisääminen ruokapalvelutoimijoille sekä kasvisruoan houkuttelevuuden lisääminen voisivat olla niitä kehitettäviä kohteita, joihin kiinnitettäisiin huomioita.

Selvitystä tehdessä haasteena oli haastateltujen vähäinen määrä. Yksi haastattelu käytiin puhelimesta ja näin toteutettiin siis eri tavalla kuin muut haastattelut, joten haastattelutilanteiden yhtenäisyys jäi tältä osin vajanaiseksi. Haastatteliijoilta löytyi kuitenkin paljon tietoa aiheeseen liittyen. Kokonaisuudessaan selvitystä voidaan pitää luotettavana.

Opinnäytetyöprojekti on kestänyt kauemmin kuin aluksi suunnittelin, mutta koen että se on antanut aikaa työn kypsymiselle ja prosessista tuli lopulta mielestäni onnistunut. Aiheen rajaaminen toimi alusta alkaen, ja teoriaviitekehitys muotoutui kehittämistyötä tukeväksi pohjaksi. Haastattelujen avulla ymmärrys korkeakouluruokailun ekologisen kestävyuden nykytilasta syveni. Toisaalta esimerkiksi laajemman ja strukturoidun kyselytutkimuksen toteuttaminen olisi voinut saada enemmän vastauksia ja siten kuvata paremmin korkeakouluruokailun ympärillä toimivaa kehittämistyötä.

Korkeakouluissa on alettu työskentelemään korkeakouluruokailun ekologisen kestävyuden kehittämiseksi. Kestävyys eteen on jo nyt tehty toimia ja tulevaisuuden kehittämiskohteita mietitty. Ruokapalveluiden ekologisen kestävyyskehittämiseen on herätty myös valtakunnallisella tasolla. Julkisten ruokapalvelutoimijoiden ei enää oleteta vain tarjoavan ravitsemuksellisesti hyvää ja maistavaa ruokaa, vaan kestävyys on yksi asia, johon pitäisi myös kiinnittää huomiota. Ammattimaisesti toimivan ruokapalvelun pitää huomioida monia asioita, mikäli pyritään ekologisesti kestävään toimintaan. Tärkeimpiä

tarkasteltavia asioita ovat ruokalistojen suunnittelu, elintarvikehankinta ja hävikin hallinta (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 14). Tämä menee osittain yhteen selvityksen tulosten kanssa, esimerkiksi kasvisruoan houkuttelevuuden lisäämiseksi ruokalistoja pitäisi mahdollisesti suunnitella uusiksi.

Korkeakouluruokailuun perehtymättömälle asiakkaalle voi tulla yllätyksenä ruokapalvelutoimijoiden iso lukumäärä Tampereella sekä omistavien yritysten erilaisuus. Jos keskustelu ja tieto korkeakouluruokailun ympärillä lisääntyy, ehkä asiakkaiden, erityisesti opiskelijoiden, kiinnostus esittää mielipiteitään ja osallistuminen kehittämistoimintaan voisi lisääntyä. Tämä voisi vaikuttaa alan tulevaan kehitykseen.

Opinnäytetyön aihe on laaja ja ajankohtainen, ja mahdollistaisi jatkotutkimuksia. Jatkotutkimuksena mielenkiintoista olisi tutkia enemmän korkeakouluruokailun toteuttamista muualla Suomessa ja mahdollisesti tehdä vertailevaa tutkimusta eri korkeakoulujen välillä. Vaikka moni korkeakoulu kiinnittää huomioita kestävyteen, ruokapalvelujen huomiointi osana kohti kestävämpää korkeakoulua vaihtelee. Myös opiskelijaruokailun toteutustavat vaihtelevat ympäri Suomen. Kuinka paljon korkeakoulut esimerkiksi hyödyntävät mahdollisuuksia vaikuttaa ruokailun kehittämiseen sopimuksia tehdessään?

Tämän opinnäytetyön tavoitteena ja toiveena olisi toimia keskustelunavauksena korkeakouluruokailun ekologisesta kestävydestä. Tärkeää on kuitenkin muistaa korkeakouluruokailun vaikutus kansanterveydellisesti ja pohjimmainen tarkoitus opiskelijoiden tukemisessa ja hyvinvoinnin ylläpitämisessä.

LÄHTEET

Ahonen, J. Ravintolapäällikkö. 2024. Sähköpostiviesti 1.11.2024.

Beyer, B., Chaskel, R., Euler, S., Gassen, J., Großkopf, A. & Sellhorn, T. 2024 How Does Carbon Footprint Information Affect Consumer Choice? A Field Experiment. *Journal of accounting research* 62.1, 101–136. Viitattu 13.5.2024. <https://onlinelibrary-wiley-com.libproxy.tuni.fi/doi/full/10.1111/1475-679X.12505>

Brunner, F., Kurz, V., Bryngelsson, D. & Hedenus, F. 2018. Carbon Label at a University Restaurant – Label Implementation and Evaluation. *Ecological economics* 146, 658–667. Vaatii käyttöoikeuden. Viitattu 13.5.2024. <https://www-sciencedirect-com.libproxy.tuni.fi/science/article/pii/S0921800917301404?via%3Dihub>

Campusravita. n.d. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024. <https://www.campusravita.fi>

Compass Group. n.d. Compass Group yrityksenä. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024. <https://www.compass-group.fi/tietoa-meista/compass-group-yrityksena/>

EAT-Lancet. 2019. Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S., Srinath Reddy, K., Narain, S., Nishtar, S., Murray, C. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet* 393(10170), 447–492. Vaatii käyttöoikeuden Viitattu. 12.11.2024. <https://www-sciencedirect-com.libproxy.tuni.fi/science/article/pii/S0140673618317884?via%3Dihub>

Euroopan parlamentti. 2024. Loppu viherpesulle: miten EU sääntelee ympäristövaihteita. Verkkosivu. Viitattu 7.5.2024. <https://www.europarl.europa.eu/topics/fi/article/20240111STO16722/loppu-viherpesulle-miten-eu-saantelee-ymparistovaihteita>

FUSILLI. n.d. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024. <https://www.fusilli.fi/>

Gibbings, B., Hopwood, B. & O'Brien, G. 2002. Environment, Economy and Society: Fitting Them Together into Sustainable Development. *Sustainable development* 10.4, 187–196. Vaatii käyttöoikeuden. Viitattu 11.5.2024. <https://web-p-ebsohost-com.libproxy.tuni.fi/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=c1c44e9c-2584-4b47-9514-7f54667e1566%40redis>

Girard, A., Self, J., McAuliffe, C., Olude, O. 2012. The Effects of Household Food Production Strategies on the Health and Nutrition Outcomes of Women and Young Children: A Systematic Review. *Paediatric and Perinatal Epidemiology* 2012, 26(s1): 205-22. Viitattu 15.10.2024. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-3016.2012.01282.x>

Gratton, L. 2014. The Key: How Corporations Succeed by Solving the World's Toughest Problems. McGraw Hill. E-Kirja. Vaatii käyttöoikeuden. Viitattu 15.10.2024. <https://learning.oreilly.com/library/view/the-key-how/9780071838962/part03.html>

Hankinta-Suomi. n.d. Hankinta-Suomi – julkiset hankinnat vaikuttavammiksi. Valtionvarainministeriö. Verkkosivu. Viitattu 22.5.2024. <https://vm.fi/hankinta-suomi>

Haveri, H., Soisalo, S. & Voutilainen, E. 2023. Planetaarinen ruokavalio & elämäntapa. Helsinki: Duodecim.

Helsingin yliopisto. 2024. Opiskelijalounas. Verkkosivu. Viitattu 22.5.2024. <https://studies.helsinki.fi/ohjeet/artikkeli/opiskelijalounas>

Hyvärinen, M., Suoninen, E. & Vuori, J. 2021. Haastattelut. Laadullisen tutkimuksen aineistot. Teoksessa Jaana Vuori (toim.) Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Tietoarkisto. Viitattu 6.11.2024. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/metelmaopetus/kvali/laadullisen-tutkimuksen-aineistot/haastattelut/>

ISS. n.d. Tori Mediapolis opiskelija. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024. <https://ravintolapalvelut.iss.fi/tori-mediapolis-opiskelija>

Juvenes. n.d. Tietoa meistä. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024. <https://juvenes.fi/yritys/>

Jyväskylän yliopisto. n.d. Opiskelijaravintolat. Verkkosivu. Viitattu 30.7.2024. <https://www.jyu.fi/fi/opiskelijalle/kandi-ja-maisteriopiskelijan-ohjeet/opiskelijan-arki-ja-vapaa-aika/opiskelijaravintolat>

Jyväskylän yliopisto. 2024. Tampereen kaupungin hiili- ja luontojalanjälki. JYU Reports 34. Viitattu 15.10.2024. https://www.tampere.fi/sites/default/files/2024-01/JYU_Reports_34.pdf

Kansaneläkelaitos. n.d. Ateriatuki opiskelijaravintoloille. Verkkosivu. Viitattu 21.5.2024. <https://www.kela.fi/yhteistyokumppanit-oppilaitokset-ja-opiskelijaravintolat-ateriatuki>

Kansaneläkelaitos. 2023. Tiesitkö, että Kela piffaa osan opiskelijaruoastasi? Elämässä. Viitattu 10.5.2024. <https://elamassa.fi/opiskelu/ateriatuki-kelamaksaa-osan-opiskelijaruoasta/>

Karikallio, H. & Arovuori, K. 2024. Selvitys sopimusrakenteista ja kustannusindekseistä elintarvikealan julkisissa hankinnoissa. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2024:6. Verkkojulkaisu. Viitattu 17.5. 2024. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/165378/MMM_2024_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Kauppalehti. n.d. Yrityshaku. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024. <https://www.kauppalehti.fi/yritykset/yritys/campusravita+oy/01540842>

Kestävyys ja vastuullisuus. n.d. Helsingin yliopisto. Verkkosivu. Viitattu 9.8.2024
<https://www.helsinki.fi/fi/tutustu-meihin/kestavyys-ja-vastuullisuus>

Kestävyys- ja vastuullisuustavoitteet korkeakoulu yhteisössä. n.d. Tampereen korkeakoulu yhteisö. Verkkosivu. Viitattu 11.4.2024. <https://www.tuni.fi/fi/tutustu-meihin/kestava-kehitys-korkeakoulu-yhteisossa/kestavyys-ja-vastuullisuustavoitteet>

Korkeakoulu yhteisön kestävyys- ja vastuullisuustavoitteet. n.d. Tampereen yliopisto. Verkkosivu. Viitattu 12.3.2024. <https://www.tuni.fi/fi/tutustu-meihin/kestava-kehitys-korkeakoulu-yhteisossa/kestavyys-ja-vastuullisuustavoitteet>

Kuntalaki 410/2015. Viitattu 21.5.2024.
<https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2015/20150410>

Kyttä, V., Hyvönen, T. & Saarinen, M. 2023. Land-use-driven biodiversity impacts of diets—a comparison of two assessment methods in a Finnish case study. *The international journal of life cycle assessment* 28 (9), 1104-1116. Viitattu 15.10.2024. <https://link.springer.com/article/10.1007/s11367-023-02201-w>

Laki julkisista hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista 1397/2016. Viitattu 17.5.2024.
<https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161397#Pidm4611191588096>

Laki Kansaneläkelaitoksesta 17.8.2001/731. Viitattu 5.4.2024.
[finlex.fi/ajantasa/2001/20010731](https://www.finlex.fi/ajantasa/2001/20010731)

Lapin AMK. n.d. Vastuullisuus ja kestävä kehitys Lapin AMKissa. Verkkosivu. Viitattu 6.8.2024. <https://www.lapinamk.fi/fi/Esittely/Vastuullisuus-ja-kestava-kehitys>

Lehtonen, T., Niemi, M., Perälä, A., Pitkänen, V. & Westinen, J. 2020. Ilmassa ristivetoa. Löytyykö yhteinen ymmärrys?. Raportti. Vaasan yliopisto. Viitattu 5.4.2024. https://www.uwasa.fi/sites/default/files/2020-11/Ilmassa_ristivetoa%20loppuraportti_30_11_2020.pdf

Luke. n.d. Elintarvikkeiden elinkaariarviointimetodologian kehittäminen ja harmonisointi. Verkkosivu. Viitattu 19.8.2024.
<https://www.luke.fi/fi/projektit/lcafoodprint>

Löydä ravintolasi. n.d. Compass Group. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024.
<https://www.compass-group.fi/ravintolat-ja-ruokalistat/>

Maa- ja metsätalousministeriö. 2021. Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Verkkojulkaisu. Viitattu 30.4.2024.
https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163640/Vastuullisten_ruokapalveluiden_hankintaopas_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Meidän tarinamme. n.d. ISS World. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024.
<https://www.issworld.com/fi-fi/tietoa-iss-sta/hyvia-tiloja/meidan-tarinamme>

Metropolia. n.d. Kestävä tulevaisuus syntyy osaamisesta ja vaikuttavista ratkaisuista. Verkkosivu. Viitattu 6.8.2024.
<https://www.metropolia.fi/kestavakehitys/Home#?Vastuullisuus=Layer-Vastuullisuus-5&Oppiminen=Layer-Oppiminen-6&Ratkaisut=Layer-Ratkaisut-2>

Motiva. 2023. Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin. Suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi. Verkkojulkaisu. Viitattu 12.11.2024.
https://www.motiva.fi/files/21431/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf

Opiskelijaravintolat n.d. Sodexo. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024.
<https://www.sodexo.fi/opiskelijaravintolat>

Our heritage. n.d. Compass Group. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024.
<https://www.compass-group.com/en/who-we-are/our-heritage.html#group1>

Our history. n.d. Sodexo. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024.
<https://www.sodexo.com/en/about-us/our-history>

Palvelumme. n.d. ISS World. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024.
<https://www.issworld.com/fi-fi/palvelumme/palvelut/palvelut-ja-toimialat>

Pikante. n.d. Yhdistys. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024. <https://pikante.fi/yhdistys/>

Pro Luomu. n.d. Ympäristö kiittää. Verkkosivu. Viitattu 12.11.2024.
<https://proluomu.fi/mita-on-luomu/ymparisto-kiittaa/>

Rauduskoski, A. 2023. Mitä uudistava kiertotalous tarkoittaa liiketoiminnassa?. Ethica. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024. <https://www.ethica.fi/uudistava-kiertotalous-liiketoiminnassa/>

Ravintola & Kahvilat Tampere. n.d. Juvenes. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024.
<https://juvenes.fi/ravintolat-tampere/>

Saarinen, M., Heikkinen, J., Ketoja, E., Kyttä, V., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Valsta, L. & Lång, K. 2023. Soil carbon plays a role in the climate impact of diet and its mitigation: the Finnish case. *Frontiers in sustainable food systems*. Volume 7. Viitattu 15.10.2024. <https://www.frontiersin.org/journals/sustainable-food-systems/articles/10.3389/fsufs.2023.904570/full>

Saarinen, M., Kaljonen, M., Niemi, J., Antikainen, R., Hakala, K., Hartikainen, H., Heikkinen, J., Joensuu, K., Lehtonen, H., Mattila, T., Nisonen, S., Ketoja, E., Knuutila, M., Regina, K., Rikkonen, P., Seppälä, J. & Varho, V. 2019. Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät. RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoimikunnan julkaisusarja 2019:47. Viitattu 15.10.2024.
https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161742/VNTEAS_47_Ruokavaliomuutoksen%20vaikutukset.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sjöstedt, T. 2018. Mitä nämä käsitteet tarkoittavat?. Verkoartikkeli. Sitra. 26.6.2018. Viitattu 30.4.2024. https://www.uwasa.fi/sites/default/files/2020-11/Ilmassa_ristivetoa%20loppuraportti_30_11_2020.pdf

Sodexo. n.d. Tietoa meistä. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024. <https://www.sodexo.fi/tietoa-meista>

Sunstein, C. 2019. How Change Happens. Cambridge, Massachusetts: The MIT Press.

Suomen kestävän kehityksen toimikunta. n.d. Kestävän kehityksen globaali toimintaohjelma Agenda2030. Verkkosivu. Viitattu 22.5.2024. <https://kestavakehitys.fi/agenda-2030>

Tampereen kaupunki. 2024. Tampereen hiili- ja luontojalanjäljet on laskettu: elintarvikehankinnoilla suurin luontojalanjälki. Verkkouutinen. 18.1.2024. Viitattu 15.10.2024. <https://www.tampere.fi/ajankohtaista/2024/01/18/tampereen-hiili-ja-luontojalanjaljet-on-laskettu>

Tampereen korkeakouluuyhteisö. n.d. Tampereen yliopisto. Verkkosivu. Viitattu 10.5.2024. <https://www.tuni.fi/fi/tutustu-meihin/yliopisto>

Tampereen korkeakouluuyhteisön kampukset n.d. Tampereen korkeakouluuyhteisö. Verkkosivu. Viitattu 15.2.2024. <https://www.tuni.fi/fi/tutustu-meihin/kampukset>

Tiekartta. n.d. Metropolia. Verkkosivu. Viitattu 6.8.2024. <https://www.metropolia.fi/kestavakehitys/roadmap>

Tiekartta planetaariseen hyvinvointiin. 2022. Jyväskylän yliopisto. Verkojulkaisu. Viitattu 6.8.2024. <https://www.jyu.fi/fi/file/tiekartta-planetaariseen-hyvinvointiin-jyvaskylan-yliopiston-ymparistoohjelman-hallituksen-paatos>

Unisafka. n.d. TAYS. Verkkosivu. Viitattu 9.5.2024. <https://unisafka.fi/tays/>

Unicafe. n.d. Yritys. Verkkosivu. Viitattu 22.5.2024. <https://unicafe.fi/yritys/>

Hyvinvointia ja opiskelukykyä ruokailusta. 2021 Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus. Valtion ravitsemusneuvottelukunta ja Kela. Verkojulkaisu. Viitattu 12.11.2024. <https://www.kela.fi/documents/20124/410375/korkeakouluopiskelijoiden-ruokailusuositus-2021.pdf/9485c20c-029e-a8e0-41bc-4c9d21f17482?t=1634013373078>

Väänänen, A. erityisasiantuntija. 2024. Kestävät ja vastuulliset elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat. Luento 16.2.2024. Webinaari. Tampereen ammattikorkeakoulu.

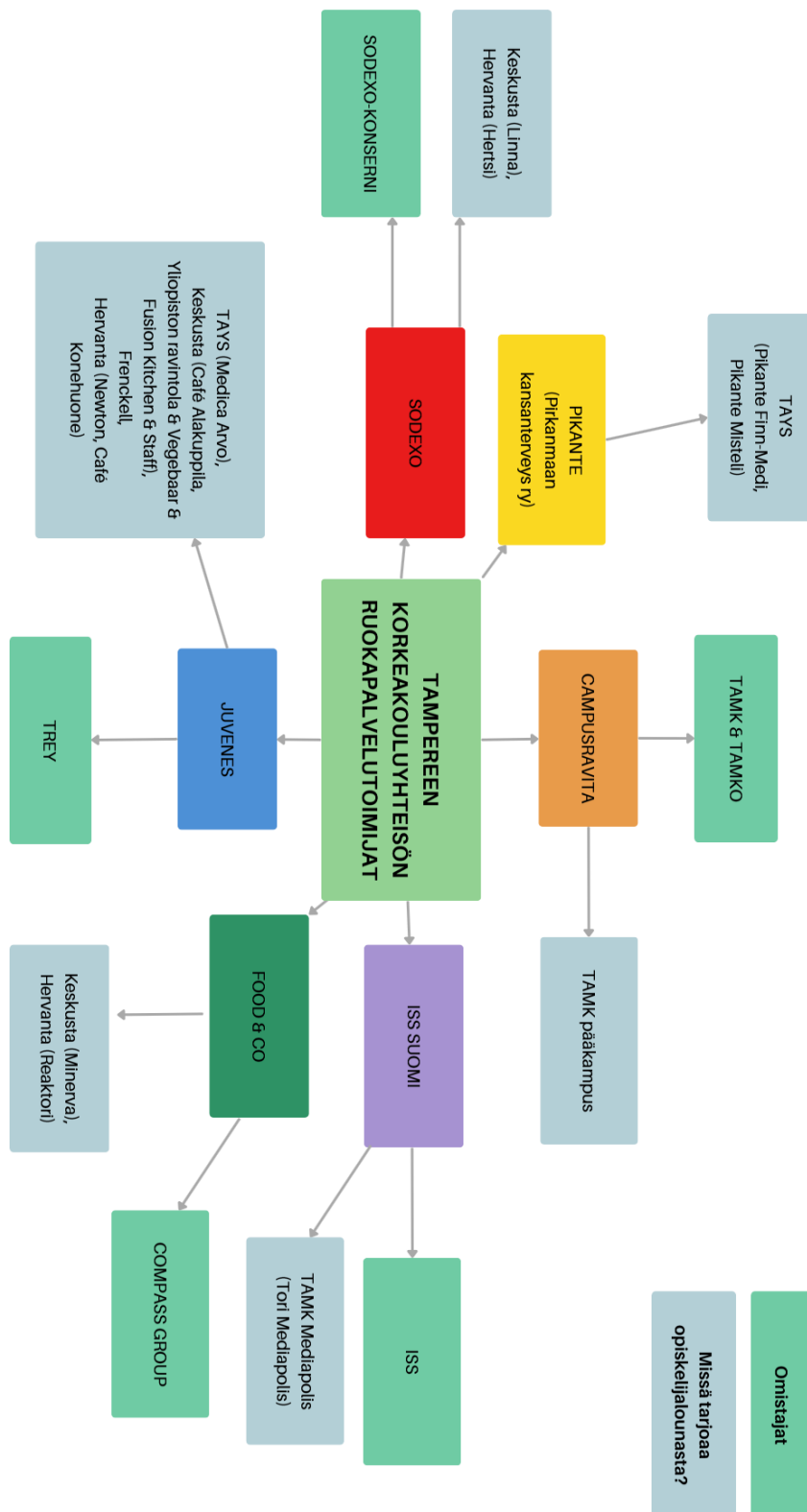
Yhteystiedot ja UKK. n.d. Campusravita. Verkkosivu. Viitattu 1.6.2024 <https://www.campusravita.fi/yhteystiedot/>

YK. 1987. Our Common Future. Raportti. Viitattu 5.4.2024.
<https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>

Yliopiston Tarjoilusuositus: vältetään ruokahävikkiä ja suositaan kasvis- ja vegaaniruokaa sekä vastuullisesti pyydettyä lähikalaa. 2024. Helsingin yliopisto. Verkkosivu. Viitattu 6.8.2024. <https://www.helsinki.fi/fi/uutiset/vastuullisuus-ja-kestavyys-yliopistolla/yliopiston-tarjoilusuositus-valtetaan-ruokahavikkia-ja-suositaa-kasvis-ja-vegaaniruokaa-seka-vastuullisesti-pyydettya-lahikalaa>

LIITTEET

Liite 1. Tampereen korkeakoulu yhteisön ruokapalvelutoimijat.



Ruokapalvelutoimijat sisäkehällä on koodattu eri väreillä. Ulkokehällä vihreä merkitsee omistajaa, ja harmaa toimipisteitä sekä niiden sijainteja.

Liite 2. Haastateltaville lähetetyn saatekirjeen pohja.

Hyvä XXX

Teen FUSILLI (Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation) -hankkeen toimeksiantamana opinnäytetyötä "Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijoiden ekologinen kestävyys". Opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa Tampereen korkeakouluuyhteisön ruokapalvelutoimijoiden ekologisen kestävyden nykytilaa.

Opinnäytetyön tuottama tieto voisi hyödyttää ruokapalvelutoimijoita, niiden työntekijöitä, palveluiden asiakkaita ja hankinnoista vastaavia tahoja edistämään ekologisesti kestäviä päätöksiä ja valintoja.

Opinnäytetyössäni selvitän ekologisen kestävyden eteen tehtyjä toimia Tampereen korkeakouluuyhteisössä. Haastattelen opinnäytetyöhön asiantuntijoita, joilla on rooli korkeakouluruokailun toteuttamisessa ja/tai niihin liittyvissä hankinnoissa. Olisin erittäin kiinnostunut haastattelemaan teitä ja kuulemaan kokemuksistanne ja/tai ajatuksistanne toimimisesta korkeakouluruokailun kehittämisen parissa. Haastatteluissa keskustellaan esimerkiksi siitä, miten nykyisten toimijoiden kanssa on tehty palvelusopimukset ja onko päätöksenteossa ja lopullisissa valinnoissa hyödynnetty esimerkiksi kestävyyskriteeristöjä.

Tutkimus toteutetaan yksilöhaastatteluna, haastattelu kestää noin 45 min. Haastattelut voidaan toteuttaa Teams-etähaastatteluina teille parhaiten sopivina ajankohtina. Kaikki haastattelut ovat luottamuksellisia ja ne äänitallennetaan. Haastateltavien henkilöiden nimet anonymisoidaan ja vastauksia käytetään pääosin yhteenedenomaisesti. Haastatteluaineistoa tullaan käyttämään Theseuksessa julkaistavassa opinnäytetyössä.

Ohessa tutkimustiedote ja tutkimuksen tietosuojailmoitus tutustuttavaksenne. Mikäli haastatteluun osallistuminen sopii teille, voitte antaa tietoon perustuvan suostumuksen vastaamalla tähän sähköpostiin ja ilmoittaa teille sopivan ajankohdan n. 45 min etähaastatteluun.

Lue lisää FUSILLI-hankkeesta:
<https://www.fusilli.fi/> (suomeksi)
<https://fusilli-project.eu/> (in English)

Opinnäytetyöstä antaa tarvittaessa lisätietoja opinnäytetyön ohjaaja [REDACTED]

Ystävällisin terveisin,

restonomiopiskelija Johanna Sainio

[REDACTED]
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma