

Nina Parkkinen (toim.)



OPAS KESTÄVIIN
RUOKAPALVELUIHIN
YLEISÖTAPAHTUMISSA



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu

Nina Parkkinen (toim.)

OPAS KESTÄVIIN RUOKAPALVELUIHIN YLEISÖTAPAHTUMISSA



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



ETELÄ-SAVON
MAAKUNTALIITTO



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu

XAMK INSPIROI 19

KAAKKOIS-SUOMEN AMMATTIKORKEAKOULU
MIKKELI 2019

© Tekijät ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Kannen kuva: Darcmedia ja Nina Parkkinen

Taitto- ja paino: Grano Oy

ISBN: 978-952-344-219-1 (nid.)

ISBN: 978-952-344-220-7 (PDF)

ISSN: 2489-2475 (nid.)

ISSN 2489-6764 (verkkójulkaisu)

julkaisut@xamk.fi

LUKIJALLE

Suomessa järjestetään vuosittain lukemattomia erilaisia yleisötapahtumia. Etenkin isojen yleisötapahtumien ympäristövaikutukset voivat olla merkittäviä. Osa näistä ympäristövaikutuksista syntyy ruoka- ja kahvilapalvelujen tuottamisesta. Tähän oppaaseen on koottu ohjeistus siitä, miten yleisötapahtumien ruokapalvelut voidaan toteuttaa kestävästi ja vastuullisesti. Lisäksi oppaassa tuodaan esille keinoja, miten paikallista ruokaa voidaan saada enemmän esille ja tarjolle yleisötapahtumissa ja kuinka yleisötapahtumien vastuullisista ruokapalveluista viestitään.

Oppaan alkupuolelta lukija löytää keinoja yleisötapahtuman ruokapalvelujen kestävyyskehittämiseen, kuten ruokalistasuunnitteluun, hankintoihin, kasvien käyttöön, ruokahävikin pienentämiseen, oikeanlaisiin tarjoilumateriaaleihin ja jätehuoltoon. Oppaaseen on koottu myös oivallisia käytännön esimerkkejä hyvin toteutetuista musiikkifestivaalien ruokapalveluista. Niistä lukija voi vapaasti ottaa mallia omaan toimintaansa. Loppuosassa keskitytään yleisötapahtuman ruokapalvelujen vastuullisuusviestintään ja neuvotaan, kuinka digitaalisuutta voi tässä viestinnässä hyödyntää. Paikallisen ruuan käyttö ja esille tuominen on huomioitu läpi tekstin.

Opas on tarkoitettu yleisötapahtumien järjestäjille, tapahtumien ruokapalvelutuotannon vastaaville ja toimijoille, sekä muille avainhenkilöille. Opas on toteutettu Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa (KESPA) –hankkeessa, ja löytyy sähköisessä muodossa osoitteesta: www.kjaiajarrowo.fi Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (Xamk) toteutti hankkeen vuonna 2019 ja sitä rahoitti Etelä-Savon maakuntaliitto Euroopan aluekehitysrahastosta. Lisätietoja hankkeesta www.xamk.fi/kespa

Antoisia lukuhetkiä!

Nina Parkkinen, projektipäällikkö, Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa -hanke

Mikkelissä 12.12.2019

KIRJOITTAJAT

KIRSI AHOKAS, restonomiopiskelija, hankeharjoittelija, Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa -hanke, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

TAINA HARMOINEN, MMM, projektipäällikkö, Kumppanuudella ruokasektorille vuorovaikutusta ja innovatiivisuutta – KURVI -hanke, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

TARJA KANKKUNEN, toimitusjohtaja, Palvelutukku Itä-Suomi

EEVA KOLJONEN, restonomi (YAMK), ravitsemuspalveluliiketoiminnan lehtori, ktaO, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

VESA NESSLING, restonomi (AMK), TM, projektiharjoittelija, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

NINA PARKKINEN, restonomi (AMK), projektipäällikkö, Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa -hanke, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

MIIA SAVOLAINEN, YTM, projektityöntekijä, Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa -hanke, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

MERJA YLÖNEN, restonomi (YAMK), projektipäällikkö, Veget ja hiilet haltuun -hanke, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

SISÄLTÖ

| | |
|---|----|
| LUKIJALLE..... | 3 |
| KIRJOITTAJAT..... | 4 |
| YLEISÖTAPAHTUMASSA RUOKA AIHEUTTAA OSAN TAPAHTUMAN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSISTA..... | 6 |
| Nina Parkkinen | |
| ELINTARVIKETUKUN TOIMINTA TAPAHTUMISSA | 11 |
| Tarja Kankkunen | |
| KAIKKI ALKAA RUOKALISTAN SUUNNITTELUSTA..... | 12 |
| Nina Parkkinen | |
| YLEISÖTAPAHTUMIEN VÄHÄHIILISET KASVISVAIHTOEHDOT..... | 18 |
| Eeva Koljonen & Merja Ylönen | |
| PAIKALLINEN RUOKA TAPAHTUMIEN RUOKATARJONNASSA..... | 23 |
| Taina Harmoinen | |
| RUOKAHÄVIKIN MINIMOINTI ON KANNATTAVAA TALOUDELLE JA YMPÄRISTÖLLE..... | 27 |
| Nina Parkkinen | |
| OIKEIN VALITUT PAKKAUS- JA TARJOILUASTIAT SUOJAAVAT TUOTTEITA JA LUONTOA | 30 |
| Kirsi Ahokas & Nina Parkkinen | |
| JÄTEHUOLTO YLEISÖTAPAHTUMASSA | 35 |
| Kirsi Ahokas | |
| HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖJEN KOMPENSOINTI..... | 40 |
| Nina Parkkinen | |
| ESIMERKKEJÄ VASTUULLISESTI TOTEUTETUISTA MUSIIKKIFESTIVAALEISTA | 43 |
| Nina Parkkinen & Vesa Nessling | |
| TAPAHTUMIEN VASTUULLISUUSVIESTINTÄ | 50 |
| Miia Savolainen | |
| DIGITAALINEN VIESTINTÄ YLEISÖTAPAHTUMIEN RUOKAPALVELUJEN TUKENA..... | 57 |
| Teija Rautiainen | |
| LÄHIRUOKA JA MATKAILU TAPAHTUMISSA..... | 60 |
| Taina Harmoinen & Miia Savolainen | |
| OPPAASSA KÄYTETTYJÄ KÄSITTEITÄ | 64 |
| LÄHTEET JA KIRJALLISUUS | 66 |
| LIITE 1..... | 71 |

YLEISÖ- TAPAHTUMASSA RUOKA AIHEUTTAA OSAN TAPAHTUMAN YMPÄRISTÖ- VAIKUTUKSISTA

Nina Parkkinen

Suomessa järjestetään vuosittain lukemattomia erityyppisiä ja -kokoisia yleisötapahtumia: messuja, konsertteja, näyttelyitä, festivaaleja, urheilutapahtumia, uskonnollisia kokoontumisia, kyläjuhlia jne. Monet tapahtumista toistuvat säännöllisesti, useat vuosittain. Suurimmat yleisötapahtumat järjestetään yleensä kesäisin ulkotiloissa. Etenkin suurten yleisötapahtumien järjestäminen vaatii pitkäjänteistä suunnittelua, paljon aikaa ja monia erilaisia resursseja. Tavallista on, että tapahtumissa ammattilaisen lisäksi toimii myös suuri joukko talkoolaisia.

Etenkin isojen massatapahtumien ympäristövaikutukset voivat olla merkittävät. Tapahtumien luonne voi Suomessa vaihdella paljonkin, mutta lähes kaikissa tapahtumissa ruoka-, kahvila- ja juomapalvelut aiheuttavat jollain tasolla ympäristövaikutuksia. Nämä palvelut voivat olla jopa tapahtuman merkittävin ympäristövaikuttaja.

Tapahtumien ruokapalvelujen hiilijalanjälkeä, ruokahävikkiä tai muita ympäristövaikutuksia ei ole yleisellä tasolla laajemmin tutkittu. Useat tapahtumanjärjestäjät ovat kuitenkin jo alkaneet kiinnittää huomiota toimintatapoihin ja haluavat toteuttaa tapahtuman kestävästi ja vastuullisesti. Jotta tämä onnistuisi, täytyy tapahtumanjärjestäjien ottaa huomioon monia seikkoja. Vaikka

Kuva 1. Ruokaa on tarjolla
lähes kaikissa yleisötapahtumissa.
Kuva iStock

säännöllisesti toteutettujen suurten massatapahtumien ympäristövaikutukset ovat toki merkittäviä yksittäisinä tapahtumina tarkasteltuina, järjestetään Suomessa valtava määrä myös pienempiä yleisötapahtumia. Yhtä lailla niin pienissä kuin isoissa yleisötapahtumissa ruokapalvelujen kestävyys kannattaa panostaa.

RUOKAPALVELUIDEN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

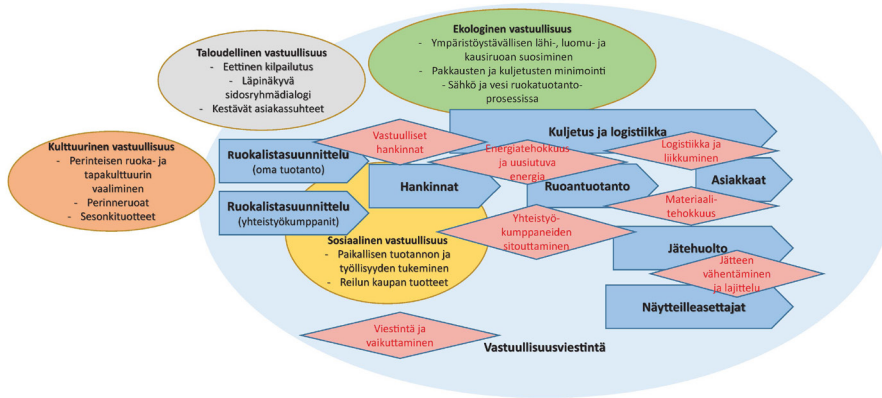
Yleisesti ottaen voidaan arvioida, että kaikkien ruokapalvelujen ympäristökuormasta noin kaksi kolmasosaa syntyy ruuan raaka-ainetuotannossa. Ruuan valmistus ja siihen liittyvät toimet muodostavat loput eli noin kolmanneksen ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista. Koska alkutuotanto kuormittaa luontoa eniten, voidaan ammattikeittiöissä tätä kuormitusta vähentää suosimalla raaka-aineita, joiden ympäristövaikutukset ovat vähäisemmät tai jotka tukevat sosiaalista ja ekologista vastuuta. Tämä puoltaa lähiruuan käyttöä. Aina tämä rajanveto ei ole yksinkertaista. Lähiruuan määritelmä on kuin veteen piirretty viiva: sille ei ole voitu määrittää tarkkoja kriteerejä, koska se merkitsee jokaiselle eri asiaa. Tässä oppaassa käytetään enimmäkseen termiä paikallinen ruoka, jolla tarkoitetaan mahdollisimman lähellä tai vähintäänkin Suomessa tuotettua ruokaa.

Oppaassa ei tehdä hiilijalanjäljen laskentaa eikä paneuduta alkutuotannon kehittämiseen. Sen sijaan annamme ohjeita, kuinka tapahtumajärjestäjät voivat vaikuttaa omassa tapahtumassaan järjestettävien ruokapalvelujen kestävyys ja vastuullisuuteen. Oppaassa pa-



Kuva 2. Paikallisen ruuan suosiminen tukee sosiaalista ja ekologista kestävyttä.
Kuva iStock

neudutaan myös keinoihin, joilla tapahtumaa voidaan hyödyntää paikallisen ruuan esille tuomisessa ja sen käytön lisäämisessä. Paikallisen ruuan käyttö voi olla ekologisempaa kuin kauempaa tuodun ruuan, ja vähintään sen käyttö tukee alueen elinkeinoelämää. Paikallisella ruualla tapahtuma voi myös saada kilpailuetua, koska paikallinen ruoka tai lähiruoka on



Kuva 3. Kestävyys ja vastuullisuus tapahtumien ruokapalveluissa. Kuva Taina Harmoinen

YLEISÖTAPAHTUMAN RUOKAPALVELUJEN YMPÄRISTÖVAIKUTUSTEN PIENENTÄMINEN

Yleisötapahtuman ruokapalveluissa ympäristövaikutuksia voidaan vähentää käyttämällä ympäristöä vähemmän kuormittavia raaka-aineita. Hävikintorjunta on toinen tärkeä asia, johon tulee panostaa. Hävikkiä voi syntyä varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautasella. Turhaa energian-, veden- ja resurssienkulutusta pitää välttää. Kemikaalikuormaa voidaan pienentää käyttämällä ympäristöystävällisiä pesuaineita tarpeen mukaan. Jätteiden kierrätys on tehtävä oikeaoppisesti ja siinä on pyrittävä siihen, että jätettä syntyy mahdollisimman vähän. Yleisötapahtumissa muun muassa tarjoilussa käytettävät kertakäyttöastiat ovat iso jäte-erä.

Nämä kaikki edellä mainitut ovat asioita, joihin jokainen ruokapalvelutuottaja voi itse omilla valinnoillaan vaikuttaa. Kaikkea ei kuitenkaan tarvitse tehdä kerralla. Ruokapalvelun tuottaja tai tapahtumanjärjestäjä voi itse miettiä, mitä omassa toiminnassaan kannattaa kehittää ensimmäisenä. Esimerkiksi oman systemaattisesti noudatettavan ympäristöohjelman laatiminen voi olla kannattavaa. Toimintaa voi kehittää pienin askelin ja vaikkapa siten, että edellisen vuoden tulosta pyritään parantamaan vuosittain. Suomessa on myös erilaisia järjestöjä ja ohjelmia, joista voi hakea ulkopuolista apua yrityksen tai tapahtuman ympäristöohjelman tekemiseen.

KESTÄVÄT HANKINNAT

Kestävillä hankinnoilla edistetään luonnonvarojen kestävää käyttöä, tuotantoeläinten hyvinvointia, luonnon monimuotoisuutta ja sosiaalista ja kulttuurillista kestävyyttä. Kestävillä hankinnoilla voidaan pienentää ruuantuotannon ympäristövaikutuksia ja parantaa kustannustehokkuutta.

Paikallisten elintarvikkeiden ja raaka-aineiden käyttöä kannattaa suosia. Paikallisia tuotteita käyttämällä tapahtuma ylläpitää paikallista ruokakulttuuria ja alueen elinkeinoelämää, korostaa maatalousmaisemaa ja työllistää ihmisiä. Paikallinen ruoka on yleensä helposti jäljitettävää, ja lyhyet toimitusmatkat edesauttavat tuotteiden tuoreena paikalle saamista.

Kestävän kehityksen mukaisesti kaikissa hankinnoissa täytyy huomioida materiaalitehokkuus ja tuotteiden ympäristövaikutukset mukaan lukien pakkaukset ja niiden kierrätettävyys. Tilaukset tulee pyrkiä mitoittamaan oikein niin, ettei hävikkiä synny.

Yleisötapahtumien ruokapalveluiden hankintoihin kuuluu elintarvikkeiden ja juomien lisäksi myös tarjoiluastioita ja muita käyttötarvikkeita, puhdistusaineita, energiahankintoja, kuljetus- ja siivouspalveluja ja mahdollisesti koneiden ja laitteiden ostoa tai vuokrausta sekä erilaisia tilavuokria yms. Näissä hankinnoissa hankintaperusteena kannattaa käyttää esimerkiksi ympäristömerkintöjä, sertifikaatteja, paikallisuutta ja palveluntuottajan kestävä kehityksen mukaista toimintaa. Tapahtuma voi esimerkiksi ostaa uusiutuvilla energiamuodoilla tuotettua sähköä ja käyttää ympäristöystävällisempiä tarjoiluastioita ja ympäristömerkittyjä pesuaineita.

Kuljetuksista syntyy paljon päästöjä, joten ruoka- ja elintarviketoimitukset tapahtuma-alueelle tulee suunnitella huolellisesti. Ei ole järkevää, että esimerkiksi monet pientuottajat kuljettavat yksittäisiä pieniä toimituseriä ruuhkaiselle tapahtumapaikalle. Toimitukset kannattaa keskittää vaikkapa paikallistukun hoidettavaksi. Monesti isoihin tapahtumiin tuodaan muualla tehtyä ruokaa pitkin päivää tarpeen mukaan. Tällöin on tärkeää huolehtia siitä, että kerralla tuotavat erät ovat sopivan kokoisia ja paikalle on järjestetty toimiva huoltoreitti, jotta kuljetusautojen ei tarvitse odottaa ruuhkissa. Oikein suunnitellut kuljetukset säästävät sekä kustannuksia että ympäristöä.



Kuva 4. Keskitetyt hankinnat ja oikein suunnitellut kuljetukset vähentävät päästöjä.
Kuva iStock

AMMATTIKEITTIÖT OSTAVAT TUOTTEET YLEENSÄ TUKUISTA

Suomessa toimii valtakunnallisella tasolla neljä isoa HoReCa-alan tukkuliikettä: Kespro Oy, Heinon Tukku Oy, Meira Nova Oy ja Metro-tukku. Näiden lisäksi alueellisesti toimii erilaisia yksityisiä tukkuja, kuten Patu-tukut ja vihannestukut. Ammattikeittiöt voivat tehdä hankintoja myös valtakunnallisilta tai alueellisilta meijereiltä, teurastamoilta ja leipomoilta. Ostoja voidaan tehdä myös suoraan paikallisilta viljelijöiltä ja jatkojalostajilta.

Koska paikallisten tuotteiden kysyntä on kasvanut, ovat tukkuliikkeet alkaneet ottaa niitä valikoimiinsa enemmän. Paikallisten tuotteiden saaminen tapahtuman ruokapalveluihin vaatii aktiivisuutta ruokapalvelun järjestäjältä ja tukkutoimijalta. Pienten toimituserien takia logistiikka- ja toimituskustannukset voivat nousta korkeaksi. Kehittyneet sähköiset menetelmät ja keskitetyt logistiset ratkaisut voivat auttaa tähän ongelmaan.

ELINTARVIKETUKUN TOIMINTA TAPAHTUMISSA

Tarja Kankkunen

Suomi on erilaisten yleisötapahtumien runsaudensarvi. Tapahtumia löytyy pienistä, muutaman sadan hengen kyläkarnevaaleista suuriin masatapahtumiin, joissa yleisömäärät nousevat jopa kymmeniintuhansiin. Muun muassa Asuntomessut ja Kuninkuusravit ovat yleisömäärältään suuria tapahtumia, joissa eroina ovat esimerkiksi tapahtuman kesto ja luonne. Onpa tapahtuman suuruus tai kesto mikä tahansa, paikallinen elintarviketukku on aina hyödyllinen ja tarpeellinen kumppani tapahtumanjärjestäjille ja siellä toimijoille.

Tapahtumassa voi olla yleisölle tai henkilöstölle järjestettävää ruokatarjoilua, johon tarvitaan raaka-aineita. Nykyaikaisesta elintarviketukusta löytyvät niin elintarvikkeet, ruokailuvälineet kuin siivoustarvikkeet jokaiseen tarpeeseen. Alueellinen tukkuri tuntee paikalliset raaka-aineet, viljelijät, tuottajat ja jatkojalostajat. Usein alueen tuotteet kuuluvat aluetukun vakiovalikoimaan, jolloin tapahtumaan saadaan paikallisten elintarvikkeiden valikoima helposti ja kattavasti sesongin mukaan tarjolle. Mikäli tuotteet eivät vielä ole valikoimissa, voidaan paikallistukun kanssa aina neuvotella lähituottajien tuotteiden mukaan ottamisesta esimerkiksi tapahtumaa varten, kunhan nämä neuvottelut ja tarvittavat määrät tiedetään tarpeeksi ajoissa. Tukusta tapahtumanjärjestäjän on kätevä tilata myös halutun laiset kertakäyttöastiat koko tapahtumaan keskitetysti.

Paikallisen tukun etuja ovat myös toimintaympäristön tuntemus ja logistiikan hallinta, joten tavarat saadaan oikeaan paikkaan oikeaan aikaan. Tapahtuman elintarvikkeiden menekkiä voi olla joskus todella vaikea arvioida muun muassa vaihtelevien sääolosuhteiden vuoksi. Alueellinen tukku voi auttaa tässäkin pitämällä tarvittavia tuotteita varastossaan tapahtuman aikana ja jaksottaa tavaratoimitukset tarpeen mukaisesti vaikka useita kertoja päivässä. Usein paikallinen elintarviketukku pystyy jopa auttamaan elintarvikkeiden säilytyksessä itse tapahtumassa.

Tapahtumat sijoittuvat usein ajallisesti viikonloppuihin, ja tällöin paikallinen elintarviketukku on erittäin toimiva yhteistyökumppani. On mahdollista sopia esimerkiksi viikonloppupäivystyksestä tapahtuman aikana tai muusta hälytysvalmiudesta. Paikallisella tapahtumalla ja tukulla voi olla myös yhteisiä arvoja, joita voidaan tapahtuman yhteydessä nostaa esiin, kuten paikallinen ruoka tai luomutuotteet. Paikallinen elintarviketukku on palvelualtis, ketterä ja osaava yhteistyökumppani tapahtumissa!

KAIKKI ALKAA RUOKALISTAN SUUNNITTELUSTA

Nina Parkkinen

Tapahtumissa on monia erilaisia tapoja tuottaa ruokapalvelut yleisölle ja henkilökunnalle. Tapahtumanjärjestäjä voi itse järjestää joko kaiken ruoka- ja juomatarjoilun tapahtumassa tai vain osan siitä. Palvelut voidaan myös ulkoistaa jonkun muun järjestämäksi joko niin, että joku isompi taho vastaa koko alueen ruokapalveluista tai osasta niistä. Tapahtuma-alueella voi olla myös myyjiä paikkoja useille pienille toimijoille.

Yleisötapahtumissa voi olla erilaisia ja erikokoisia ruuanmyyntipisteitä, kuten

- pääravintola
- VIP-ravintola
- henkilökuntaravintola
- erilaisia pieniä ravintoloja, ruuanmyyntikojuja, kioskeja, ruoka-autoja, ruokavaunuja ja -kärryjä.

Tapahtuma-alueesta riippuen ruokapalveluita järjestetään hyvin erilaisissa olosuhteissa. Joskus on käytettävissä kiinteitä jo olemassa olevia keittiö- ja asiakaspalvelutiloja ja ravintoloita, toisinaan kaikki täytyy rakentaa alusta asti tapahtumaa varten. Nämä tarjolla olevat olosuhteet vaikuttavat myös ruokalistasuunnitteluun. Paikalle rakennettavaan väliaikaiseen ruokateltaan voi olla helpointa tuoda valmis ruoka muualta tai ainakin käyttää hyvin esivalmistettuja aineksia. Mikäli tapahtumanjärjestäjä vastaa ja järjestää itse ruokapalvelut tapahtumaan, täytyy ruokalistasuunnittelusta vastaavan tahon selvittää hyvissä ajoin alueelta löytyvät mahdolliset kumppanit, joilla on tarpeeksi ammattitaitoa ja kapasiteettia valmistaa ruokaa isoihin tapahtumiin.

SUUNNITTELU ALOITETTAVA TARPEEKSI AJOISSA

Mitä suuremmasta yleisötapahtumasta on kyse, sitä tärkeämpää on aloittaa tapahtuman ruokapalvelujen suunnittelu jo hyvissä ajoin. Mikäli tarjolle halutaan erikoistuotteita tai vaikkapa paikallisia kasviksia tai luomulihaa, täytyy suunnittelu aloittaa jo vuosi tai jopa puolitoista vuotta ennen tapahtumaa. Tuottajien täytyy tietää hyvissä ajoin viljeltävät tai kasvatettavat lajit ja määrät. Tämä pätee etenkin yksittäisissä tapahtumissa ja sellaisissa tapahtumissa, jotka toistuvat säännöllisesti mutta eri puolilla Suomea eri vuosina (kuten Farmari-maatalousnäyttely tai Jukolan viesti). Tuottajilla on yleensä vakioasiakkaita, joille

tuotteita täytyy saada toimitettua myös isompien, kertaluonteisten tilausten lisäksi. Voikin olla, että isoon yleisötapahtumaan kannattaa tehdä sopimuksia useiden paikallisten toimijoiden ja tuottajien kanssa, jotta tarvittavat raaka-aineet saadaan kasaan. Usein ainakin osa raaka-aineista täytyy hankkia isoilta valtakunnallisilta toimijoilta.

TAPAHTUMAN LUONNE JA YLEISÖ VAIKUTTAVAT RUOKALISTAAN

Tapahtuman luonne vaikuttaa ruokalistan suunnitteluun, ja ruokapalvelujärjestäjän täytyy tuntea tapahtuman kohderyhmä hyvin. Monissa vastuullisiksi itseään mainostavissa tapahtumissa painotetaan jo kasvisruuan merkitystä. Esimerkiksi maatalousnäyttelyssä ei kuitenkaan voi unohtaa liharuokien tarjontaa ja on muistettava, että edelleen suurin osa ihmisistä on sekasyöjiä. Vastuullisesti pyydettyä kalaa ja eritoten suomalaista järvikalaa halutaan myös enenevässä määrin valikoimiin. Kestävästi suunnitellussa ruokalistassa voidaan nämä kaikki ottaa huomioon.

Tapahtumien yleisö on nykypäivänä trendi- ja laatu-tietoista. Ihmiset haluavat tapahtumissakin syödä laadukasta ja vastuullisesti tuotettua ruokaa. Paikalliset ruuat ja erikoisherkut kiinnostavat ihmisiä, ja tapahtumat ovat hyviä tilaisuuksia tuoda paikallisia tuotteita ja alueellisia erikoisuuksia esille niin paikallisten kuin kauempaakin tulevien vierailijoiden maisteltaviksi. Tapahtumissa ihmiset voivat olla myös valmiita maksamaan ruoka-annokista enemmän kuin arkiruuastaan. Tämän takia ruokalistasuunnittelussa voidaan miettiä



Kuva 1. Paistetut muikut ovat suosittuja kesätapahtumissa. Kuva Miia Savolainen



Kuva 2. Vip-tarjoilua suunniteltaessa kannattaa huomioida paikalliset raaka-aineet.
Kuva Kimmo Iso-Tuisku

myös kalliimpia ruoka-aineita. On kuitenkin muistettava, ettei ruoka-annoksia kannata ylihinnoitella ja perinteisille grilliannoksillekin on yhä kysyntää. Tosin esimerkiksi Farmari-maatalousnäyttelyssä perinteisen grillimakkaran menekki on pienentynyt huomasti viime vuosina.

Ruokamyynnin täytyy olla kannattavaa ruokapalvelun tuottajalle. Isojen yleisötapahtumien pääravintolassa voidaan tuottaa tuhansia ruoka-annoksia päivässä ja tämä täytyy tehdä kustannustehokkaasti. Paikalliset pientuottajat eivät välttämättä pysty myymään esimerkiksi lihatuotteitaan yhtä edullisesti, kuin valtakunnalliset isommat toimijat. Pientuottajien volyymit eivät välttämättä myös riitä kattamaan ison yleisömäärän raaka-ainetarpeita.

Ruokalistaa ja hankintoja suunniteltaessa näitä paikallisia pientuottajia ei kuitenkaan kannata unohtaa. Hyvä tavoite on jo esimerkiksi se, että tapahtuman kaikki kasvikset tulevat alueelta ja että ainakin pienemmissä ravintoloissa, kuten vip-ruokailussa ja erilaisissa ruokakojuissa, käytetään paikallisia tuotteita laajemminkin. On myös hyvä muistaa se, ettei kaikkien ruokatarpeiden tarvitse olla koko tapahtuman ajan samoja. Aamupäivällä voi tarjolla olla yhden paikallisleipomom leipää ruokalinjastossa ja iltapäivällä toisen.



Kuva 3. Hanhenmaksamoussea suomalaisista eettisesti kasvatetuista hanhista. Kuva Kimmo Iso-Tuisku

KESTÄVÄN RUOKALISTAN SUUNNITTELU

Ruokalistasuunnittelu on tehokas keino vähentää ilmastovaikutuksia. Kestävän ruokalistan suunnittelussa voidaan erilaisia ympäristövaikutuksia vähentää lisäämällä kasvien, luomutuotteiden, sesongin mukaisten tuotteiden ja lähellä tuotettujen ruokatuotteiden käyttöä. Kasviksissa avomaalla tuotetut kasvit ovat pääsääntöisesti ekologisempia kuin kasvihuoneissa tuotetut. Suomessa useat kasvihuoneviljelijätkin panostavat vähähiilisempään tuotantoon. Lämmön talteenotto ja ravinteiden kierrätys kasvihuonetuotannossa tekevät kotimaisesta kasvihuonetomaatista ekologisemman verrattuna Espanjasta tuotuun tomaattiin.

Kotimaista perunaa ja ohraa kannattaa suosia riisin sijaan. Proteiinin lähteenä kannattaa suosia palkokasveja, kuten papuja, herneitä ja linssejä. Riista, järvikala ja eettisesti tuotettu suomalainen liha ovat myös vastuullisia valintoja. Kestävästi toteutetussa ruokalistassa huomioidaan monipuolisesti sekä pää- että lisukeraaka-aineet. Tämä edesauttaa hyvää ravitsemusta ja tuo monipuolisuutta ruokalistalle.

Kasvien käyttöä on helppo lisätä monipuolisella ja runsaalla salaatti- ja kasvislisäketarjonnalla. Pääruokaan voidaan lisätä proteiinipitoisia kasviksia lihan ja kalan lisäksi, tai liha voidaan korvata kokonaan edellä mainituilla proteiinipitoisilla kasviksilla. Kasviksia lisäämällä lihan osuutta voidaan annoksissa pienentää.

Herkullisten ja maistuvien kasvisruokareseptien kehittäminen on edellytys sille, että perinteisten liharuokien rinnalla ja sijaan kasvisruokia voidaan tarjota kaikille. Asiakaskunnasta riippuu, kannattaako kasvisruokia nostaa reippaasti esille tapahtumassa vai ennemminkin piilottaa hienovaraisemmin muiden ruokien sekaan. Joka tapauksessa ainakin yksi kasvisvaihtoehto kannattaa jokaisesta ruokakojusta löytyä, koska sen verran yleistä kasvisruokailu jo nykypäivänä on – ja asiakashan tunnetusti äänestää jaloillaan. Lue lisää kasvisvaihtoehtoista luvusta: Yleisötapahtumien vähähiiliset kasvisvaihtoehdot.

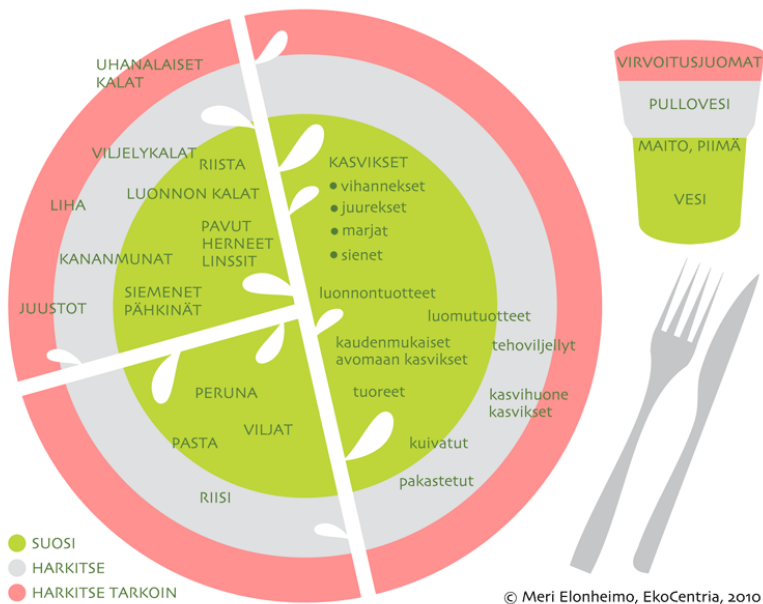
Kestävästi toteutetussa ruokalistassa huomioidaan myös sesonginmukaisuus ja hyväksytään ruokatarjonnan kausittainen vaihtelu. Tarjotaan niitä tuotteita, joita on helposti saatavilla ja jotka ovat mahdollisimman lähellä tuotettuja. Suomessa kasvien satokausi on lyhyt ja keskittyy loppukesään ja syksyyn. Se tuo haasteita yleisötapahtumien ruokapalveluille, koska suurin osa isoista yleisötapahtumista pidetään kesäisin. Jos halutaan tarjolle monipuolisesti kotimaisia kasvistuotteita, täytyy ne esikäsitellä ja varastoida talven yli. Tämänkin takia ruokalistasuunnittelu täytyy aloittaa hyvissä ajoin.

Helposti säilyvät ruoka-aineet lisäävät ruokaturvallisuutta ja tuottavat vähemmän jätettä. Kesähelteillä ruokaturvallisuudesta huolehtiminen nousee entistä tärkeämmäksi. Kylmä- ja kuumaketjun katkeamattomuudesta on pidettävä huoli, vaikka tarjoilu tapahtuisi ulkona. Ruokalistaa suunnitellessa kannattaa unohtaa helpoiten pilaantuvat ja lämpötilan vaihtelui-

le arat ruuat, ellei säilytys- ja tarjoiluolosuhteita pystytä varmasti tekemään optimaaliseksi. Esimerkiksi raa'at lihat, kalat ja kasvikset on hyvä esikäsitellä käyttövalmiiksi, mieluiten esikypsentäkin, ennen ruokatelttaan tuomista. Talkoolaisten ja uuden henkilökunnan perehdyttäminen ruuan oikeanlaiseen käsittelyyn on ensiarvoisen tärkeää.

Usein ruokapalvelussa ajatellaan, ettei ruoka saa loppua kesken. Tämä on ihan ymmärrettävä ajatus. Jos kuitenkin ruokalajeja on runsaasti tarjolla, on ihan hyväksyttävää, jos joku lajeista loppuu kesken. Tätä toimintamallia voisi hyvin alkaa opettaa sekä ruuan tekijöille, että asiakkaille. Se on yksi hyvä tapa vähentää hävikkiä.

Ympäristövastuullinen lautasmalli



Kuva 4. Ympäristövastuullinen lautasmalli havainnollistaa ympäristövastuullisia raaka-aine valintoja perinteistä lautasmallia mukaillen. Vertailua ja valintaa ympäristövai-
kutuksiltaan erilaisten raaka-aineiden suhteen tehdään siinä aterian osien sisällä. Kuva
EkoCentria

YLEISÖTAPAHTUMIEN VÄHÄ-HIILISET KASVISVAIHTOEHDOT

Eeva Koljonen & Merja Ylönen

Yleisötapahtumien ruokavalikoimaa suunniteltaessa joudutaan pohtimaan tuotevalikoimaa uudella tavalla. Kasvis- tai vegaaniruokailijoiden määrä on kasvaa, ja samoin myös erityisruokavalioiden ja ruokaan liittyvien yksilöllisten toivomusten määrä on kasvussa. Kasvissyöjät toivovat proteiini- ja ravintopitoisuudeltaan täysipainoisia, maukkaita ja trendikkäitä ateriakokonaisuuksia. Vähähiilisyden vaatimus on keskeinen valintaperuste useilla asiakkailla, ja siitä on hyvä viestiä ruokalistailla ja yritysviestinnässä. Tuloksellisen toiminnan kannalta raaka-aineiden kotimaisuus, hinta, pakkausmateriaalit ja pakkauskoot ovat tärkeitä, ja aterioiden ja ruokien tulee olla helposti ja nopeasti koottavia, kypsennettäviä, valmistettavia ja tarjottavia.

TUNNISTA YLEISÖTAPAHTUMAN ASIAKKAAT

Yleisötapahtuman ruokapalveluita suunniteltaessa on syytä kartoittaa asiakaskunta. Arvio on, että 5–6 prosenttia väestöstä on kasvisruokailijoita ja täysin vegaania ruokaa syö noin 1–2 prosenttia väestöstä, ja trendi vaikuttaa olevan kasvussa. Fleksaajat ja sekaanit eivät ole



Kuva 1. Kasvispiirakka sopii hyvin kahvipöytään tai kevyeksi ateriaksi salaatin kanssa.
Kuva Pihla Liukkonen, Kontrastia.

luopuneet lihasta, vaan syövät tilanteen mukaan joustavasti kaikkea. Kasvisruuan kysynnässä on myös alueellisia eroja: kaupungeissa ja opiskelijapaikkakunnilla täysin kasvis- ja vegaaniruokaa kulutetaan maaseutua enemmän.

Kasvisruokailijoita on monenlaisia. Yleisötahtumien ruokalistasuunnittelussa on helpoin valita kasvisruokavalio, joka sopii mahdollisimman monille. Taulukkoon 1 on koottu tyyppillisiä kasvisruokasuuntauksia. Laktovegetaarinen ja lakto-ovovegetaarinen ovat helposti toteutettavia kasvisruokavalioita, mutta eivät sovi vegaaneille, jotka eivät käytä maitotaloustuotteita eivätkä kananmunaa. Täysin vegaanit syövät ainoastaan kasvikunnan tuotteita ja fennovegaanit vain kotimaassa tuotettua kasvisruokaa.

Taulukko 1. Tavallisimmat kasvisruokavaliot

| Ruokavalio/ elintarvikkeet | Kasvikunnan tuotteet | Maito- tuotteet | Kanan- muna | Kana | Kala |
|---|-------------------------|--------------------|----------------|------|------|
| Vegetaristi | x | | | | |
| Fennovegetaristi (vain kotimaiset tuotteet) | x | | | | |
| Laktovegetaristi | x | x | | | |
| Lakto-ovo-vegetaristi | x | x | x | | |
| Semivegetaristi | x | x | x | x | x |

Vegaanit käyttävät yleensä monipuolisesti viljavalmisteita, palkokasveja, kasviksia, marjoja, hedelmiä, sieniä, pähkinöitä, siemeniä, ravintorasvoja ja kasvipiperäisistä raaka-aineista valmistettuja elintarvikkeita eli nk. kasviproteiinivalmisteita, kuten Härkis, Nyhtökaura ja soijatuotteet. Lisäksi he yleensä käyttävät maitotuotteita korvaavia kasvijuoimia ja hapattettuja kasvipiperäisiä tuotteita, joita valmistetaan muun muassa kaurasta, soijasta, riisistä ja manteleista. On hyvä huomata, että kaikki vegaanit eivät hyväksy ruokavalionsa hunajaa, ja myös liivate ja useat margariinit ovat eläinperäisiä. Tuoteselosteita tulee tutkia tarkkaan, sillä osa elintarvikkeiden lisäaineista on eläinperäisiä.

LISÄTÄÄN KASVIKUNNAN TUOTTEIDEN TARJONTAA KAIKKIEN SAATAVILLE

Kotimaiset kasvis-, juures- ja viljavaliokomat ovat monipuolisia, joten satokauden ja sesongin tuotteita kannattaa hyödyntää. Jos ruokailu toteutetaan noutopöydästä, voidaan kasvisruokalajeja sijoittaa kaikkien saataville. Runsas kasvistarjonta vähentää yleensä kalliimpien kalaja liharuokien menekkiä, eli sillä voidaan pienentää ruokatarjoilun raaka-ainekustannuksia.

Kotimainen peruna on hiilijalanjäljeltään riisiä ja pastaa monin verroin pienempi, ja mie-tona ruoka-aineena perunasta voidaan tehdä monipuolisesti edullisia ruokia ja lisäkkeitä.



Kuva 2. Kasvispohjaisilla tuotteilla saadaan väriä annoksiin, vitriiniin ja lounaslinjastoon. Kuva Pihla Liukkonen, Kontrastia.

Kokojyvävilja on edullista ja ravitsevaa, ja viljatuotteet sopivat salaattipöytään, lämpimiin ruokiin, lisäkkeiksi ja leipävalikoimaan. Tarjonnassa kannattaa kokeilla myös kotimaisia uutuuksia: kvinoa, hampua, kauraa, spelttä ja emmeriä. Kasviksista on saatavilla uusia erivärisiä ja maukkaita lajikkeita, kuten vihreää tai lilaa kukkakaalia, lilaa kiinankaalia, raitajuuria ja erivärisiä tomaatteja.

Pähkinöillä ja siemenillä voi lisätä ruokien energiapitoisuutta ja saada purutuntumaa salaatteihin, suolaisiin ja makeisiin ruokiin sekä leivonnaisiin. Makua voi syventää paahattamalla.

MITEN LIHA KORVATAAN YLEISÖTAPAHTUMIEN RUOKALISTOILLA?

Kasvisruokailijoille pyritään tarjoamaan saman tyyppisiä ruokalajeja kuin muillekin asiakkaille. Mutta miten liha kannattaa korvata kasvisruokailussa? Avuksi voidaan ottaa kasvipohjaiset proteiini-lähteet, joita saa tänä päivänä hyvin myös ammattikeittiökokoisina.

Sopivia tuotteita valitessa kannattaa kiinnittää huomiota ekologisuuteen ja tuotteiden alkuperään ja valita kotimainen vaihtoehto, jos mahdollista. Tuotteen käyttöhintaa, pakkauskoko, helppokäyttöisyys, sopivuus ruokatuotteeseen ja ruuanvalmistusprosessiin ovat maun ja ulkonäön lisäksi tärkeitä ominaisuuksia. Tuotteen on myös hyvä sopia erityisruokavaliioihin.

Palkokasvien valikoima on laaja, ja ne ovat edullisia ja hyviä proteiinin lähteitä. On huomattava, että kuivatut pavut vaativat liotuksen ja keittämisen. Papujen sisältämä lektiini voi aiheuttaa vatsaoireita, joten liotus- ja keitinvesiä ei käytetä ruuanvalmistuksessa. Kuivatut pavut voidaan kypsentää ennakkoon tapahtumaa varten.

Papuja ja herneitä voi hankkia myös kypsennettyinä pakasteina ja säilykkeinä. Ne ovat hinnaltaan edullisia ja miedonmakuisina sopivat patoihin, kastikkeisiin, risottoihin, pihveihin, laatikoihin ja salaatteihin sekä leivontaan ja makeisiin ruokiin. Linssit ovat nopeasti kypsyviä ja edullisia ja sopivat lähes kaikkeen ruuanvalmistukseen.

Härkäpapu ja herne ovat kotimaisia, ja niiden käyttöä voisi mainiosti lisätä. Härkäpapua on saatavana helpokäyttöisinä tuotteina. Herneproteiinia sisältävät tuotteet ovat rakenteeltaan ja maultaan miellyttäviä. Useat pavut ja herneproteiinia sisältävät valmisteet ovat edelleen tuontituotteita.

Kasviproteiinivalmisteiden valikoima on laaja, ja valmisruokatuotteita on monipuolisesti saatavilla myös ammattikeittiöpakkauksissa. Tuotteet ovat helpokäyttöisiä, eikä niistä synny hävikkiä. Ammattikeittiövalikoimista löytyvät härkäpavuista valmistetut kotimaiset Härkis-tuotteet, soijavalmisteet, kuten tofu, Oumph! ja tempe. Tempeä löytyy sekä soijapohjaisena että kotimaisesta härkäpavusta valmistettuna. Seitan, Vöner ja kauratuotteet ovat viljapohjaisia, helpokäyttöisiä tuotteita, joskin niiden käyttöä saattavat rajoittaa vilja-allergiat ja gluteiini. Quorn on sieniproteiinivalmiste, joka sisältää myös kanamunan valkuaista, joten se ei sovi täysin vegaaneille, mutta toisaalta tuote on purutuntumaltaan ja maultaan miellyttävä. Mifu on maitoproteiinivalmiste, joka ei myöskään sovi täysin vegaaneille eikä maidottomaan ruokavalioon.

Taulukko 2: Kasviproteiinituotteiden sopivuus erityisruokavalioihin

| | Vegaani | Laktoositon | Maidoton | Gluteeniton | Allergeenit |
|--------------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------|
| Nyhtökaura | X | X | X | ei | |
| Yosa-kauravalmiste | X | X | X | ei | |
| Härkis | X | X | X | X | |
| Oumph! | X | X | X | X | soija |
| Quorn | ei | X | X | X | kanamuna |
| Tempe | X | X | X | X | (soija) |
| Seitan | X | X | X | ei | vehnä |
| Tofu | X | X | X | X | soija |
| Mifu, naturel | ei | X | ei | X | maito |

Lihaa korvaavien raaka-aineiden tarjonta on monipuolista, ja uutuuksia ilmestyy markkinoille kaiken aikaa. Olennaista on löytää omaan tarjontaan ja tuotantoon sopiva tuote, jonka maku ja rakenne kelpaavat myös asiakkaille. Oma ajankäyttö, säilytyslaitteet ja omavalvonnan toteuttaminen on tärkeä huomioida tuotteita valitessa. Yleisötapahtumissa tuotteen uutuusarvo saattaa houkutella asiakkaita. Yleisötapahtumat ovat myös oivallisia paikkoja testata uutuuksia yleisöllä.



Kuva 3: Kasvisproteiinivalmisteet sopivat hyvin esim. kastikkeisiin, kiusauksiin ja patoihin. Kuva Pihla Liukkonen, Kontrastia

Tuotesuunnitteluun on syytä kiinnittää huomiota useista eri näkökulmista, ja nykyisin myös hiilijalanjälki ja ilmastonäkökulmat ovat keskeinen valintaperuste. Asiakasviestinnässä, ruokalistoilta ja yritysviestinnässä on hyvä kertoa ilmastonäkökulman huomioinnista, kuten paikallisuudesta ja luomuruuan käyttämisestä, jos ne kuuluvat yrityksen arvomaailmaan. Kasvisyöjät edustavat monenlaisia aatemaailmoja: osan mielestä tuotteen tulee muistuttaa lihaa ja osan mielestä se on tarpeetonta. Houkutteleva kasvituote on vaihtoehto myös muille kuin kasvisruokailijoille.

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun Veget ja hiilet -hankkeen julkaisusta ["Hiilijalanjälki pienemmäksi ammattikeittiössä"](#) voit lukea lisää hävikin minimoimisesta ja prosessien kehittämisestä ammattikeittiössä. Hankkeen keittokirjasta: ["Kasvisruoka- ja leivontaohjeita ammattikeittilöille"](#) löytyy herkullisia kasvisreseptejä tapahtumissakin käytettäväksi.

PAIKALLINEN RUOKA TAPAHTUMIEN RUOKATARJONNASSA

Taina Harmoinen

Suomalainen haluaa piristystä arkeen syödessään ulkona. Tapahtumat ovat tilaisuuksia, joissa yleensä nautitaan joko pientä purtavaa, lähinnä välipalaa, tai kunnan ateria. Tapah- tumissa viihdytään, ja usein asiakas haluaa maistella paikallisia erikoisuuksia.

Vastuullisen liiketoiminnan keskeinen tavoite on kestävä kehitys. Tarkasteltaessa ruoka- ketjun vastuullisuutta arvioidaan toimintaa seitsemän ulottuvuuden kannalta: ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, paikallinen hyvinvointi ja talous. Näihin vastuullisuuden ulottuvuuksiin on helppo yhdistää paikallinen ruoka ja elintarvikkeet. Tuoteturvallisuuteen kuuluu muun muassa tuotteiden jäljitettävyyys. Lyhyt matka pellolta pöytään helpottaa elintarvikkeiden alkuperän jäljittämistä. Ympäristönä- kökulmaa voi miettiä elintarvikkeiden tuotannon näkökulmasta: miten tuotetaan, onko luomua vai tavanomaista ja millaiset ovat tuotteiden kuljetusmatkat.

Paikallisen ruoan ja elintarvikkeiden käytöllä vaikutetaan paikalliseen hyvinvointiin, kun tuotannon tulot jäävät paikkakunnalle. Kun yrityksen vastuullisuusarvioinnissa tarkastel- laan paikallisen hyvinvoinnin toteutumista, kriteereinä ovat paikallisten tuotteiden käytön lisäksi vuorovaikutus eli se, miten raaka-aineiden tuottajat ja tuotteiden valmistajat tuodaan esille, ja paikallisen ruokakulttuurin hyödyntäminen reseptiikassa.

MAHDOLLISTA AKO RUOKALISTASUUNNITTELU PAIKALLISEN RUOAN KÄYTÖN?

Yleisötapahtuman järjestäjän ruokatarjoilun perustana on ruokalistasuunnittelu. Pohjois- mainen ruokavalio sisältää runsaasti marjoja, kausihedelmiä sekä kaali-, juuri- ja palkokas-veja, tuoreita yrttejä, perunaa, sieniä, täysjyväviljaa, kohtuullisesti rypsiöljyä, vähärasvaisia maitotuotteita, paikallista kalaa ja riistaa sekä kanaa. Siihen kuuluu jonkin verran myös punaista lihaa ja lihajalosteita, ja ruokavalion raaka-ainevalinnoissa korostuu paikallisuus.

Ruokalistalle voidaan poimia paikallisia erikoisruokia, ja esimerkiksi Savossa voidaan tarjota kalakukkoa ja Pohjois-Suomessa leipäjuustoa. Tällaiset perinteiset paikalliset ruoat, joihin

raaka-aineet saadaan lähialueelta, on hyvä ottaa osaksi ruokatarjoilua, koska paikallisia herkkuja halutaan maistella.

Tapahtuman luonne ja asiakaskunta määrittelevät ruokatarjoilua. Mitä kansainvälisemmästä tapahtumasta on kyse, sitä laajemmin voidaan ajatella ruoan paikallisuutta. Helsingissä järjestettävän kansainvälisen tapahtuman tarjonnassa paikallisena ruokana voidaan tarjota niin poroa, muikkua kuin karjalanpiirakoitakin.

Paikallisten herkkujen rinnalle suunnitellaan muuta tarjontaa palvelemaan tapahtuman asiakaskunnan vaihtelevia ruokatottumuksia. Tapahtumissa usein nautitaan ruokaa, koska ulkona syömisestä on tullut osa päivittäistä arkeamme. Suomalaisille tärkein syy syödä ulkona on arjen piristäminen. Tämä on yleistä erityisesti nuorten keskuudessa. Tukkukauppa Kespron toteuttaman Suomalaisten odotukset ravintoloille 2020 -tutkimuksen mukaan suomalaisista 40 prosenttia on spontaaneja kokeilijoita tai laatutietoisia nautiskelijoita. Yli puolelle suomalaisista ruokailu on perustarpeiden täyttämistä.

Ruokalistalla paikallisten ruokien lisäksi voidaan hyödyntää paikallisia elintarvikkeita ruokien valmistuksessa, tehdäänpä sitten kalapihvejä tai kasviskiusausta. Kotimaisen järvikalan suosio on noussut kohisten, joten järvikalasta valmistetuilla kalapihveillä on lisäarvoa ja ne todennäköisesti kiinnostavat asiakkaita. Sesongin mukainen kasvien käyttö on ympäristöystävällistä. Suurin osa tapahtumista, erityisesti ulkona järjestettävät tapahtumat, ovat kesällä, jolloin paikallisia raaka-aineita on saatavissa myös tuoreina. Suomessa kasvien satokausi ajoittuu loppukesään, joten alkukesästä parhaiten tuoreena käytettävissä ovat kasvihuonekasvit.

MISTÄ RAAKA-AINEET?

Paikallisia ruoantuottajia voi kartoittaa esimerkiksi Aitoja Makuja- ja Ruokaa Suomesta -sivustojen kautta, joissa on listattu alueittain tai raaka-aineryhmittäin raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tuottajia.

Mikäli kyseessä on suuri tapahtuma, johon tarvitaan isoja määriä raaka-aineita ja kenties monena päivänä, tuottajiin ja ruokien valmistajiin on syytä olla hyvissä ajoin yhteydessä. Elintarvikkeiden tuotantomäärät eivät välttämättä ole yhdellä tuottajalla riittävät, joten tarvitaan useamman tuottajan yhteistyötä.

Paikallinen tukkukauppa on hyvä yhteistyökumppani, ja sen välityksellä hoituvat raaka-aineet useammaltakin tuottajalta. Tukun kanssa kannattaa neuvotella, mitä on saatavilla ja millaisessa muodossa tuotteet ovat. Hyvissä ajoin toimittaessa ennättävät tuottajat jopa lisäämään tuotantoalaansa ja tukku hankkimaan lisää tuottajia tuottajapiiriinsä. Samoin raaka-aineiden jalostusta voidaan suunnitella ja toteuttaa tapahtuman tarvetta vastaavaksi.

Alkukesän tapahtumissa joudutaan monien kasvien osalta turvautumaan edellisen kesän satoon, joten raaka-aineiden varastointi ja siitä aiheutuvat kustannukset tulee suunnitella etukäteen.

PAIKALLINEN RUOKA JA JUOMA OSANA TAPAHTUMA-ALUETTA

Tapahtumanjärjestäjän järjestämän ruokatarjoilun lisäksi paikallinen ruoka ja ruokapalvelut ovat yleensä esillä tapahtumissa osana tapahtuma-aluetta. Tapahtumassa voi olla niin sanottuja pop up -ravintoloita, joissa vaikkapa vuorotellen paikalliset ravintolat valmistavat paikallista ruokaa ja tarjoilevat niitä asiakkaille. Tällainen toiminta monipuolistaa tapahtuman ruokatarjontaa ja tuo tapahtumaan osallistujalle valinnanvaraa. Kun tarjontamäärissä ei tarvitse ajatella ruokkivansa koko osallistujamäärää, voidaan tarjota hyvin erikoistuotteitakin.

Paikallisen ruoan lisäksi asiakkaita kiinnostavat paikalliset juomat. Juomiin liittyvä elintarvikkeiden jalostustoiminta, erityisesti pienpanimotoiminta, on lisääntynyt eri puolilla Suomea, joten paikallisia juomia on varsin hyvin saatavissa. Pop up -ravintolatoiminnan yhtenä vaihtoehtona ovat paikalliset juomayrittäjät, kuten pienpanimot ja tilaviiniyrittäjät.

Puhdas suomalainen vesi on tietysti tärkeä osa ruokapalveluja. Kestävän kehityksen mukaan vesipisteitä sijoitetaan eri puolille tapahtuma-aluetta ja asiakkaita kehoitetaan täyttämään vesipullonsa itse. Puhdas hanavesi on samalla viesti suomalaisen ruoantuotannon ja luonnon puhtaudesta.



Kuva 1. Paikallisia raaka-aineita ovat erilaiset kasvikset. Niitä kannattaa käyttää tapahtumien ruokatarjoilujen raaka-aineina. Kuva: Timo Vainikka / Darcmedia



Kuva 2. Pizzan ja hampurilaisten rinnalle on hyvä tuoda välipalaksi ja pikkunälkään suomalaisia karjalanpiirakoita ja muita täytteellisiä piirakoita. Kuva iStock

RUOKAHÄVIKIN MINIMOINTI ON KANNATTAVAA TALOUDELLE JA YMPÄRISTÖLLE

Nina Parkkinen

Ruokahävikillä tarkoitetaan alun perin syömäkelpoista elintarviketta tai ruokaa, joka on syytä tai toisesta päätyneet roskiin tai biojätteeseen ja jonka hävikki olisi voitu välttää ennakoimalla paremmin ruuankulutusta tai valmistamalla tai säilyttämällä ruokaa toisin. Ruuan tuottaminen on kallista, ja ruualla on isot ympäristövaikutukset. Kaikki syntyvä ruokahävikki lisää turhia päästöjä ja vedenkulutusta, vie viljelypinta-alaa ja on lisäksi



Kuva 1. Suomessa ravintola-alalla syntyy ruokahävikkiä 75 – 85 miljoonaa kiloa vuodessa. Kuva iStock

Hävikkiä syntyy koko ruokaketjussa ja kaikkein eniten kotitalouksissa. Ravitsemuspalveluissa noin viidesosa syötäväksi tarkoitettu ruuasta päättyy biojätteeksi. Ammattikeittiöissä syntyy hävikkiä ruuan varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja ruokailijoiden lautas-tähteenä. Koko Suomessa ravintola-alalla syntyy ruokahävikkiä 75–85 miljoonaa kiloa

vuodessa. Tästä suurin osa tulee linjastoruokailujen tarjoilutähteistä ja ylivalmistetusta ruuasta, jota ei voida uudelleen hyödyntää. Lautashävikkiä määrästä on 4–8 prosenttia.

Yleisötapahtumien ruokapalveluissa syntyvää ruokahävikkiä ei tästä määrästä pystytä erottamaan, koska asiaa ei ole vielä mitattu ja tutkittu tarpeeksi. Koska tarjoilutavalla on tutkimusten mukaan vaikutusta ruokahävikin määrään, voidaan olettaa, että tapahtumien buffettyyppisessä tarjoilussa hävikin määrä on suurempi kuin annostarjoilussa. Yleisötapahtumien yleisömäärää voi olla vaikea ennustaa Suomen vaihtelevan sään takia. Siksi on myös mahdollista, että tapahtumissa syntyy enemmän hävikkiä kuin muissa ruokapalveluissa.

Vaikka yleisömäärän ja siten ruuan menekin arviointi on haasteellista, täytyy se kuitenkin pyrkiä tekemään mahdollisimman tarkasti. Tässä auttaa aikaisempien vuosien kokemus, ainakin toistuvissa tapahtumissa. Mikäli tapahtuma on uusi, ruokailijamääriä kannattaa ennakoita esimerkiksi vertaamalla sitä vastaavanlaisiin tapahtumiin ja käyttämällä ruokalistasuunnittelussa apuna ruoka-alan ammattilaisia.

Ruokatarvikkeiden säilyttäminen ja ruokien tarjoileminen oikeissa lämpötiloissa on äärimmäisen tärkeää. Siten taataan ruokaturvallisuus ja ehkäistään ruokahävikkiä. Kesällä ulkona tapahtuvassa tarjoilussa nämä asiat on huomioitava erityisen tarkasti.

Muista!

Noutopöydässä tarjottavien ruokien tarjoilulämpötilat:

Kuumat vähintään 60°C

Kylmät enintään 12°C

Tarjollapitoaika max 4 h

Hävikkiruuan käsittelystä tapahtuman aikana ja sen jälkeen kannattaa tehdä tarkka suunnitelma jo ennen tapahtumaa. Suunnitelmassa päätetään, mitä kullekin ylijäävälle ruokatuotteelle tehdään missäkin tilanteessa. Koska yleisötapahtumissa on usein paljon talkooväkeä ja muita avustajia, pitää heidätkin perehdyttää ruuan säilytys- ja tarjoiluohjeisiin sekä hävikkisuunnitelmaan.

Asiakkaille linjastossa tarjolla ollutta ruokaa ei saa enää uudelleen lämmittää ja tarjoilla. Mikäli tapahtuman ruokapalvelussa halutaan käyttää buffettarjoilua annostarjoilun sijaan, kannattaa tämä huomioida pöytää täydentäessä. Tarjoiluajan loppupuolella pöytää täytetään vain tarpeen mukaan pienemmissä erissä. Päivän loppuksi tarjoilupöydässä jäljellä olevaa ruokaa voi myydä alennettuun hintaan sallittujen säilytysaikojen puitteissa. Myös annostarjoiluun valmistettua ylimääräistä ruokaa voidaan myydä samalla tavoin.

Tapahtumassa voidaan myös ottaa käyttöön hävikkiruokapalvelu, kuten ResQ Club. Tämä tosin edellyttää ilmaista sisäänpääsyä tapahtuma-alueelle, jolloin ulkopuolisten ei tarvitse maksaa sisäänpääsymaksua siitä, että tulee hakemaan edullisemman aterian tapahtuma-alueelta.

Hävikkiruokapalveluja:

- *ResQ Club*
 - *Lunchie Market*
 - *Unwasted*
-

Tapahtuman ruoka- ja elintarviketoimittajien kanssa kannattaa jo etukäteen tehdä sopimukset käyttämättä jääneiden tuotteiden mahdollisista tuotepalautuksista, kuten maidosta, leikkeleistä ja makkaroista. Ylijääneitä ruokatarpeita voidaan myös lahjoittaa hyväntekeväisyysjärjestöille tai myydä edullisesti tai lahjoittaa (hävikki)ravintoloille, tapahtuman vapaaehtoisille, talkoolaisille ja muille toimijoille tai yleisölle. Tapahtuman jälkeen voidaan järjestää vaikka ennakoon ilmoitetut hävikkimyyjaiset kaikelle kansalle. Pääasia on, että kaikki mahdollinen, turvallinen ja oikein säilytetty ruoka käytetään ravintona eikä se päätyisi biopoltteeksi.



Kuva 2. Tapahtumasta yli jääviä leipiä voi tarjota esimerkiksi hevostalleille. Tarjoilu- ja lautastähteitä ei kuitenkaan saa jakaa ihmisille tai eläimille. Biojäte kannattaa aina lajitella, jotta se voidaan jatkojalostaa esimerkiksi biopolttoaineeksi. Kuva iStock

OIKEIN VALITUT PAKKAUS- JA TARJOILUASTIAT SUOJAAVAT TUOTTEITA JA LUONTOA

Kirsi Ahokas & Nina Parkkinen

Pakkaus- ja tarjoiluastioita tarvitaan isoissa yleisötahtumissa valtavia määriä. Ruokatarjoilussa kertakäyttöastiat ovat yleensä käytännöllisimpiä ja usein ainoa järkevä vaihtoehto, kun asiakkaita voi olla kymmeniätuhansia. Kertakäyttöastioiden ja pakkausten muovi puhuttaa tänä päivänä paljon, ja usein muovi koetaan kaikkienensa pahana. Lainsäädännön ja ihmisten mielipiteiden takia pakkaus- ja kerta-astiamateriaaleja kehitetään jatkuvasti, ja nykyään voikin olla vaikeaa pysyä perässä eri materiaalien ominaisuuksista ja etenkin niiden kierrätysohjeista.

TARJOILUASTIOISSA KANNATTAA MIETTIÄ ERI VAIHTOEHTOJA

Elintarvikkeiden ympäristökuormituksesta koko elinkaaren aikana pakkauksen osuus on noin parin prosentin luokkaa. Ruokahävikin ehkäisyssä ja siten ilmastonmuutoksen vastaisessa työssä pakkauksilla on merkittävä rooli. Oikeanlainen pakkaus suojaa tuotetta. Hyvä pakkaus säilyttää tuotteen käyttökelpoisena pidempään ja suojaa tuotetta muun muassa kosteudelta, mikrobeilta, valolta, haju- ja makumuutoksilta. Tästä syystä muovi elintarvikkeiden pakkausmateriaalina on edelleen toimiva ratkaisu. Sen avulla voidaan vähentää ruokahävikkiä ja ruuasta syntyvää jätettä.

Yleisötahtuman ruokapalveluissa kannattaa pohtia, käytetäänkö pestäviä astioita vai kertakäyttöastioita. Mikäli valitaan kertakäyttöastiat, kannattaa kiinnittää huomiota niiden ekologisuuteen sekä siihen, että ne kierrätetään mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittavasti. Mikäli tuotteet ovat kompostoituvia, ne tulee lajitella biojätteeseen eikä sekajätteeseen. Pestävien astioiden suhteen täytyy huomioida pesuaineiden ympäristön kuormittavuus, sillä näissäkin löytyy eroja. Pesuaineet tulee kuitenkin valita ruokaturvallisuutta vaarantamatta. Koneellisessa pesussa kulutetaan myös vettä ja sähköä, ja astiahuolto lisää henkilökunnan työaika.

Kertakäyttöastioista on tullut viime vuosina markkinoille tuotteita, jotka on valmistettu entistä ympäristöystävällisemmin. Ne on tehty kierrätysmateriaalista tai biohajoavista

aineista. Lisäksi on olemassa joitakin tarjoiluun liittyviä tuotteita ja astioita, jotka voi syödä. Suomessa on markkinoilla syötäviä pillejä ja vohvelista valmistettuja syötäviä jäätelökuppeja. Maailmalla on ollut kokeilussa myös syötävät kertakäyttöiset kahvikupit. Erilaisia salaatin- tai kaalinlehtiä, leipää, suklaata tai muita ruokatarvikkeita voidaan myös hyödyntää ruokien tarjoilussa. Joissain tapahtumissa esimerkiksi grillimakkarat on tarjottu kaalinlehdeltä. Markkinoille on tullut myös olkipillejä sekä viime vuosina puukuiduista, lehdistä ja kasvien osista valmistettuja kertakäyttöastioita.



Kuva 1. Erilaisia kasvi- ja puupohjaisia tarjoilu- ja take away-astioita on jo paljon markkinoilla ja niitä kehitetään koko ajan lisää. Mikäli muoville pystytään kehittämään aidosti biohajoava vaihtoehto, on sillä suuri merkitys muoviongelman ratkaisemisessa. Kuva iStock

MUOVILAKEJA UUSITAN

Yksi syy entistä ekologisempiin kertakäyttöastioihin on muuttuva EU-lainsäädäntö. Maailman meristä löytyvästä roskasta yli 80 prosenttia on muovia. Uusi lainsäädäntö koskee tuotteita, joita tästä merten muoviroskasta on 70 prosenttia.

Vuonna 2021 astuu voimaan laki, joka kieltää suuren osan muovisista kertakäyttöasioista ja muista muovisista pientuotteista. Kielto koskee muovisia kertakäyttölautasia, ruokailuvälineitä, sekoitetikkuja sekä pillejä. Kieltolistalle joutuvat myös oxo-muovista valmistetut ruuan säilytysrasiat ja muut tuotteet sekä polystyreenistä valmistetut, styroxiset ja foam-pohjaiset juomakupit ja take away -rasiat. Kiellon piiriin kuuluvat lisäksi muoviset vanupuikot ja ilmapallon pidikkeet.

OXO-HAJOAVAT MUOVIT

Oxo-hajoavat muovit tarkoittavat muoveja, joissa on hapen kanssa reagoivia aineita, jotka edesauttavat muovimateriaalien hajoamista pieniksi mikrorakeiksi. Oxo-muovi hajoaa ympäristössä mikromuoviksi eli alle viiden millimetrin kokoisiksi muovihiukkasiksi ja on näin ollen erittäin haitallista ympäristölle, erityisesti vesistöille. Oxo-muovista valmistetut tuotteet ovat myös hankalia kierrättää, sillä ne eivät sovellu kompostointiin, biojätteeseen eivätkä muovinkierrätykseen. Oxo-muovista valmistetaan erilaisia ruokien säilytysrasioita.

BIOMUOVI

Biomuoveilla tarkoitetaan muoveja, jotka on valmistettu kasvi- tai eläinperäisistä raaka-aineista, kuten selluloosasta, ligniinistä, kitiinistä, villasta tai tärkkelyksestä. Näitä muoveja kutsutaan myös polysynteettisiksi muoveiksi. Jotta muovia voidaan kutsua biomuoviksi, täytyy raaka-aineista olla kasvi- tai eläinperäisiä vähintään 20 prosenttia. Biomuovit sisältävät siis usein myös fossiilisia aineosia. Biomuovit voivat olla joko biohajoamattomia tai biohajoavia muoveja.

BIOHAJOAVA MUOVI

Biohajoavat muovit hajoavat nopeammin kuin perinteiset muovit, niiden polymeeriketjut ovat herkempiä pilkkoutumaan. Biohajoavat muovit valmistetaan joko fossiilisista tai biopohjaisista raaka-aineista. Kompostoituvaa biohajoava muovi on, mikäli se hajoaa kompostoituvuusstandardien (EN 13433) määrittämässä olosuhteissa tietyn ajanjakson aikana. Jotta tuotetta voidaan kutsua kompostoituvaksi, tulee sen hajota teollisessa kompostointilaitoksessa 12 viikossa ja kotikompostorissa alle kuudessa kuukaudessa. Jotta tuote olisi biohajoava, tulee sen vastaavasti hajota teollisessa kompostorissa alle kuudessa kuukaudessa ja kotikompostorissa 12 kuukaudessa.

Biohajoavina myydyt materiaalit eivät nekään ole ongelmattomia. Niitä ei voi laittaa muovinkeräykseen, koska ne heikentävät kierrätettävän muovin laatua. Useat näistä materiaaleista eivät hajoakaan luonnonolosuhteissa ja voivat aiheuttaa ongelmia myös jätehuollon teollisissa prosesseissa. Näin ollen ne osaltaan lisäävät muoviongelmaa. Joissakin maissa biohajoavia muoveja ei saa laittaa biojätteen sekaan. Näiden ristiriitaisuuksien takia EU:ssa ollaan luomassa tarkempaa merkintä- ja standardointijärjestelmää biomuoveille.

MITÄ SIIS VALITA TARJOILUASTIOIKSI?

Yleisötapahtumissa ruokien ja juomien tarjoiluastioiden valintaan voivat vaikuttaa useat tekijät, kuten tapahtumanjärjestäjän ohjeet ja määräykset, ruokapisteen käytettävissä olevat tilat, laitteet ja muut fasiliteetit, tapahtuman luonne ja koko, tarjottavien ruokien ja juomien laatu ja valmistusmenetelmät, tapahtuman jätehuolto, käytettävissä oleva budjetti sekä ruokapalvelutuottajan omat arvot ja haluttu imago.

Ei siis voida yksiselitteisesti sanoa, että jokin tapa olisi parempi tai huonompi kuin toinen. Kuten aiemmin jo mainittiin, isoissa yleisötapahtumissa on yleensä järkevintä käyttää kerta-astioita helppouden ja sujuvuuden vuoksi. Tuhansien astioiden peseminen veisi paljon aikaa ja muita resursseja. Jos tapahtumanjärjestäjä on asettanut kriteerit tarjoiluastioille, on valinta tapahtumaan tulevalle ruokamyyjälle helppoa. Muussa tapauksessa ruokakojun myyjän täytyy itse päättää, mitä kerta-astioita valitsee.

On hyvä myös huomioida, että isoihin yleisötapahtumiin kerta-astiatilaukset kannattaa tehdä mielellään jo kuukausia ennen tapahtumaa. Etenkin uudemmista biopohjaisista materiaaleista tehdyistä kertatuotteista voi olla sesonkiaikaan puutetta teollisuudessa.

Erilaisia panttiratkaisuja voi myös käyttää hyväksi etenkin juomatarjoilussa. Asiakas maksaa ensimmäisen juoman yhteydessä mukistaan pantin, jonka hän saa takaisin, mikäli palauttaa lähtiessään mukin takaisin myyjälle. Tanskan Roskilden festivaaleissa on hiljattain otettu käyttöön pestävät oluttuopit. Aika näyttää, miten ne toimivat massatapahtumassa.

ERILAISIA PAKKAUSMATERIAALISTANDARDEJA:

POHJOISMAINEN JOUTSENMERKKI



Merkki kertoo tuotteen tai palvelun ympäristöystävällisyydestä. Merkillä varustetut tuotteet ovat ympäristön kannalta parhaimpien joukossa.

EU-KUKKA



tai muodossa



EU-kukka eli Euroopan ympäristömerkki. Euroopan yhteisön ympäristömerkki, joka kertoo tuotteen tai palvelun ympäristöystävällisyydestä huomioituna koko elinkaaren aikaiset ympäristöhaitat.

DIN EN 13432 -standardi määrittelee vaatimukset kompostoinnin ja biologisen hajoamisen kautta. Tällä standardilla varustettu tuote on teollisessa kompostorissa kompostoitava.

FSC



Merkin takana on voittoa tavoittelematon kansalaisjärjestö. Sertifikaatti edellyttää metsätalouden ja metsänhoidon kestävä kehitystä sekä metsien monimuotoisuuden säilyttämistä.

ESIMERKKI KESTÄVÄN KEHITYKSEN MUKAISISTA PAKKAUS- JA TARJOILUASTIOISTA



Kaikki Naturesse-tuotemerkin astiat ovat kompostoituvia. Astiat on valmistettu uusiutuvista luonnonmateriaaleista, kuten maatalousjätteistä tai luonnon omista raaka-aineista, kuten maahan pudonneista palmunlehdistä. <https://mtcoy.fi/naturesse/>

JÄTEHUOLTO YLEISÖTAPAHTUMASSA

Kirsi Ahokas

Jätelaki 17.6.2011/646 5. § määrittelee, että jätteellä tarkoitetaan ainetta tai esinettä, jonka sen haltija on poistanut tai aikoo poistaa käytöstä taikka on velvollinen poistamaan käytöstä.

Jätelaki 17.6.2011/646 8. § määrittelee, että ensisijaisesti on vähennettävä syntyvän jätteen määrää ja haitallisuutta.

Yleisötapahtumissa syntyy paljon erilaista jätettä, erityisesti mikäli yleisötapahtumassa on järjestetty ruokamyyntiä tai ruokatarjoilua. Näitä ovat muuan muassa pahvi ja nestekartonki, keräyspaperi, biojäte, energiajäte sekä sekajäte. Yleisötapahtumassa myytävistä tuotteista riippuen voi syntyä myös puu-, metalli- ja lasijätettä.



Kuva 1. Tapahtuma-alueella on oltava riittävä määrä jätteastioita ja kierrätyspisteitä. Tapahtumassa yleisöä voi ohjata kierrätyksessä tekstein, kuvin ja värein. Selkeät kuvat ja yhteneväiset värit eri jättejakeille auttavat asiakkaita lajittelemaan roskansa oikein. Isoissa yleisötapahtumissa voidaan myös käyttää joko palkattuja tai vapaaehtoisia kierrätysoppaita, jotka opastavat yleisöä henkilökohtaisesti. Kuva iStock

Paras jäte on syntymätön jäte, koska se säästää luontoa ja kustannuksia. Tämä koskee erityisesti ruokaa. Näin säästyy energiaa, raaka-aineita, kuljetuksen päästöjä, työtä sekä kaikista näistä syntyviä kustannuksia. Keittiölaitteiden ja astioiden oikeanlainen huolto vähentää jätettä. Syntyvää jätettä voidaan vähentää myös pestävillä astioilla kertakäyttöisten sijaan.

Tapahtumanjärjestäjällä on vastuu yleisötapahtuman jätehuollon järjestämisestä, jätehuoltoon liittyvästä neuvonnasta ja tapahtuma-alueen siistinä pitämisestä. Järjestävä taho on vastuussa siitä, että jäteastiat tyhjennetään tarpeen mukaan jo tapahtuman aikana ja ainakin sen jälkeen. Tapahtuma-alueella on oltava tarpeellinen määrä jäteastioita ja kierrätyspisteitä. Tarkemmat ohjeet vaihtelevat paikkakunnittain ympäri Suomea, ja niihin liittyvät ohjeet saa tapahtumakaupungin tai -kunnan ympäristöpalveluista. Suurimpien kaupunkien ohjeistukset löytyvät myös internetistä. Yleensä monipäiväisiltä tapahtumilta kaupungit vaativat erillisen jätehuoltosuunnitelman tekemisen.

Jätehuoltomääräyksien mukaan jaoteltavia jakeita voivat olla esimerkiksi keräyspahvi ja muu keräyskartonki, biojäte, energiajakeeksi sopivat erät, kuten kartonkitölkit, -mukit ja muu keräyskartonki, muovi, lasi, metalli ja vaarallinen jäte.

Käytöstä poistettu ruokaöljy, esimerkiksi rasvakeittimen öljy, on ongelmallista biojätettä. Pienet määrät tätä öljyä voidaan hävittää biojätteen mukana imeyttämällä öljy paperiin ja hävittämällä paperi biojätteen mukana. Mikäli öljyä kertyy kohtalaisia määriä, kannattaa sen keräilystä tehdä sopimus, jolloin se noudetaan ja toimitetaan kierrätykseen.

Vaaralliset jätteet, joita aiemmin kutsuttiin ongelmajätteiksi, ovat jätteitä, jotka aiheuttavat haittaa ihmiselle ja luonnolle jo pieninä määrinä. Yleisötapahtumassa voi myös syntyä tällaista jätettä, kuten paristot, akut, liuotinpitoiset ja emäksiset aineet, kaasupullot, aerosolipullot sekä loisteputket. Tapahtumanjärjestäjä on vastuussa vaarallisen jätteen asianmukaisesta käsittelystä ja kierrätyksen järjestämisestä. Vaarallisen jätteen kierrätykseen saa opastusta paikallisilta jäteasemilta. Vaarallista jätettä ei saa laittaa muun jätteen, esimerkiksi seka-jätteen, sekaan.

Erityisesti jos yleisötapahtumassa järjestetään ruokapalveluita, käytetään usein foliota tai muovikelmua. Näistä ympäristölle haitallisempi on folio, vaikka se käytön jälkeen kierrätettäisiinkin oikein. Alumiinifolion valmistus ja kierrättäminen sitovat enemmän energiaa kuin muovikelmun. Alumiinin valmistus bauksiittimalmista kuluttaa paljon sähköä. Muovikelmu (LDPE) valmistetaan etyleenistä, joka on öljynjalostuksessa syntyvä sivutuote. Joissakin tapahtumissa folion käyttö ruokapalveluissa on kielletty kokonaan.

Jäteastioita kannattaa sijoittaa alueelle riittävästi ja mahdollisuuksien mukaan järjestää kierrätyspiste. Jäteastiat kannattaa kyltittää näkyvästi ja jätepisteille kannattaa järjestää neuvontaa oikeanlaisesta lajittelusta. Alueelle voi olla hyvä järjestää kierrätysoppaita eli

Kuva 2. Jätepiisteet tulee olla selvästi merkityt. Kuva Miia Savolainen



Suomessa käytössä oleva pullonpalautusjärjestelmä on vuosien saatossa vähentänyt tapahtumissa syntyvän jätteen määrää. Palautusjärjestelmä tuli käyttöön Suomessa Helsingin olympialaisten yhteydessä vuonna 1952. Samaan aikaan Suomeen saapui Coca-Cola ja haluttiin luoda palautusjärjestelmä lasipulloille. Nykyisin Suomi on juomapakkausten kierrättämisen kärkimaita ja noin 90 prosenttia juomapulloista kierrätetään.

henkilöitä, jotka opastavat asiakkaita oikeanlaiseen kierrättämiseen ja jätelajitteluun. Näin varmistuisi, että kerääntyvä jäte on oikein lajiteltua. Tapahtumanjärjestäjä voi järjestää jätteille myös käsin tapahtuvan lajittelun ennen jätteen kuljetusta pois.

EKOKOMPASSI

Tapahtumanjärjestäjän on mahdollista liittyä Ekokompassi-nimiseen ympäristöjärjestelmään, joka on käytännönläheinen ja konkreettisiin toimenpiteisiin pohjautuva. Monet suuret tapahtumat ja festivaalit ovat liittyneet tähän järjestelmään. Ekokompassi pyrkii omilla toimillaan kestäväan kehitykseen huomioiden ympäristölainsäädännön.



Ekokompassi on käytännönläheinen sertifikaatti, joka tarjoaa yrityksille ja tapahtumille mallin, työkalut ja henkilökohtaista opastusta oman ympäristöohjelman luomiseen ja kehittämiseen.

Ekokompassi keskittyy konkreettisiin toimenpiteisiin ja sisältää kymmenen kriteeriä, joita yritys tai tapahtuma sitoutuu noudattamaan. Sertifikaatin saamiseksi ulkopuolinen todentaja arvioi, täyttyvätkö nämä kriteerit organisaatiossa tehtyjen toimenpiteiden jälkeen. Ekokompassin avulla tapahtumat ja yritykset viestivät ympäristötyöstään. Samalla ne voivat saavuttaa kustannussäästöjä, parantaa riskienhallintaa ja kilpailukykyä sekä vastata asiakkaiden vaatimuksiin.

Ekokompassi-järjestelmään liittyvä tapahtuma tai yritys saa neuvoja, tukea ja koulutusta. Ekokompassi räätälöidään kyseiselle tapahtumalle tai yritykselle sopivaksi. Sertifikaatti pohjautuu kansainvälisiin ympäristöjohtamisen standardeihin sekä vastaaviin pohjoismaisiin järjestelmiin.

EKOKOMPASSI-KRITEERIT

1. Organisaatio sitoutuu noudattamaan toimintaansa koskevaa ympäristölainsäädäntöä ja -määräyksiä.
2. Organisaatiolla on nimetty ympäristövastaava, joka on koulutautunut tehtäväänsä.
3. Organisaatio kartoittaa ympäristöasioiden hallinnan nykytilan sekä tunnistaa merkit-

- tävimvät ympäristövaikutukset.
4. Organisaatiolla on ympäristöpolitiikka, jossa organisaatio sitoutuu ympäristövaikutusten vähentämiseen jatkuvan parantamisen periaatteen mukaisesti.
 5. Organisaatio ohjeistaa henkilöstön ottamaan ympäristöasiat huomioon toiminnassaan.
 6. Organisaatiolla on jätehuoltosuunnitelma, ja se toimii jätessäädösten mukaisesti.
 7. Organisaatio pitää kirjaa vaarallisista jätteistään, pitää ne erillään toisistaan, varastoi ne turvallisesti ja toimittaa asianmukaiseen käsittelyyn.
 8. Organisaatio varastoi ja luetteloii käyttämänsä kemikaalit kemikaalilainsäädännön velvoitteiden mukaisesti. Käyttöturvallisuustiedotteet ovat henkilöstön saatavilla, ja henkilöstö on opastettu kemikaalien turvalliseen käyttöön.
 9. Organisaatio laatii ympäristöohjelman, joka sisältää tavoitteet ja toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Ympäristöohjelma päivitetään vuosittain. Tavoitteet asetetaan uudelleen vähintään kolmen vuoden välein.
 10. Tavoitteet asetetaan vähintään kahdelle alla olevista osa-alueista, ja niiden tulee pohjautua merkittävimpiin ympäristövaikutuksiin. Tapahtumissa tavoitteet asetetaan kaikkiin osa-alueisiin:
 - a. Jätteen määrän vähentäminen ja lajittelu
 - b. Energiatohokkuus ja uusiutuva energia
 - c. Vastuulliset hankinnat
 - d. Materiaalitehokkuus
 - e. Logistiikka ja liikkuminen
 - f. Viestintä ja vaikuttaminen
 - g. Yhteistyökumppaneiden sitouttaminen
 - h. Muu osa-alue
 11. Organisaatio raportoi vuosittain ympäristöohjelman toimenpiteiden toteutumisesta ja tunnuslukuista. Johto ja henkilöstö ovat tietoisia ympäristötyön edistymisestä.

Ekokompassi on kehitetty vuosina 2008–2011 pääkaupunkiseudun kuntien yhteishankkeessa. Hankkeen tavoitteena oli vahvistaa pienten ja keskisuurten yritysten ympäristöasioiden hallintaa.

HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖJEN KOMPENSOINTI

Nina Parkkinen

Monet yritykset, tapahtumat ja yksityishenkilöt haluavat nykyisin kompensoida eli hyvittää hiilidioksidipäästöjään. Organisaatio tai yksityinen voi kompensoida tietyn tonnimäärän aiheuttamiaan päästöjä maksamalla rahaa palveluntarjoajalle. Tätä maksua vastaan palveluntarjoaja hyvittää kyseisen päästömäärän joko poistamalla päästöjä, estämällä päästöjen syntymisen tai sijoittamalla vähäpäästöisiin ratkaisuihin.

Kompensaatiota tarjoavia tahoja tulee koko ajan lisää, ja palvelun ostajan kannattaa selvittää palvelun tarjoajan taustat ja käytetyt sertifikaatit. Kannattaa muistaa, että kompensointi on aina vain osa ilmastonmuutoksen hillitsemistä, eli päästöjen pienentämiseen kohdistuvat toimenpiteet ovat ensisijaisia toimenpiteitä. On kuitenkin parempi tehdä edes jotain kuin olla tekemättä mitään, ja kompensointi tarjoaa tapahtumanjärjestäjälle yhden tavan, jolla se voi osoittaa huolehtivansa ympäristöstä. Monet tapahtumat kompensoivat jo tapahtumassaan syntyvät jätteet. Tämä tarkoittaa, että tapahtuman on sitouduttava jätteiden hiilijalanjälkimittaukseen. Kompensoinnin voi toteuttaa esimerkiksi jäteyhtiöiden kautta. Alla on kuvattu kolme eri tapaa kompensoida päästöjä.



Kuva 1. Hiilidioksidipäästöjen kompensointi on tätä päivää. Kuva iStock

HIILIDIOKSIDIN POISTAMINEN ILMAKEHÄSTÄ

Päästöjen poistamisella tarkoitetaan sitä, että hiilidioksidi poistetaan ilmasta joko sitomalla hiilidioksidimolekyylit kasvavaan biomassaan tai maaperään tai varastoimalla ne pysyvästi tuotteisiin tai maan alle. Kompensaatiomaksulla rahoitetaan näitä toimia tukevia projekteja.

Tunnetuin päästöjen poistomenetelmä on metsitys. Kaikki metsät ovat hiilinieluja, mutta kompensointiin soveltuvat vain niin sanotusti aidosti lisäinen metsitys eli uuden metsän istutus, jota ei olisi tehty ilman kompensointirahoitusta. Metsien tulee myös jäädä luonnontilaan.

Metsityksen lisäksi hiilidioksidia poistetaan myös ottamalla talteen biomassan poltosta syntyviä päästöjä. Kehitteillä on myös uusia teknologiaratkaisuja, joilla hiilidioksidia voidaan varastoida ja sitoa biohiilenä maaperään, karbonaattimineraaleihin tai puiisiin rakennuselementteihin.

Poistoteknologioita kannattaa kuitenkin ottaa laajamittaiseen käyttöön vasta sitten, kun päästöjä on selvästi vähennetty. Maailmanlaajuiset päästöt täytyy saada pienemmiksi kuin hiilinielut.

HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖJEN ESTÄMINEN

Hiilidioksidipäästöjen estäminen toteutetaan jonkun tietyn alueen päästökaupan pohjalta. Euroopan unionissa otettiin vuonna 2005 käyttöön päästökauppajärjestelmä, jonka kohteena on erityisesti teollisuus. EU:n päästökauppajärjestelmä on tällä hetkellä maailman laajin, ja se kattaa noin 45 prosenttia EU:n alueen hiilidioksidipäästöistä.

EU:n järjestelmän piirissä olevien yli 11 000 energiantuotanto- ja teollisuuslaitoksen on hankittava päästöoikeus jokaista ilmaan päästämäänsä hiilidioksiditonnia kohti. Toimijoiden käytettäväksi annetaan vain tavoitteen määrän mukainen määrä oikeuksia ja päästöjä mitataan sekä valvotaan säännöllisesti. Tavoitteena on kannustaa yrityksiä saastuttamaan vähemmän. Mitä vähemmän yritys saastuttaa, sitä vähemmän se tarvitsee oikeuksia ja voi siten myydä myös käyttämättömiä oikeuksiaan muille. Yritykset voivat siis valita itse, onko heidän kannattavampaa ostaa tai myydä päästöoikeuksia vai vähentää päästöjään. Päästöoikeuksista käydään huutokauppaa, jossa hinta määräytyy kysynnän ja tarjonnan mukaan.

Myös yksityishenkilöt, yritykset ja muut organisaatiot voivat käyttää päästökauppajärjestelmää omien päästöjensä kompensointiin. Kun järjestelmästä ostaa päästöoikeuksia pois, vähentää se päästöoikeuksia päästökaupan piirissä olevilta toimijoilta. Tämä tarjoaa tapahtumanjärjestäjillekin keinon kompensoida omia päästöjään. Vielä parempi tapa on ostaa päästöoikeuksia pois järjestelmästä ja jättää ne kokonaan käyttämättä, jolloin kyseisen alueen kokonaispäästöt pienenevät ostetun määrän verran.



Kuva 2. Euroopan Unionin päästökauppajärjestelmän piiriin kuuluu yli 11 000 energiantuotanto- ja teollisuuslaitosta. Kuva iStock

VÄHÄPÄÄSTÖISIIN RATKAISUIHIN SIOJITTAMINEN

Vähäpäästöisiin ratkaisuihin sijoittamista kutsutaan hiilidioksidipäästöjen substituutioksi ja sillä tarkoitetaan päästöjä aiheuttavan toiminnan korvaamista puhtaammalla ratkaisulla. Tapoja on lukemattomia – oikeasti tehokkaista ratkaisuista pelkkään viherpesuun. Epävarmuustekijöitä erilaisissa rahoitettavissa projekteissa on paljon, ja voi olla vaikeaa todentaa, toteutuvatko päästövähennykset oikeasti juuri toimenpiteen ansiosta vai eivät ollenkaan. Jos tapahtuma tai muu taho haluaa kompensoida päästöjään sijoittamalla vähäpäästöisiin ratkaisuihin, kannattaa sama laskennallinen hiilidioksidimäärä kompensoida useita kertoja sekä käyttää sertifioituja ja aidosti lisäisiä projekteja. Yksi hyvä esimerkki hyväksi todetusta sertifioinnista on Gold Standard.

ESIMERKKEJÄ VASTUULLISESTI TOTEUTETUISTA MUSIIKKI- FESTIVAALEISTA

Nina Parkkinen & Vesa Nessling

Suomessa järjestetään vuosittain useita musiikkifestivaaleja eli festareita. Säännöllisesti toistuvat isot festivaalit keräävät kymmeniätuhansia osallistujia vuosittain. Näiden tapahtumien välilliset ja välittömät ympäristövaikutukset voivat olla merkittäviä. Useat festivaalijärjestäjät panostavat jo nyt tapahtumisissaan ympäristöä säästäviin menetelmiin ja materiaaleihin. Seuraavassa esitellään muutamia esimerkkejä siitä, kuinka isoissa festivaalitapahtumissa ja etenkin niiden ruokapalveluissa huomioidaan vastuullisuus.

Tapahtumien vastuullisuustekojen tavat ja kriteerit vaihtelevat. Joissain tapahtumissa järjestäjä asettaa hyvinkin tiukat kriteerit festivaaleihin mukaan otettaville ruokamyymälöille ja muulle toiminnalle, toisissa mennään yleisemmällä tasolla. Tärkeintä on, että ympäristöasiat huomioidaan ja niihin panostetaan.

Kukin toimii omalla tavallaan tehden juuri omasta tapahtumastaan itselle ja omalle yleisölleen parhaan ja toimivan. Roskilden festivaali Tanskassa on hyvä esimerkki siitä, mitä kaikkea festivaaleilla voidaan tehdä vastuullisuuden eteen. Se on valtava yleisötapahtuma, joka on jo vuosikausia tehnyt ympäristötyötä ja toiminut esimerkkinä useille muille. Tämän vuoksi Roskilden toimintaa avataan artikkelissa laajemmin. Muut hyvät esimerkit ovat Suomen musiikkifestivaaleista. Näistä lukija voi poimia sopivia vaihtoehtoja oman yleisötapahtumansa, festivaalin tai muun tapahtuman, kehittämiseen.

ROSKILDE

Roskilden festivaali on Pohjois-Euroopan suurin musiikki- ja taidefestivaali, joka järjestetään Tanskan Roskildessa vuosittain. Festivaali on järjestetty vuodesta 1971 alkaen, ja vuodesta 1973 asti sitä on pyörittänyt voittoa tavoittelematon ja puolueeton Roskilde Festival Charitys Society. Yhdistyksen tarkoituksena on tukea maailmanlaajuisesti nuoriso-, kulttuuri- ja humanitaarista työtä. Kaikki voitot festivaalista menevät hyväntekeväisyyteen. Kohteita ovat olleet muun muassa Lääkärit ilman rajoja, Amnesty International, Irakin uhrin, Pelastakaa lapset, Maailman villieläinrahasto (WWF). Säätiö on myös perustanut Tanskaan korkeakoulun musiikin, viestinnän, politiikan ja kuvataiteen opiskelua varten.

Rockfestivaali on nykyisin kahdeksanpäiväinen massatapahtuma, jonka koosta kertonevat seuraavat luvut: Festivaalialue on kooltaan 130 hehtaaria, vapaaehtoisia tapahtumassa työskentelee noin 30 000 ja yleisöä alueella käy noin 100 000 päivittäin. Alue jakautuu varsinaiseen festivaalialueeseen ja leirintäalueeseen. Festivaalialueella on kahdeksan esiintymislavaa, joilla soittaa festivaalin aikana noin 186 esiintyjää. Musiikin lisäksi Roskildessa voi tehdä paljon muutakin: uida, pelata, tutustua taiteeseen, syödä ja juoda tai ihan vaan nauttia ystävien kanssa hyvästä ilmapiiristä ja uusista elämyksistä.

Roskilden festivaali on uranuurtaja vastuullisuudessa. Tapahtuman toteutuksessa painotetaan ympäristöystävällisyyttä, johon kuuluvat luonnonvarojen kestävä käyttö, päästöjen ja vedenkulutuksen pienentäminen, ekologisesti tuotetun sähkön käyttö ja erilaiset kokeilut ja ratkaisut, joilla voi tuottaa omaa sähköä itse tapahtumassa. Festivaalit panostavat myös sosiaaliseen vastuuseen, ihmisten tasa-arvoon sekä kulttuurin ja taiteen levittämiseen osana kestävästä kehitystä. Taloudellinen vastuu huomioidaan hankinnoissa ja investoinneissa. Ne kaikki pyritään tekemään kestävästä kehityksen periaatteita noudattaen.

Roskilden festivaalissa tehdään hiilijalanjäljen, veden- ja sähkönkulutuksen sekä syntyvän jätemäärän laskentaa. Syntyvistä ympäristökuormista maksetaan kompensatiomaksuja. Tapahtuma asettaa konkreettiset tavoitteet energian- ja vedenkulutuksen pienentämiselle kullekin kaudelle. Koska Roskilden alueen paikallinen sähköverkko ei pysty tuottamaan tarpeeksi sertifioitua sähköä festivaalin käyttöön, tuotetaan tapahtumaan sähköä omilla aurinkopaneeleilla ja generaattoreilla. Yleisöllä on myös mahdollista tuottaa tarvitsemaansa sähköä vaikkapa pyörällä polkien. Festivaalit hyödyntävät myös eri alojen opiskelijoita testatessaan eri mittaus- tai tuotantolaitteita tapahtumassa.

Hankinnat Roskilden tapahtumaan tehdään nekin kestävästä kehityksen periaatteita kunnioittaen. Tapahtumaan ostetaan tai vuokrataan mahdollisuuksien mukaan pelkästään ympäristömerkittyjä tuotteita ja materiaaleja. Tuotteet on jaettu 66 tuoteryhmään, joista 11 tuoteryhmän kaikki tuotteet pystyttiin hankkimaan ympäristömerkittyinä vuonna 2017.

RUOKAPALVELUT ROSKILDESSA

Roskilde haluaa luoda yleisölle sosiaalisen ja ympäristön kannalta kestävästä kokemuksen myös ruoan ja juomien osalta sekä haastaa niin yleisön kuin yhteistyökumppaninsa kokeilemaan uutta ja ajattelemaan ympäristömyönteisesti. Roskilde onkin oiva paikka ruokaryhtäjälle päästä kokeilemaan ja testaamaan yleisölle uusia ruokalajeja pienemmillä investoinneilla. Ruokapisteitä on Roskildessa noin 80, osa festivaalialueella ja osa leirintäalueella, eli kävijällä on runsaasti valinnanvaraa. Tarjolla on noin 450 eri ruokalajia!

Festivaali on vuodesta 2014 keskittynyt luomuruuan osuuden kasvattamiseen ruokakojuissaan. Vuoden 2017 tavoitteena oli, että 90 prosenttia tarjottavista ruuista olisi luomua. Tuolloin yli

puolet ruokakojuista ylsi tavoitteeseen, ja yhdellä viidestä ruokamyymästä koko tuotevalikoima oli luomua. Festivaalille on kehitetty oma Roskilde Festival 90 % organic -merkki yhdessä Tanskan eläinlääkintä- ja elintarvikehallintoviraston kanssa. Tätä merkkiä saavat käyttää kaikki tapahtuman ruokamyymät, joiden kokonaisostot saavuttavat tuon 90 prosentin luomuosuuden.

Pitkällä aikavälillä Roskildessä on tavoitteena edistää kestävyttä myös ruoka-asioissa lisäämällä kasvien käyttöä ja tukemalla tätä kehitystä edistäviä hankkeita. Ruuan suhteen festivaalin hiilidioksidipäästöjä pyritään alentamaan ensisijaisesti vähentämällä lihan kulutusta. Kaikissa ruokakojuissa tuleekin olla vähintään yksi kasvisvaihtoehto, joka usein on myös täysin vegaani.

Festivaalilla on tarkat kriteerit tapahtumaan pyrkiville ruokamyymäjille. Kesällä pidettävän tapahtuman myyntipaikkoja on haettava edellisen vuoden joulukuun ensimmäiseen päivään mennessä. Valinnat tehdään tammikuun loppuun mennessä. Ruokamyymä voi hakea paikkaa joko myyntikojuun tai ruoka-autolleen. Alkoholin myyntipaikkoja ei vapaassa haussa ole, ja ne ovat järjestäjän omassa hallinnassa.

Ehtoina paikanhakijalle on muun muassa edellä mainittu 90 prosentin luomuosuus. Ruokamyymäksi hakeutuva lupautuu ostamaan raaka-aineet sekä biohajoavat kertakäyttöastiat Roskilden festivaalin sopimustoimittajalta. Ruokapalvelun tuottaja sitoutuu myös maksamaan arvonlisävelvollisesta festivaalimyyntistään 12 prosenttia lahjoituksena festivaalijärjestäjälle, virvoitus- ja energijuomista lahjoitusosuus on 22 prosenttia. Paikanhakijan on pystyttävä ottamaan käyttöön tapahtuman käteisvapaa maksujärjestelmä ja osallistuttava tapahtumassa toimivaan ateriakupunkijärjestelmään, jota esimerkiksi festivaalin vapaaehtoiset käyttävät ruokaillessaan. Myyjän on myös luvattava osaltaan osallistua festivaalien hiilidioksidipäästöjen laskentaan. Jo hakuvaiheessa täytyy hakijan kirjata tarjoamiensa ruokien ainesosat festivaalin nettisivuille linkitettyyn hiililaskelmaan.

Festivaalijärjestäjät valitsevat hakuehdot täyttävien hakemusten joukosta ruokamyymät, ja valinnassa painottuvat tietyt ominaisuudet. Näitä ovat muun muassa vegaaniruoka, tuoreet vihannekset ja muut raaka-aineet, ruuan tekeminen vähistä raaka-aineista, täysjyvätuotteet, puolivalmisteiden välttäminen sekä voittojen käyttäminen yleishyödyllisiin, voittoa tavoittelemattomiin, humanitaarisiin, sosiaalisiin, informatiivisiin tai kulttuurisiin tarkoituksiin. Myös se huomioidaan, että ruokapalvelun tuottaja osaa realistisesti kertoa, kuinka aikoo ruokkia valtavia määriä ihmisiä.

Roskilden festivaalissa järjestäjä tarjoaa kiinteää vuokraa vastaan suuren osan ruokakojujen tarvitsemasta infrastruktuurista. Vuokrahinta 38 000–45 000 Tanskan kruunua (n. 5 000–6 000 euroa marraskuun 2019 kurssin mukaan) sisältää ruokakojun seinät ja julkisivun, viemäroinnin, sähköä max. 7,5 kW, kassakoneen ja maksupäätteen, internetyhteyden, kylmä- ja kuivavarastotilaa ja pakastimen, pesutilat, henkilökunnan wc:n ja sosiaaliset tilat,

yövartijat, työpöydät sekä astiahuoltotilan. Osa tiloista on yhteiskäytössä muiden kanssa. Koska sähköä on rajallisesti käytettävissä, täytyy kaasua käyttää aina kuin mahdollista. Vuokran lisäksi ruokamyymälälle tulevat aiemmin mainitut, myyntiin sidotut lahjoitusmaksut.

Ruoka-autoja varten Roskildeden perustettiin vuonna 2019 kolme aluetta, kaksi leirintä-alueelle ja yksi festivaalialueelle. Ne osoittautuivat hyvin suosituiksi. Ruoka-autoille on omat sähkö- ym. pisteensä. Ruoka-autojen ulkonäkö vaihtelee omistajansa mukaan, joten niillä on väljemmät vaatimukset sisustuksen suhteen kuin kojuilla. Roskildessa halutaan kuitenkin panostaa visualisuuteen, joten ruoka-autoista tulee toimittaa valokuva järjestäjille myyntipaikkaa haettaessa.

Elintarvike- ja muut raaka-aine- ja tarvikehankinnat tehdään Roskildessä keskitetysti. Festivaalijärjestäjä solmii vuosittain yhteistyösopimuksia eri toimittajien ja catering-firmojen kanssa. Alueelle tulevien kaikkien ruokamyymälöiden on tehtävä kaikki hankintansa näiden sopimustoimittajien kautta. Tapahtumassa työskentelevät vapaaehtoiset, ja talkoolaiset saavat ilmaisia pääsylippuja festivaaliin. Pääsylippujen saannille on asetettu vähimmäistyöntuntimäärät.

JÄTEHUOLTO JA KIERRÄTYS ROSKILDESSÄ

Kahdeksanpäiväinen festivaali tuottaa yli 2 000 tonnia jätettä. Näkyvin jäte on hylätyt leirintävälit, ilmapatjat, teltat ja retkeilytuolit. Myös olut- ja ruokatölkkejä kertyy tuhottomasti. Lukematon määrä vapaaehtoisia osallistuu varsinaisen henkilöstön lisäksi raivaustalkoisiin festivaalien jälkeisinä viikkoina. Roskildessa halutaan panostaa jätteiden kierrätykseen, ettei poltettavaksi menisi turhaan kierrätyskelpoisia materiaaleja.

Festivaali ei päässyt vuonna 2018 asettamiinsa lajittelutavoitteisiin, kymmenen prosentin lisäykseen. Tämän vuoksi tapahtumaan on lisätty kierrätysasemien määrää seitsemästä kymmeneen ja otettu käyttöön miehitetyt pop up -asemat festivaalin kahdelle viimeiselle päivälle. Tapahtumassa toimii myös noin 330 vapaaehtoisesta koostuva ReAct-jätteiden lajitteluparaati ja pullopartiot, jotka kulkevat festivaalialueella koko tapahtuman ajan rohkaistakseen yleisöä osallistumaan jätteidenkeräykseen ja oikeaan lajitteluun.

Ruokamyymälällä on tärkeä rooli jätteiden lajittelussa etenkin pahvin, lasin ja biojätteiden osalta. Keittiön jäteöljyt lähetetään jatkojalostettavaksi biodieseliksi, vihreä jäte biokaasulaitokselle. Tähän asti (2019) PLA-muovista valmistetut olut- ja juomakupit on myös lähetetty biokaasulaitokselle, mutta festivaalissa oli tarkoitus ottaa vuonna 2019 käyttöön uudelleenkäytettävät, pestävät juomakupit, joiden ansiosta jätettä oletetaan syntyvän 20 tonnia vähemmän. Force Technologyn Kööpenhaminan kunnalle vuonna 2018 tekemän elinkaarianalyysin mukaan kuppeja tulee pestä vähintään kolme kertaa, jotta niillä on alhaisemmat hiilidioksidipäästöt kuin PET:stä valmistetuilla kertakäyttökupeilla. Uudet pestävät juomakupit, joita Tanskassa on kehitetty yhdessä Carlsbergin ja muiden festivaali-

toimijoiden kanssa, valmistetaan PP-muovista, ja ne kestävät vähintään 25 pesua. Festivaali luopuu myös juomapillien käytöstä muiden paitsi vammaisten asiakkaiden osalta.

Ongelmallisinta jätettä Roskildessa ovat PVC-muovista valmistetut ilmapatjat ja muut festivaalikävijöiden jälkeensä jättämät tavarat, jotka muodostavat noin 75 prosenttia festivaalin jätekuormasta. Tämän vuoksi Roskildessa panostetaan jatkossa entistä enemmän asennemuutoksen aikaansaamiseen tiedotusta ja kampanjointia lisäämällä. Tarkoituksena on myös laajentaa ”Älä jätä mitään jälkeä”- ja ”Puhdas leiri” -alueita, joissa festivaalivieraat ovat sitoutuneet leirintäalueen puhdistukseen vastineeksi siitä, että saavat varattua leiripaikan aikaisemmin ja vartioidulta alueelta.

Taulukko 1. Neljä yleisintä kierrätykseen lajiteltua jätejätettä, Roskilde Festival 2016–2018. Numerot ovat tonneina. Lähde Roskilde Festival Tästä taulukko:

| | 2018 | 2017 | 2016 |
|-----------------|------|------|------|
| Pahvi | 45,3 | 52,0 | 39,1 |
| Metalli | 61,9 | 59,7 | 63,3 |
| Lasi | 42,2 | 55,6 | 36,5 |
| Biojäte | 57,7 | 56,3 | 55,2 |
| Kaikki yhteensä | 207 | 224 | 194 |

ILOSAARIROCK

Musiikin ja kulttuurin tukemisen lisäksi Ilosaarirockin ydinarvoihin kuuluvat oman alueen kehittäminen ja luonnonsuojelu. Ilosaarirock on kiinnittänyt huomiota festivaalien vastuullisuuteen ja toiminut pioneerina festivaalien ympäristötyön kehittäjänä Suomessa. Tapahtuma on saanut ympäristötyöstään useana vuonna kansainvälisiä tunnustuksia, kuten Green'n'Clean-ympäristösertifikaatin ja A Greener Festival Awardin.

Ilosaarirockissa tehdään hiilijalanjälkilaskentaa, pyritään minimoimaan päästöt, suoritetaan kompensatiomaksuja ja käytetään vihreää sähköä. Sähkönkulutusta tarkkaillaan ja kuormitus pyritään minimoimaan. Tapahtuma toimii usein kokeilukenttänä uusille kestäville energianlähteille. Yleisöä kannustetaan käyttämään yleisiä kulkuneuvoja ja kimpapakyytejä ja festivaalin työntekijöille on tarjolla polkupyörät alueella liikkumiseen.

Ilosaarirockin ruokapalveluissa myyjä pyritään ohjaamaan toimintaa eettisempään ja ekologisempaan suuntaan. Kaikki ruokamyymälät tarjoavat kasvisruokaa ja suurin osa myös vegaanista ruokaa. Tapahtumanjärjestäjien omista ruokapisteistä tarjotaan lähi- ja luomuruokaa sekä käytetään Reilun kaupan tuotteita. Anniskelupuolelta löytyy luomutuotteita ja esimerkiksi lähipanimon Ilosaarirockille valmistamaa Iloliemi-nimikko-olutta. Asiakkaat voivat täyttää omat juomapullonsa alueen helposti suljettavista vesihanoista.

Kaikki tapahtuman jätteet kierrätetään tai toimitetaan energiantuotantoon. Tapahtuman kierrätyspisteillä olevat kierrätysneuvojat opastavat yleisöä laittamaan jätteet oikeisiin astioihin. Anniskelualueiden tuopeissa ja tölkeissä on panttimaksut. Ruokapalveluista ylijäävät elintarvikkeet ja ruuat lahjoitetaan muun muassa yömajoihin ja kuivuneet leivät hevosille.

FLOW FESTIVAL

Flow festival on yksi maailman ensimmäisistä hiilineutraaleista festivaaleista. Festivaalin vuosittainen hiilijalanjälki lasketaan ja sitä on pyritty minimoimaan vuosi vuodelta. Kaikki jäljelle jääneet hiilipäästöt kompensoidaan maksamalla lahjoituksia hiilensidontaprojekteihin. Festivaaleilla käytetään energianlähteenä puhtaita sähkömuotoja, kuten EKOenergiaa, tuulisähköä ja uusiutuvaa dieseliä. Vuodesta 2012 Flow festival on ollut mukana Ekokompassi-järjestelmässä. Flow festival järjestetään Helsingin Suvilahdessa, lähellä Helsingin keskustaa.

Flow festival ohjaa ja kouluttaa ruoantuottajia ja -tarjoajia tarjoamaan ekologisia annoksia. Festivaalit suosivat luomua ja lähellä tuotettuja puhtaita kotimaisia raaka-aineita. Ruoantarjoajat sitoutuvat noudattamaan Green Eventin luomaa Sustainable meal -ohjeistusta, joka on kehitetty vastuullista ruoantuottamista silmällä pitäen. Sustainable meal sisältää kriteerit ruoan raaka-aineiden alkuperälle ja eettisyydelle, ruoan valmistukseen käytetylle energialle, kuljetuksille ja pakkauksille. Kaikki ruokailuvälineet, mukit ja lautaset ovat biohajoavia, ja esimerkiksi folion käyttö on kiellettyä tapahtumassa. Festivaaleilla kannustetaan vierailijoita täyttämään vesipullonsa vesipisteillä, jotka ovat Helsingin seudun ympäristöpalvelujen (HSY) tarjoamia.

Vuosina 2018 ja 2019 Flow festivalissa toteutettiin Sustainable Meal -kilpailu. Kilpailun tarkoituksena on lisätä tapahtumassa myytävän ruoan vastuullisuutta ja ekologisuuksia. Kilpailussa tapahtuman kaikki 40 ruoantuottajaa valmistavat oman kestävästi tuotetun aterian. Ruoka-annokset pisteytetään vastuullisuus ja ekologisuuksien huomioiden muun muassa käytettyjen raaka-aineiden, valmistustapojen ja annoksen vaatiman säilytystavan mukaan. Parhaimmat pisteet saavat annokset pääsevät arvioitavaksi paneeliin, jossa tuomarit ratkaisevat voittajan. Voittajalle on maineen ja kunnian lisäksi luvassa ilmaista markkinointitilaa Flow'n mainoskanavissa ja alennusta myyntipaikkamaksusta.

Flow festivaaleilla vuonna 2019 vierailleista 50 prosenttia osti kasvis- tai vegaanisen annoksen. Sustainable meal -annoksen valitsi 24 prosenttia. Annoksen valintaan vaikuttivat raaka-aineet, suosituksukset kaverilta, houkuttelevuus ja fiilis.

Flow festival kierrättää ja uusiokäyttää kaiken tapahtumasta syntyvän jätteen. Jätteiden lajittelu tehdään tapahtuman jälkeen käsin talkootyönä. Näin halutaan varmistaa jätteiden oikeanlainen kierrätys. Festivaaleista syntynyt jäte ohjataan hyötykäyttöön eli energiantuotantoon tai jättemateriaalien uusiokäyttöön. Tavoitteena on luopua sekajätteestä kokonaan. Vuonna 2019 strategia-, design- ja teknologiayhtiö Reaktor tarjosi mahdollisuuden lahjoittaa

pullopanttinsa Suomen Luonnonsuojeluliiton metsitysprojektiin. Festivaaleilla pyritään välttämään pitkiä välimatkoja hankinnoissa, ja alihankkijat sijaitsevat mahdollisimman lähellä.

RUISROCK

Ruisrock järjestetään vuosittain Turun Ruissalon saarella. Ruisrockin tapahtumapaikka sijaitsee valtaosin luonnonsuojelualueella, ja alue onkin osa Ruisrockin ainutlaatuisuutta. Ruisrock on mukana Ekokompassi-järjestelmässä. Festivaaleilla Pidä saaristo siistinä ry:n vapaaehtoiset huolehtivat siisteydestä, erityisesti rannoista. Kierrätettyjen pullojen ja tölkkien palautustuotot lahjoitetaan Pidä saaristo siistinä ry:n toimintaan.

Festivaalijärjestäjä pyrkii vähentämään hiilijalanjälkeään vuosittain ja käyttää ensisijaisesti tuotteita ja palveluita, joille on myönnetty ympäristömerkki. Ruokamyyjät saavat myyntipaikan edullisemmin, kun tarjolla oleva ruoka on pelkästään kasvis- tai vegaaniruokaa. Festivaaleilla energiana käytetään uusiutuvaa, sertifioitua EKOenergiaa ja ruokajätteestä valmistettua biodieseliä.

Anniskelualueella myytäviin alkoholijuomien hintoihin sisältyy euron pantti, jonka saa takaisin, kun palauttaa tyhjät juoma-astiat palautuspisteelle. Vierailijoita kannustetaan suosimaan kävelyä ja pyöräilyä festivaalialueelle.

PORI JAZZ

Pori Jazz on Porissa Kirjurinluodolla järjestettävä festivaali. Festivaalia on järjestetty yhtäjaksoisesti vuodesta 1966 lähtien. Pori Jazz kuuluu Euroopan vanhimpiin ja merkittävämpiin rytmimusiikin festivaaleihin.

Ympäristö ja vastuullisuus ovat tärkeä osa kokonaiselämystä. Toimintaa suunnitellaan ympäristöön ja viihtyvyyteen huomiota kiinnittäen. Festivaalien toteutuksessa pyritään luonnonvarojen säästävään käyttöön, ympäristökuormituksen vähenemiseen sekä vieraiden ja kaupunkilaisten parempaan viihtyvyyteen. Ympäristönsuojelun tavoitteet ja toimenpiteet pyritään sovittamaan kaikkien sidosryhmien vaatimusten ja toivomusten mukaisesti.

Tapahtuma noudattaa toimintaansa koskevia ympäristösäännöksiä ja määräyksiä ja pyrkii suoriutumaan ympäristönsuojelusta paremmin kuin määräysten taso edellyttää. Pori Jazz on mukana Ekokompassi-ympäristösertifikaattiohjelmassa.

Pori Jazz pyrkii vähentämään aktiivisesti jätteen määrää. Tapahtumassa vapaaehtoiset neuvojat opastavat lajittelussa. Lassila & Tikanoja yhdessä Suomen Uusiomuovi Oy:n kanssa tarjoaa muovinkeräyspisteitä. Tapahtuman hiilijalanjälki mitataan ja mitattuja päästöjä vastaava määrä kompensoidaan ostamalla osuuksia Euroopan unionin päästökauppajärjestelmästä.

TAPAHTUMIEN VASTUULLISUUSVIESTINTÄ

Miia Savolainen

Tapahtuman järjestämiseen liittyvistä vastuullisista toimintatavoista ja valinnoista viestimistä kutsutaan vastuullisuusviestinnäksi. Se on yksi olennainen osa tapahtumia. Kuluttajat, tapahtuman sidosryhmät ja sponsorit ovat entistä kiinnostuneempia tapahtumien vastuullisuusteoista ja vaikutuksista ympäristöön. Erityisesti nuoremmat kuluttajat odottavat yritysten ja tapahtumien kiinnittävän huomiota yhä enemmän toimintansa ympäristövaikutuksiin.

Tapahtumat luovat organisaatioille ja tapahtumanjärjestäjille hyvän väylän profiloitua vastuulliseksi toimijaksi, markkinoida tuotteitaan ja vaikuttaa kuluttajien mielipiteisiin. Hyvin toteutettu viestintä edesauttaa myös sidosryhmiä, tapahtumaan osallistuvia toimijoita ja yleisöä toimimaan vastuullisemmin tapahtumassa. Viestintään kannattaa panostaa, sillä vastuullinen tapahtuma houkuttelee asiakkaita, työnhakijoita, sijoittajia ja yhteistyökumppaneita.



Kuva1. Yleisötapahtumien ruokapalveluiden vastuullisuusviestintä on moniulotteista ja tavoitteellista. Kuva iStock

Tapahtumaa järjestäessä ei siis kannata tyytyä siihen, että tapahtuma on saatu kasaan ja paikalle asiakkaita. Monesti unohdetaan, että pienet, yksinkertaiset ja itsestään selvät vastuullisuusteot eivät aina näy päällepäin tapahtumissa. Siksi vastuullisuusteosta tulisi myös viestiä eri tavoin.

Viestintä vaatii strategista suunnitelmallisuutta ja toimintasuunnitelmien jalkauttamista henkilöstölle ja sidosryhmille, jotta haluttu viesti saadaan perille ja toiminta on lupausten mukaista. Erityisen tärkeää on muistaa lunastaa vastuullisuuslupaukset toimintana ja tekoina, sillä ilman niitä vastuullisuusviestintä on pelkkää viherpesua.

Tässä luvussa keskitytään siihen, miten vastuullisuusviestintää toteutetaan yleisötapahtumien ruokapalveluissa ja miten sitä voidaan käyttää hyödyksi tapahtuman markkinoinnissa sekä miten kuluttajat, henkilöstö ja sidosryhmät sitoutetaan toimimaan vastuullisesti.

VIESTINTÄ LÄHTEE LIIKKEELLE TAVOITTEISTA JA TOIMINTASUUNNITELMASTA

Tapahtuman ruokapalveluita suunniteltaessa on hyvä miettiä, miten vastuullisuuden halutaan näkyvän tapahtumassa ja mitä vastuullisuusviestinnällä tavoitellaan. Onko tarkoituksena lisätä kävijöiden tietoa tapahtuman vastuullisuudesta ja motivoida vastuullisempiin tekoihin tapahtuman aikana ja sen jälkeen? Vai onko tarkoituksena tehostaa tapahtuman sisäistä viestintää, jotta henkilökunta ja tapahtumaa toteuttavat sidosryhmät sitoutuvat paremmin vastuullisuuteen? Olennaista on pohtia lähtötilanteessa tapahtuman aikaisempaa ulkoista markkinointia ja sisäistä viestintää.

- Mitä sidosryhmät, sponsorit ja asiakkaat ajattelevat vastuullisuudestamme ja millaisena me haluaisimme heidän näkevän meidät jatkossa?
- Mitä haluamme saada yhteistyökumppanimme ja asiakkaamme tekemään vastuullisuuteen liittyen?
- Mitä voimme tehdä, jotta vastuullisuus toteutuu ja näkyy tapahtumassamme paremmin?
- Onko ruokapalveluiden vastuullisuuteen liittyvistä ohjeista viestitty aiemmin tarpeeksi tehokkaasti ruokapalveluiden toteutukseen osallistuvalla henkilökunnalla ja sidosryhmille, jotta vastuullisuus toteutuu ohjeistuksien mukaisella tavalla?

SISÄINEN VIESTINTÄ OLENNAISESSA OSASSA VASTUULLISTEN RUOKAPALVELUIDEN ONNISTUMISESSA

Organisaatio tai taho, joka järjestää tapahtuman, on vastuussa kaikesta, joten oikeanlainen viestintä henkilöstölle ja sidosryhmille on avainasemassa tapahtuman ruokapalveluiden onnistumisessa. Tapahtuman suunnittelu kannattaakin aloittaa riittävän ajoissa ja ottaa

mukaan mahdollisimman varhaisessa vaiheessa kaikki ne ihmiset, joiden panosta tarvitaan ruokapalveluiden ja siihen liittyvien oheispalveluiden toteutuksessa. Olennaista on miettiä laajasti erilaisia sidosryhmiä, joihin toiminta vaikuttaa ja kenen toiminnalla on puolestaan vaikutusta tapahtuman ruokapalveluiden toteutumiseen. Erilaisia tapahtuman ruokapalveluiden sidosryhmiä ovat esimerkiksi

- tapahtuman henkilökunta (palkatut, vuokratyöfirman kautta tulleet työntekijät, talkoolaiset ja vapaaehtoiset)
- ravintoloitsijat ja heidän työntekijänsä
- myyjät, kauppiat, tukkukauppiat
- jätehuollosta vastaavat toimijat ja työntekijät
- kuljetuksista ja logistiikasta vastaavat toimijat ja tavarankuljettajat.

Sisäisen viestinnän tavoitteena on perehdyttää tapahtuman ruokapalveluista vastaava henkilökunta ja sidosryhmät tapahtuman ruokapalveluihin liittyviin ohjeistuksiin ja vastuullisuuteen liittyviin tavoitteisiin. Sisäisen viestinnän onnistuminen on tärkeää erityisesti tapahtumissa, joissa käytetään paljon vapaaehtoisia, sillä heille tapahtuman ruokapalveluihin liittyvät toimintaperiaatteet ja ohjeistukset eivät ole yleensä entuudestaan tuttuja. Sisäiseen viestintään panostaminen edistää myös työturvallisuuden toteutumista ja ruokapalveluiden sujuvaa toteuttamista. Ruokaturvallisuudesta ei saa tinkiä yhtään, ja siinä korostuu sisäisen viestinnän ja etenkin perehdyttämisen tärkeys. Henkilökunnan hallitessa oikeat toimintatavat varmistetaan ruuan turvallisuus ja laadukkuus ja vähennetään hävikkiä.

Olennaista on laatia jokaiselle ruokapalveluiden tuottamiseen osallistuvalla taholla omat selkeät ohjeistukset, joissa kerrotaan

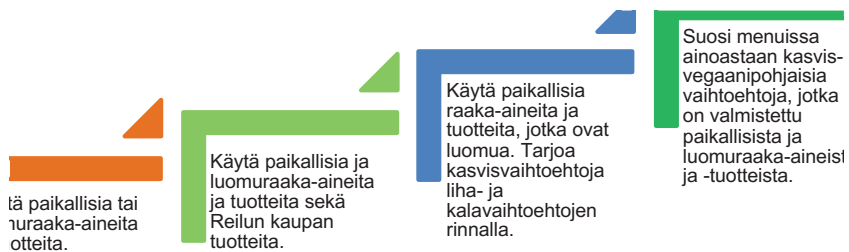
- tapahtuman tavoite ja kohderyhmät
- aikataulu
- selkeät tiedot ja vaiheet toteutettavista toimenpiteistä ruokapalvelujen osalta
- selkeät ohjeet siitä, millä tavalla eri tahojen oletetaan osallistuvan tapahtuman ruokapalvelujen toteutukseen ennen tapahtumaa, sen aikana ja tapahtuman jälkeen
- millä tavoin heidän oletetaan tai toivotaan toteuttavan vastuullisuutta ruokapalvelujen toteuttamisessa
- millä tavoin heidän toivotaan viestivän vastuullisuudesta.

LUO POSITIIVINEN ILMAPIIRI ERILAISTEN ESIMERKKIEN AVULLA

Kun pyritään viestimään vastuullisuudesta ja kannustamaan henkilökuntaa ja eri sidosryhmiä vastuulliseen toimintaan, on olennaista luoda hyvä ja positiivinen ilmapiiri viestinnän avulla. Motivoituneen henkilökunnan avulla tapahtuma onnistuu varmemmin, ja vastuullisuusviestit näkyvät myös paremmin ulospäin muille.

Tapahtumanjärjestäjän on hyvä huolehtia siitä, että ohjeistukset ovat koko henkilökunnalle ja sidosryhmille selkeitä ja helposti saatavissa. Olennaista on kouluttaa ruokapalveluiden vastuullisuudesta vastaavat henkilöt tehtäviinsä sekä varmistaa, että ajankohtaiset tiedot ovat kaikkien saatavilla esimerkiksi organisaation intranetissä.

Tapahtuman sidosryhmille voi kuitenkin olla kynnyskysymys lähteä mukaan, jos vastuullisuuden toteuttamiseen ruokapalveluissa tarjotaan vain yksi vaihtoehto tai heitä syyllistetään. Kynnystä lähteä mukaan helpottaa esimerkiksi, jos tapahtumanjärjestäjä voi ohjeistuksissa ja säännöissä tarjota esimerkkejä ja vaihtoehtoja, miten toimia vastuullisesti. Esimerkiksi erilaisten vastuullisuuden portaiden luominen madaltaa kynnystä, kun jokainen toimija voi valita, missä laajuudessa pystyy toteuttamaan vastuullisuutta omien resurssiensa puitteissa.



Kuva 2. Esimerkki vastuullisuusportaista. Kuva Miia Savolainen

SITOUTA HENKILÖKUNTA JA SIDOSRYHMÄT MUKAAN VASTUULLISUUTEEN KANNUSTEIDEN AVULLA

Erilaisten kannusteiden asettaminen motivoi toimimaan vastuullisemmin. Tapahtumanjärjestäjä voi esimerkiksi antaa alennusta ruokakojujen pitäjille paikkavuokrasta, jos he sitoutuvat tarjoamaan myös vastuullisempia ruokavaihtoehtoja tai saavuttavat jonkun ennakkoon asetetun tavoitetaso. Mikäli tapahtumaan tilataan raaka-aineet keskitetysti esimerkiksi tietyn tukun kautta, voidaan hinnoittelussa huomioida se, että toimijat suosivat menuissaan kasvis- ja vegaanivaihtoehtoja tai pelkkää lähiruokaa tai luomua.

Yhtenä vaihtoehtona on järjestää ekologiseen ruokatuotantoon kannustava kilpailu. Esimerkiksi Flow-festivaaleilla on jo useana vuonna toteutettu Sustainable Meal -kilpailu, jossa jokainen ruokamyymälä esittelee vähintään yhden Sustainable Meal -kriteerein tuotetun ruoka-annoksen. Näistä annoksista valitaan voittaja tarkoin määritellyn pisteilyksen ja paneelilla toteutetun maistelun avulla. Voittaja saa maineen ja kunnian lisäksi myös alennuksia myyntipaikasta.

Henkilökuntaa voi sitouttaa vastaavin tavoin antamalla henkilökunta-alennuksia tai palkintoja työntekijöille, jotka sitoutuvat ja toteuttavat vastuullisuutta aktiivisimmin työssään.

RAKENNA KANAVASTRATEGIA JA TOTEUTA VIESTINTÄÄ MONIPUOLISESTI ERI KANAVISSA KÄVIJÖIDEN TAVOITTAMISEKSI JA SITOUTTAMISEKSI VASTUULLISUUTEEN

Vastuullisesti toimivan tapahtuman onnistumisessa avainasemassa ovat henkilökunta, tapahtumaa toteuttavien sidosryhmien toiminta ja viestintä. Tärkeää on myös kertoa vastuullisuudesta asiakkaille, jotta he sitoutuvat toimimaan vastuullisesti tapahtumassa.

Ihmiset näkevät ja kuulevat lukemattomia määriä viestejä ja mainoksia päivän aikana. Koska informaatiotulva on suuri, tapahtumatuottajan on tärkeää miettiä, mitä, kenelle, missä ja millaisin keinoin viestitään, jotta halutut kohderyhmät tavoitetaan, viesti ymmärretään oikein ja viestien sanomaan sitoudutaan.

Kohderyhmien tunteminen on avainasemassa mainonnan kohdentamisessa ja tiedon tehokkaassa perille saamisessa. Nykyaikainen markkinointi lähtee asiakkaan tarpeista, eli se on asiakaslähtöistä. Potentiaaliset kävijät voidaan jakaa erilaisiin segmentteihin kriteerien mukaan. Tapahtuman markkinointiviestinnän suunnittelua helpottaa, kun tiedetään, millä kanavilla potentiaaliset kävijät tavoitetaan ja millaisin markkinointiviestein heitä kannattaa lähestyä.

Tapahtuman vastuullisuusviestinnän rakentaminen kannattaa aloittaa tapahtuman omista verkkosivuista, sillä ne ovat yleensä ensimmäinen paikka, josta tietoa etsitään. Verkkosivuille on helppo koota olennaisimmat tiedot alueelle saapumisesta, hinnoista, ohjelmasta, tapahtuman vastuullisuudesta ja vastuullisuuteen liittyvistä toimintaohjeista. Verkkosivujen tulisi olla selkeät ja helppokäyttöiset, jotta tapahtumainformaatio löydetään nopeasti. Yhä useampi kuluttaja etsii tietoa mobiililaitteilla, joten sivujen tulisi olla myös luettavissa mobiililla.

Yksi vaihtoehto on myös luoda oma mobiilisovellus, jonka kävijä voi ladata puhelimeensa. Sen kautta kävijä saa reaaliajassa tietoa tapahtumasta, ohjelman muutoksista, ruokakojujen menuvaihtoehtoista tai esimerkiksi ajankohtaisista tarjouksista. Myös ohjeet vastuulliseen toimimiseen tapahtumassa voi ladata sovellukseen. Mobiilisovellusten tekeminen ja ylläpitäminen vaativat kuitenkin sen verran resursseja, että tämänkaltaisia mobiilisovelluksia kannattaa luoda yleensä isojen, säännöllisesti toistuvien yleisötapahtumien käyttöön.

Ihmisten käyttäytyminen eri kanavissa on muuttunut viime vuosina kriittisempään suuntaan, ja erityisesti nuoremmat sukupolvet luottavat enemmän muiden kuluttajien arvioihin ja kokemuksiin kuin yritysten tai järjestäjien yksisuuntaiseen viestintään. Perinteisen maksetun verkkomainonnan, kuten bannerien ja maksetun sosiaalisen median mainonnan, lisäksi kannattaa harkita, voisiko kohderyhmään vaikuttaa palkkaamalla tapahtumaan jonkun mediavaikuttajan, esimerkiksi suosituksen somepersoonan tai muun julkisuuden henkilön.

Nuoren yleisön tavoittelussa kannattaa hyödyntää bloggaajia, vloggaajia, tubettajia tai muita mediavaikuttajia vaikkapa kutsumalla heidät tapahtumaan kutsuvieraiksi tai esiintyjiksi. Tällä tavalla tavoitetaan tehokkaasti mediavaikuttajien seuraajat, jotka voivat kertoa tapahtuman vastuullisuudesta ja kannustaa myös muita toimimaan vastuullisemmin tapahtumissa.

Lehtimainonnan avulla tavoitetaan paikallisia kävijöitä, vaikuttajia ja sidosryhmiä, joiden tavoittamisesta voi olla hyötyä. Myös sidosryhmien ja sponsorien kanssa kannattaa tehdä yhteistyötä ja hyödyntää heidän kanaviaan, jotta tietoa tapahtumasta on mahdollisimman monessa eri kanavassa.

Kun kävijät on saatu paikalle, ei sovi unohtaa viestintää itse tapahtumassa, jotta yleisö myös paikan päällä saa tietoa vastuullisuudesta ja sitoutuu sen toteuttamiseen. Yhdenmukainen ja usein nähty viesti menee paremmin perille. Tapahtumapaikalla voidaan käyttää digitaalisia näyttöjä, joissa kerrotaan, miten vastuullisuus toteutuu tapahtumassa tai miten kävijän tulisi toimia. Esimerkiksi Flow-festivaaleilla ilmoitetaan näytöillä kierrätetyn ruokajätteen määrä.

Tapahtumassa voidaan myös hyödyntää vapaaehtoisia tai henkilökuntaa, jotka ovat kertomassa vastuullisuudesta ja opastamassa tapahtuman aikana vastuullisempiin valintoihin. Monissa tapahtumissa hyödynnetään oppaita kierrätyspisteillä, joissa he opastavat kävijöitä jätteiden oikeaan lajitteluun.

Yksi vaihtoehto on hyödyntää GPS-paikannukseen perustuvaa mobiilimainontaa, jonka avulla voidaan lähettää tapahtumakävijöille infoa, ohjeita tai vaikka tarjouksia tapahtuman aikana. Tämä toki edellyttää, että kävijällä on paikannus päällä puhelimessaan.

Kun pyritään viestimään vastuullisuudesta ja kannustamaan kävijöitä vastuulliseen toimintaan, on olennaista luoda hyvä ja positiivinen ilmapiiri viestinnän avulla. Ihmisten on vaikeampi lähteä mukaan, jos heitä syyllistetään tai pakotetaan tekemään asiat vain yhdellä tavalla. Asiakkaille kannattaa kertoa esimerkkejä ja antaa vaihtoehtoja, miten toimia vastuullisesti. Esimerkiksi Roskilden festivaaleilla kävijöille kerrotaan, paljonko yhden suihkukerran vesimäärällä voidaan tuottaa olutta, ja heitä kannustetaan tällä tavoin vähentämään vedenkulutusta festivaaleilla.

Tapahtumanjärjestäjä voi myös tarjota kävijöille erilaisia vastuullisempia ja ekologisempia ruokailuvaihtoehtoja, kuten lähiruoka-, kasvis- tai vegaanivaihtoehtoja, lihavaihtoehtojen rinnalla. Ruokailijoille voidaan esittää, kuinka paljon ekologisemmin tuotetut annosvaihtoehdot esimerkiksi säästävät vettä, raaka-aineita ja ympäristöä.

Vastuullisuudesta ei aina tarvitse viestiä pelkästään verkkosivuilla tai tapahtuman infopisteissä ja kojuilla. Tapahtumaan voidaan myös järjestää asiakasta osallistavia viestintäkeinoja, kuten paneelikeskusteluja, kilpailuja ja kokeellisia toimintoja, joihin ihmiset voivat

itse osallistua. Paikalle voidaan myös rakentaa kokonainen ekoalue, jossa kävijät pääsevät kokeilemaan konkreettisesti, miten heidän toimintansa vaikuttaa ympäristöön. Tällä tavoin voidaan rakentaa vahvempaa vastuullista brändiä erilaisten tekojen keinoin. Esimerkiksi Roskilden festivaaleilla asiakkaiden tuli ensin tuottaa käyttämänsä sähkö polkemalla pyörällä ennen kuin he pääsivät maailmanpyörään kymmeneksi minuutiksi.

DIGITAALINEN VIESTINTÄ YLEISÖTAPAHTUMIEN RUOKA- PALVELUJEN TUKENA

Teija Rautiainen

Vastuulliseen toimintaan liittyvät asiat kiinnostavat yhä suurempaa määrää asiakkaita. Kun yleisötapahtuman ruokapalvelut suunnitellaan ja toteutetaan kestäväen kehityksen periaatteita ja toimintatapoja noudattaen, on tärkeää myös kertoa siitä asiakkaille ja yhteistyökumppaneille. Viestintä tekee näkyväksi ruokapalvelujen järjestäjän arvoja ja viestii halusta toimia yhteiseksi hyväksi. Hyvää tekemistä ei kannata jättää näkymättömäksi.

HYVIN SUUNNITeltu ON PUOLIKSI TEHTY

Moni yritys toimii vastuullisella tavalla, mutta ei arjen kiireiden keskellä ennätä jäsentää sitä, miten vastuullinen ja ympäristöystävällinen toiminta konkreettisesti näkyy asiakkaille ja mitä sen eteen tehdään ruokapalvelujen suunnittelussa ja toteutuksessa. Vastuullisuuden ulottuvuudet eli ekologinen, taloudellinen ja sosiaalinen vastuu pitävät sisällään pienempiä osa-alueita, joita on kuvattu taulukossa 1. Näistä osa-alueista voi koota omat vastuullisuuden ydinviestit, joita ruokapalveluissa noudatetaan ja joiden esiin tuominen on merkityksellistä.

Taulukko 1. Jäsennys vastuullisen toiminnan osa-alueista. Muokattu Turkki 2017, 13 pohjalta.

| Vastuullisuuden ulottuvuus | Esimerkkejä sisällöstä |
|----------------------------|---|
| Ympäristö | energian ja veden käyttö, hävikki, hiilijalanjälki, ympäristömerkityt tuotteet |
| Tuoteturvallisuus | raaka-aineiden jäljitettävyys ja alkuperä, tuoteturvallisuuden todentaminen |
| Ravitsemus | yrityksen ravitsemusstrategia ja -osaaminen, tuoteinformaatio |
| Työhyvinvointi | esimiestyö, osaaminen, vuorovaikutus, työkyvyn ylläpito |
| Eläinten hyvinvointi | pito-olosuhteet, terveys, ravitsemus, lajinmukainen käyttäytyminen |
| Paikallinen hyvinvointi | paikallisen tuotannon ja valikoiman monipuolisuus, alue-taloudelliset vaikutukset, raaka-ainesesonkien hyödyntäminen, vuorovaikutus, ruokakulttuuri |
| Talous | henkilöstön palkat, taloudellinen tuki ja hyväntekeväisyys, kannattavuus ja jatkuvuus, markkina- ja hintariskeiltä suojautuminen |

TARINAA JA TUNNETTA

Viestintä vastuullisesta toiminnasta on usein faktoihin perustuvaa ja joskus vähän tylsää. Viesti, joka ei kosketa lukijaa, jää helposti havaitsematta. Asiakkaat haluavat kuulla, miksi yrityksesi on päätenyt näihin ratkaisuihin, mitä niiden tekeminen vaatii ja mitä se antaa. Kerromalla näitä kuvaat myös yrityksesi arvoja, jotka tulevat todeksi tekemisen kautta. Ihmiset ja tekemiset, joihin lukija voi samaistua, ovat kiinnostavia, herättävät tunteita ja jäävät mieleen.

Vastuullisuuden viesteistä positiivisia tunteita matkailijoiden, kuten yleisötapahtumiin osallistuvien ihmisten, mielissä herättävät maisema ja miljö ja se, miten fyysisistä puitteista pidetään huolta. Korkealle nousevat myös lähiympäristöön liittyvät asiat sekä ruoan paikallisuus ja ruokakulttuuri. Myös ruokahävikin ja energian käytön vähentämiseen liittyvät seikat kiinnostavat. Vastuullista toimintaa kuvaa myös erityisruokavaliotarjonnan selkeä esille tuonti.

Tapahtuman kävijät hakevat ja saavat informaatiota tapahtumasta useista kanavista, ja ruokapalvelujen vastuullisuusviestintä on vain osa sitä. Jäädäkseen mieleen viestin tulee toistua ja erottua. Valitse siis muutama asia, joihin keskityt, ja rakenna viestintä niiden varaan.

Mieti myös, mikä on viestinnän tavoite: Haluatko esimerkiksi lisätä yrityksesi näkyvyyttä, korostaa vastuullisuuden imagoa, houkutellessa asiakkaita käyttämään palveluja, lisätä vuorovaikutusta vai kertoa paikallisista yhteistyökumppaneista?

- Käytämme paikallisia raaka-aineita.
- Tarjoamme lähellä leivottua kuitupitoista leipää.
- Joutsenmerkityt puhdistusaineet käytössä.
- Yhteistyökumppanimme Meikäläisen tila tuottaa luomulihaa!
- Kertakäyttöastiamme ovat biohajoavia.

Valittujen ydinviestien näkyvyyttä voi lisätä ”rikastamalla” viestiä eri käyttötarkoituksiin sopivaksi. Viesti ”Kertakäyttöastiamme ovat biohajoavia” kertoo jo sellaisenaan, että yksi vastuullisuuden osa-alue on otettu haltuun. Sen jatkoksi sopii toimintaohje asiakkaille: ”Kertakäyttöastiamme ovat biohajoavia, laitathan ne biojätteen joukkoon” tai ”Yhteistyökumppanimme Meikäläisen tila tuottaa luomulihaa – maukas annos VIP-ravintolasta”.

SOMEN KAUTTA TIETOON

Jo kulunut lause ”Jos yritystä tai sen palveluja ei löydy somesta, ei sitä ole olemassa” pätee myös yleisötapahtumiin. Sosiaalisen median kanavien ja välineiden käyttäminen on välttämätöntä viestinnässä.

Sosiaalisen median kanavat, kuten Facebook, Instagram ja YouTube sekä blogit, ovat kustannustehokkaita tapoja tavoittaa asiakaskohderyhmä. Facebook toimii hyvänä asiakaspalvelun välineenä ja markkinointikanavana, Instagramin visuaalisuus, kuvat, tekstit, videot ja live-lähetykset vetoavat puolestaan erityisesti nuoreen kohderyhmään. Videoiden painoarvo kasvaa koko ajan, ja siksi YouTube kasvattaa merkitystään. Vuonna 2019 YouTube oli toiseksi suosituin sosiaalisen median kanava pikaviestipalvelu WhatsAppin jälkeen. Kanavan valinnassa ratkaisevaa on se, mikä sopii yrityksen omaan toimintakulttuuriin ja -tapaan ja mitä asiakkaat, nykyiset ja potentiaaliset, käyttävät. Valitse siis väline, jota käytät muutoinkin tai jonka haluat ottaa haltuun. Lisää näkyvyyttä voi hankkia ostamalla palvelusta kohdennettua markkinointia.

KOKEILE JOTAIN UUTTA – MOBIILIKOODIT KEHIIN

Tunnetuin mobiilikoodi on Quick Response eli QR-koodi. QR-koodi on nopea tapa ohjata asiakas suoraan saamaan lisätietoa: koodin skannaaminen älypuhelimien kameralla tai sovelluksella vie suoraan lisätiedon äärelle, kuten verkkosivulle, videoon tai sosiaalisen median palveluun.

QR-koodien käyttömahdollisuudet ovat laajat ja käyttöönotto helppoa. QR-koodeja voi jokainen luoda itse ilmaisten QR-koodigeneraattoreiden avulla. QR-koodin voi lisätä paperisitteeseen, infotauluun tai vaikkapa tarrana elintarvikepakkaukseen. Ennen QR-koodien käyttöä tulee miettiä, mitä koodin käyttäjän halutaan tekevän ja mitä lisäarvoa koodin käyttämisestä saa. Lisäksi huolehdi siitä, että QR-koodi tarjoaa ajantasaista ja oikeaa tietoa.

Esimerkkinä QR-koodin käytöstä on seuraava: Teet kampanjan yhdessä paikallisen elintarvikejalostajan kanssa, jossa tuotteeseen kiinnitetty QR-koodi ohjaa tapahtuman sivuille. Sivulla kerrotaan tarinaa tapahtumasta ja tuotteesta tai tarjotaan koodi, jolla tapahtuman aikana saa pienen alennuksen tai bonuksen.



Kuva 1. QR-koodin yhteyteen on hyvä laittaa "call to action" -viesti "skannaa ja osallistu kilpailuun" "vastaa kyselyyn ja voita" "tutustu tuottajaan" Kuva Manu Eloaho

LÄHIRUOKA JA MATKAILU TAPAHTUMISSA

Taina Harmoinen & Miia Savolainen

Ruoka on tärkeä osa tapahtumia, ja sitä on lähes aina tarjolla, oli kyseessä rockfestivaali, urheiluseuran kisat tai vaikkapa kansainvälinen konferenssi. Ruokatarjoilusta on tullut osa tapahtumaelämystä.

Paikallinen ruokatarjoilu kiinnostaa kuluttajia, samoin paikallisen ruokakulttuurin tarjoamat elämykset osana tapahtumia. Visit Finlandin ulkomaalaisille matkanjärjestäjille vuonna 2019 teettämän tutkimuksen mukaan ruoka- ja kulinaristisia elämyksiä tarjoavilla palveluilla olisi merkittäviä mahdollisuuksia aktiviteetti- ja elämyssektorilla.

ELÄMYKSELLISYYS MUKAAN RUOKAPALVELUIHIN

Ruokaelämys syntyy eri aisteja tukevasta ruokatarjoilusta. Ruuan aitouden, puhtauden, tuoreuden ja maun ohella myös värit, tuoksut ja ruokailuympäristö ovat tärkeitä. Elämyksellinen ruokailuympäristö voi synnyttää lähtemättömän muiston. Tapahtumien ruokatarjonnan suunnittelussa kannattaa kiinnittää mahdollisuuksien mukaan huomiota moniaistisuuteen.

Kuluttajia kiinnostavat ruokaan liittyvät tarinat, jotka yleensä vahvistavat ruokaelämystä. Ruuan alkuperästä kertominen on nykypäivää. Tarinoiden avulla voidaan välittää viestiä siitä, missä ja miten ruoka on tuotettu. Yksi vaihtoehto tarinallistamiseen on myydä tapahtumassa kävijöille lippuja opastetuille ruokakierroksille, joissa kierretään tapahtuman ruokakojuilla tai tapahtuman oheiskohteissa, kuten ravintoloissa, maatiloilla ja ruokatoreilla. Esimerkiksi Roskilden festivaaleilla, jossa festivaali- ja leirintäalueella on 130–150 ruokakojua tai -pistettä, kävijöille on tarjolla lippuja eri teemojen mukaisille ruokakierroksille.

Positiivinen ruokailuelämys saa kävijän maistelemaan lisää paikallista ruokaa niin tapahtumassa kuin tapahtumapaikkakunnallakin. Se voi innostaa kävijän jopa tulemaan uudelleen paikkakunnalle kokemaan lisää ruoka- ja kulinaristisia elämyksiä. Paikan päällä tarjottavan ruuan lisäksi tapahtuman kävijälle kannattaa järjestää mahdollisuus ostaa paikallisiin ruokaelämyksiin liittyviä ruokatuotteita ja -juomia myös kotiin vietäviksi.

VERKOSTOITUMINEN TUOTTAJIEN JA MATKAILUALAN TOIMIJOIDEN KANSSA

Tapahtumaan liittyy usein matkustaminen, ja tapahtuma voi olla osa matkaa. Vastuullinen matkailu kiinnostaa kuluttajia. Vastuullisen matkailun yhtenä osa-alueena on paikallisen talouden tukeminen. Tähän paikallisen ruoan nauttiminen tarjoaa erinomaisen vaihtoehdon.

Tapahtumaan saapuvalla matkailijalla voi olla monia erilaisia osallistumissyitä. Osa matkustaa tapahtumaa varten paikkakunnalle, osa osallistuu tapahtumaan lomamatkan, sukulaisvierailun tai vaikkapa työmatkan ohessa. Matkailija yleensä hyödyntää matkallaan useita erilaisia matkailupalveluja, joten tapahtumanjärjestäjän kannattaa miettiä yhteistyömahdollisuuksia myös matkailualan toimijoiden kanssa.

Luontevia yhteistyökumppaneita ovat alueen majoitusyritykset ja ravintolat, joiden kanssa voi esimerkiksi suunnitella tapahtuman teemaan liittyvät menut. Paikalliset matkailualan yritykset voivat toimia tapahtuman oheiskohteina. Synergiaetuja on paljon, sillä yhteistyö lisää paikallisen ruokakulttuurin tunnettuutta ja lähiruoan myyntiä sekä tuo alueen matkailuyrityksille tuloja. Yhteistyö paikallisten matkailuyritysten kanssa tarjoaa niin yrityksille kuin tapahtumanjärjestäjälle mahdollisuuden lisätä molempien näkyvyyttä markkinointikanavissa.

Tapahtumanjärjestäjän ja paikallisten matkailu-, majoitus- ja ruokapalveluyritysten kannattaa tehdä erihintaisia ja -sisältöisiä tapahtumapaketteja ja markkinoida niitä yhdessä. Tapahtumapaketteihin voi kuulua liput yleisötapahtumaan ja ruokailut paikallisessa yrityksessä sekä mahdollisesti myös majoitus ja paikalliseen kulttuuritarjontaan tutustumista. Tapahtumassa kävijälle tarjotaan helppo mahdollisuus viipyä pidempään paikkakunnalla ja käyttää alueen palveluja laajemmin.



Kuva 1. Kasvisruokaa tarjoava ravintola voi sijaita vaikkapa kasvihuoneessa.
Kuva Unsplash / Kayleigh Harrington



Kuva 2. Asuntomessut järjestetään vuosittain eri puolilla Suomea. Asuntomessuilla on viime vuosina pyritty tuomaan paikallista lähiruokaa ja ruokakulttuuria esille ruokatorien avulla, joista tapahtumakävijä on voinut ostaa tuotteita mukaansa. Ruokatuotteiden ohessa on yleensä tarjolla myös paikallisia käsityötuotteita. Kuva Taina Harmoinen

OPPAASSA KÄYTETYJÄ KÄSITTEITÄ

PAIKALLINEN RUOKA

Käsitetään yleensä maantieteellisesti lähellä tuotetuksi ruuaksi tai laajemmin tarkasteltuna alkuperältään kotimaisista raaka-aineista kotimaassa tuotettua ruokaa. Jotkut käyttävät lähiruoka-termiä tarkoittaen mahdollisimman lähellä tuotettua ruokaa. Molemmat käsitteet ovat vaikeasti määriteltäviä, koska jokainen käsittää termit omalla tavallaan. Etenkin lähiruoka voi tarkoittaa maantieteellisesti eri asioita eri ihmisille. Oppaassa käytämme paikallinen ruoka -käsitettä yllä mainitussa tarkoituksessa.

KESTÄVÄ RUOKAJÄRJESTELMÄ

Kestävässä ruokajärjestelmässä tuotettu ruoka ja ruokapalvelut edistävät ihmisten terveyttä, ja ruoantuotanto tapahtuu luonnonvaroja säästäen, luonnon monimuotoisuudesta huolehtien ja kierrättäen. Kestävässä ruokajärjestelmässä ruoka on tuotettu alkutuotannosta lähtien resurssiviisaasti ja ekologisesti niin, että myös päästöjen määrä, maaperän ja vesistöjen kuormitus on vähäisempi. Tuotannosta ja kulutuksesta syntyvät sivuvirrat hyödynnetään tehokkaasti.

KIERTOTALOUS

Kiertotaloudessa pyritään minimoimaan jätteen määrää kierrättämällä luonnosta otettuja raaka-aineita mahdollisimman pitkään, jopa loputtomasti. Ruokatutannossa on olennaista alkuperäisen raaka-aineen hyödyntäminen tarkkaan ja jätteiden palauttaminen osaksi ravinneketjua. Tavoitteena on suljettu kierto, jossa maataloudessa käytetyt ravinteet kiertävät pellolta pöytään ja biojätteenä takaisin pellolle ilman ravinteiden vapautumista ympäristöön. Pakkaus- ja tarjoilumateriaalien kierrätys on myös tärkeä osa kiertotaloutta.

RESURSSITEHOKKUUS

Resurssitehokkuus liittyy läheisesti kestäväan ruokatalouteen ja kiertotalouteen. Lähökohtana on maapallon resurssien kestävä käyttö ja niiden ympäristövaikutusten vähentäminen. Siihen kuuluu muun muassa materiaalin, energian, veden, maan ja maaperän käytön tehostaminen ympäristövaikutukset huomioiden sekä tuotteiden ja jätteiden kierrätys ja uudelleenkäyttö. Elinkaaristen ympäristövaikutusten arviointi ja ekotuotesuunnittelu ovat esimerkkejä resurssitehokkuutta parantavista toimenpiteistä. Resurssitehokkuudesta seuraava taso on resurssiviisaus, jossa tarkoitus on edistää ihmisten hyvinvointia, samalla kun vähennetään ympäristölle ja ihmisille haitallisia vaikutuksia.

MATERIAALITEHOKKUUS

Materiaalitehokkuus on yksi resurssitehokkuuden osa-alue. Sillä tarkoitetaan kilpailukykyisten tuotteiden ja palveluiden tuottamista vähemmällä materiaalipanoksilla. Muun muassa keittiön kone- ja kalustus suunnittelulla, kestävillä hankinnoilla, ruokalistasuunnittelulla, oikeankokoisella varastolla ja varaston kierrolla voidaan vaikuttaa materiaalitehokkuuteen. Materiaalitehokkuudella voidaan edistää yrityksen kilpailukykyä tuottavuuden parantuessa ja tuotantokustannusten laskiessa. Samalla voidaan vähentää päästöjä ja parantaa yrityksen ilmastoimagoa.

ENERGIATEHOKKUUS

Resurssitehokkuuden osa-alue, jolla pyritään tuottamaan sama määrä palvelua tai tuotetta pienemmällä energiamäärällä. Energiatehokkaasti toimivassa keittiössä ja ruokatuotannossa veden- ja sähkönkulutukseen voidaan vaikuttaa muun muassa laitehankinnoilla, oikeaoppisilla työtavoilla ja jalostusasteeltaan sopivilla raaka-aineilla.

RUOKAHÄVIKKI

Ruokahävikillä tarkoitetaan alun perin syömäkelpoista ruokaa, joka syystä tai toisesta on päätynyt sekajätteeseen tai biojätteeksi. Hävikkiä syntyy myös muassa ruuan valmistuksessa ja varastoinnissa (keittiöhävikki), tarjoilutähteinä (tarjoiluhävikki) ja asiakkaiden jättäminä tähteinä (lautashävikki).

RUOKAJÄTE

Ruokajätteellä tai elintarvikejätteellä tarkoitetaan syömäkelvottomia raaka-aineita tai ruokaa, jota ei voida hyödyntää ihmisravintona tai esimerkiksi eläinten rehuna, kuten luita ja hedelmien kuoria. Ruokajätettä syntyy yleensä väistämättä jonkin verran.

TALOUDELLINEN VASTUU

Taloudelliselle vastuulle tai kestäväydelle ei ole yhtä ainoaa määritelmää, ja se osittain kytkeytyy sosiaaliseen vastuuseen. Yleisesti ottaen taloudellisen vastuun katsotaan toteutuvan silloin, kun laajasti käsitetyn hyvinvoinnin taso säilyy vähintään ennallaan eli on ajallisesti kestävä. Tapahtumatuotannossa ja kestävässä ruokatuotannossa tämä tarkoittaa esimerkiksi paikallistasolla työllisyysmahdollisuuksien lisäämistä, taitojen siirron ja koulutuksen edistämistä, viljelijöiden, tavarantoimittajien ja kauppojen tukemista sekä yritysten välisen yhteistyön ja yhteistoiminnan lisäämistä. Tämän lisäksi taloudellisessa kestävydessä olennaista on tapahtuman kannattavuudesta huolehtiminen ja riskienhallinta.

SOSIAALINEN VASTUU

Sosiaalisella vastuullisuudella tarkoitetaan vaikutuksia, joita yrityksen toiminnalla on alueen eri ihmisryhmille ja yhteisöille. Sosiaalisessa vastuussa huolehditaan esimerkiksi työntekijöiden vastuista, oikeuksista ja työskentelyolosuhteista ja hyvinvoinnista sekä tuote- ja palveluturvallisuudesta.

EKOLOGINEN VASTUU

Ekologisessa tai ympäristöllisessä vastuussa painottuvat yleensä ajatukset luonnon monimuotoisuuden säilyttämisestä sekä luonnon sietokyvyn huomioimisesta. Vastuullinen tapahtuma ottaa huomioon, miten tapahtumaan osallistuvien kävijöiden, tapahtuman järjestäjien ja muiden sidosryhmien toiminta vaikuttaa ympäristöön koko tapahtuman elinkaaren ajan ja miten ympäristövaikutuksia voidaan hallita ja vähentää.

KULTTUURILLINEN VASTUU

Kulttuurillinen vastuu on monitahoinen käsite, jolla voidaan tarkoittaa kulttuurin, perinteiden ja kulttuurimaiseman säilyttämistä. Tapahtumatuotannossa tämä voi tarkoittaa paikallisten kulttuurimuotojen ja tuotteiden vaalimista esimerkiksi ottamalla ohjelmistoon mukaan paikallista kulttuuria ilmentäviä esiintyjä ja toimijoita tai palveluita ja tuotteita, jotka edistävät paikallisen kulttuurin säilymistä. Ruokapalveluiden osalta voidaan puhua paikallisen ruokakulttuurin edistämisestä. Alueellisen ruokakulttuurin säilyttäminen voi myös täten edistää paikallisten tuotteiden sekä paikallisten alkuperäislaajikkeiden vaalimista.

LÄHTEET JA KIRJALLISUUS

About – solidarity. 2019. Roskilde Festival Group. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.roskilde-festival.dk/en/about/non-profit/> [viitattu 7.11.2019].

Bergström, S. & Leppänen, A. 2015. Yrityksen asiakasmarkkinointi, Helsinki: Edita Prima Oy.

Catani, J. 2017. Onnistunut yritystapahtuma – Järjestäjän käsikirja. Balto Print.

Ekocentria. 2012a. Kestävän kehityksen työkirja ammattikeittiöille. PDF-dokumentti. Saatavissa: http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot//Opetusmateriaali//Kestavan_kehityksen_tyokirja.pdf [viitattu 4.9.2019].

Ekocentria. 2017b. Elintarvikkeiden hankintaopas. Saatavissa: http://www.ekocentria.fi/resources/public//Aineistot/lahiruoka_hankintaopas2017ebook.pdf [Viitattu 4.11.2019].

Ekocentria. s.a. Kestävät hankinnat. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://www.ekocentria.fi/fi/page/94> [viitattu 4.9.2019].

Ekokompassi HSY. 2015. HSY ilmastoinfo. Internetsivu. 22.1.2015. Saatavissa: <https://www.hsy.fi/fi/yhteisollejyritykselle/ekokompassi/Sivut/default.aspx> [viitattu 5.12.2019].

Ekokompassi. 2019. Ekokompassi. Internetsivu. Saatavissa: <https://ekokompassi.fi/> [viitattu 5.12.2019].

Erätuuli, T. 2019. Päästökaupan abc. Blogi-kirjoitus. Saatavissa: <https://www.helen.fi/yritys/vastuullisuus/ajankohtaista/blogi/2015/paastokaupan-abc> [viitattu 6.11.2019].

EU:n päästökauppajärjestelmä ja sen uudistaminen. 2018. Euroopan parlamentti. Internetsivu. Päivitetty: 26.3.2018. Saatavissa: <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/headlines/society/20170213STO62208/eu-n-paastokauppajarjestelma> [viitattu 28.11.2019].

EU:n päästökauppajärjestelmän uudistus. 2019. Eurooppa-neuvosto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.consilium.europa.eu/fi/policies/climate-change/reform-eu-ets/> [viitattu 10.10.2019].

Heikkinen, P. & ym. 2012. Vastuullisuus ruokaketjussa. Eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään. MTT Jokioinen.

Heinonen, J., Partala, T. & Salmela, T. 2019. Suomalaisten aktiviteetti- ja elämystuotteiden jakelu verkossa. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.businessfinland.fi/4a949d/globalassets/julkaisut/visit-finland/tutkimukset/2019/suomalaistenaktiviteettienjaelamystuotteidenjakeluverkossa2019.pdf> [viitattu 2.11.2019].

Helsingin kaupungin ympäristökeskus. 2014. Siisti tapahtuma! Ympäristöopas tapahtumanjärjestäjille. PDF-julkaisu. Saatavissa: https://www.greeningevents.fi/files/2014/10/GE_ymparistoopas_suom1.pdf [viitattu 2.10.2019].

Helsingin Kaupunki. s.a. Tapahtumien järjestämiseen liittyvät säädökset ja määräykset. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://dev.hel.fi/paatokset/media/att/ff/ffe5c4441696e-427c25853fa1d3505cbdb7ff593.pdf> [viitattu 19.11.2019].

Hiilineutraali jätehuolto. 2019. L&T oy. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.lt.fi/fi/yritysassiakkaat/palvelut/kiertotalouden-asiantuntijapalvelut/hiilineutraali-jatehuolto> [viitattu 1.11.2019].

Jätelaki 17.6.2011/646 5. §

Jätelaki 17.6.2011/646 8. §

Jätteiden vähentäminen ja lajittelu. 2019. Ympäristöosaaja.fi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22455> [viitattu 5.10.2019].

Jones, M. 2018. Sustainable event management – Practical guide. New York: Routledge.

Karttunen, K. & Kuusapalo, H. 2019. Kestävä ja terveellinen ruokavalio pohjautuu paikalliseen ruokakulttuuriin ja elintapoihin sekä ruuan arvostamiseen. Maaseudun Tulevaisuus. Luettu 5.11.2019. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/artikkeli-1.542945>

Kestävä kehitys. 2017. Suomen pakkausyhdistys ry. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.pakkaus.com/tietoa-pakkauksista/kestavakehitys/> [viitattu 21.10.2019].

Kestävän ruokalistan suunnittelun perusteet. s.a. Ympäristöosaaja.fi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22439> [viitattu 5.11.2019].

Kestävän ruokalistan suunnittelun periaatteet. 2019. Ympäristöosaaja.fi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22439> [viitattu 2.9.2019].

Kohvakka J. & Lehtinen, L. 2019. Hyvä, paha muovi. Vähennä viisaasti. Helsinki: Minerva kustannus Oy.

Koivula, Eeva 2014. Mikä on ruokailuelämys? Teoksessa Harmoinen, Taina (toim.) Ruokamatkalle Etelä-Savoon –vinkkejä ruokamatkailun kehittämiseen. Mikkeli: Mikkelin Ammattikorkeakoulu

Koljonen, E. 2019. Ruokahävikin vähentäminen on tärkeää ilmastotalkoissa. Päivitetty 2.4.2019. Saatavissa: <http://read.xamk.fi/2019/kestava-hyvinvointi/ruokahavikin-vahentaminen-on-tarkeaa-ilmastotalkoissa/> [viitattu 5.9.2019].

Kysymyksiä ja vastauksia muoveista. 2019. Ympäristöministeriö. WWW-dokumentti. Päivitetty 28.3.2019. Saatavissa: <https://www.ym.fi/fi-FI/Ymparisto/Muovit/Kysymykset-ja-vastauksia-muoveista> [viitattu 21.10.2019].

Lampinen, J. 2011. Ekologisen ja turvallisen yleisötilaisuuden järjestämisopas. Sastamala: Vammalan kirjapaino.

Lehtovaara, T. Vaihtoehdot lihalle. Nyhtökaura, Härkis, Mifu ja muut. 2017. Helsinki: Minerva Kustannus Oy.

Lento, S., Kuusinen, R., Ruppenen, P., Löytty, T., Kallioniemi, K., Kylänen, M., Pajari, A. & Virtanen, M. 2016. Lähiruokaa tapahtumiin - Tuloksia pääjähämäläisen lähiruoan käytöstä tapahtumaruokailussa. Lähiruoasta uutta liiketoimintaa – local street food -hankkeen julkaisuja.

Naturesse Oy. 2019. Saatavissa: <https://mtcoy.fi/naturesse/> [viitattu 22.11.2019]

Parlamentti sinetöi kertakäyttömuovin kiellon vuoteen 2021 mennessä. 2019. Euroopan parlamentti. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/press-room/20190321IPR32111/parlamentti-sinetoi-kertakayttomuovin-kiellon-vuoteen-2021-mennessa> [viitattu 11.10.2019]

Pönkä, H. 2019. Sosiaalisen median tilastot ja trendit: Somekatsaus 2019. Sosiaalisen median käyttö Suomessa. SlideShare –esitys. Saatavissa <https://www.innowise.fi/fi/sosiaalisen-median-tilastot-ja-trendit-somekatsaus-2019/> [viitattu 13.11.2019].

Roskilde Festival matka (Tanskaan) 29.6-6.7.2020. 2019. Elmu ry. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://matkailu.elmu.fi/roskilde-festival> [viitattu 13.11.2019].

Ruisrockin arvot. 2019. Ruisrock/Vantaan Festivaalit Oy. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://ruisrock.fi/info/ruisrockin-arvot/ymparisto/> [viitattu 10.10.2019].

Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset. s.a. Ympäristöosaava.fi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22426> [viitattu 23.10.2019].

Shone, A. & Parry, B. 2004. Successful event management – A Practical handbook. RR Donnelley.

Sustainable Meal. 2018. Sustainable Meal. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://sustainablemeal.fi/> [viitattu 15.11.2019].

Tähtinen, M. & Kärki, J. 2019. Hiilidioksidin kompensointi on kuin älypuhelin tulo markkinoille – hieno juttu, mutta opeteltavaa riittää. Päivitetty 17.6.2019. Saatavissa: <https://nordeafundsmagazine.fi/artikkelit/hiilidioksidipaastojen-kompensointi> [viitattu 27.11.2019].

Tietoa ruokahävikistä. 2019. Kuluttaja. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://havikki-viikko.fi/tietoa-ruokahavikista/> [viitattu 14.11.2019].

Suomalaisten odotukset ravintoloille 2020 –tutkimus. 2019. Tukkukauppa Kespro. Pdf-dokumentti. Saatavissa: <https://mb.cision.com/Public/13061/2908471/81e6d9bccc9dbefc.pdf> [viitattu 4.11.2019].

Tunnista vaarallinen jäte. 2019. Vaarallinenjate.fi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://vaarallinenjate.fi/tunnista-vaarallinen-jate/> [viitattu 20.11.2019].

Turkki P. (toim.). 2017. Vastuullisuudesta valttia: Ruuan lakisääteisestä kuluttajaviestinnästä kohti vastuullisuusviestintää. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu: Xamk Kehittää 22. Pdf-raportti. Saatavissa: <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/134354/URNIS-BN9789523440388.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [viitattu 6.11.2019.]

UNWTO. 2019. Kestävän matkailun kampanjasivut. Saatavissa: <http://www.travelenjoyrespect.org/> [viitattu 1.11.2019].

Uudet pillimateriaalit tulevat muovisten tilalle. 2019. Suomen pakkausyhdistys ry. Internetsivu. Saatavissa: <http://www.pakkaus.com/uudet-pillimateriaalit/> [viitattu 30.10.2019].

Väisänen, H-M. 2019. Matkailijoille merkityksellinen vastuullisuus majoitus- ja ruokapalveluissa. Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti. Raportteja 196. Pdf-raportti. Saatavissa: <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/304638/Raportteja196.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [viitattu 13.11.2019].

Vallo, H. & Häyrynen, E. 2014. Tapahtuma on tilaisuus – Tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. Tallinna: Tallinna Raamatutrukikoda.

Vapaaehtoiset pakkausmerkinnät. 2019. Ruokatieto ry. Internetsivu. Saatavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/tuoteturvallisuus/ruuan-turvallisuus-suomalaisessa-ruokaketjussa/pakkausmerkinnat-kertovat-2> [viitattu 12.11.2019].

Vastuullisuus. 2019. Joensuun Popmuusikot ry. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://www.ilosaarirock.fi/2019/info/vastuullisuus> [viitattu 24.10.2019].

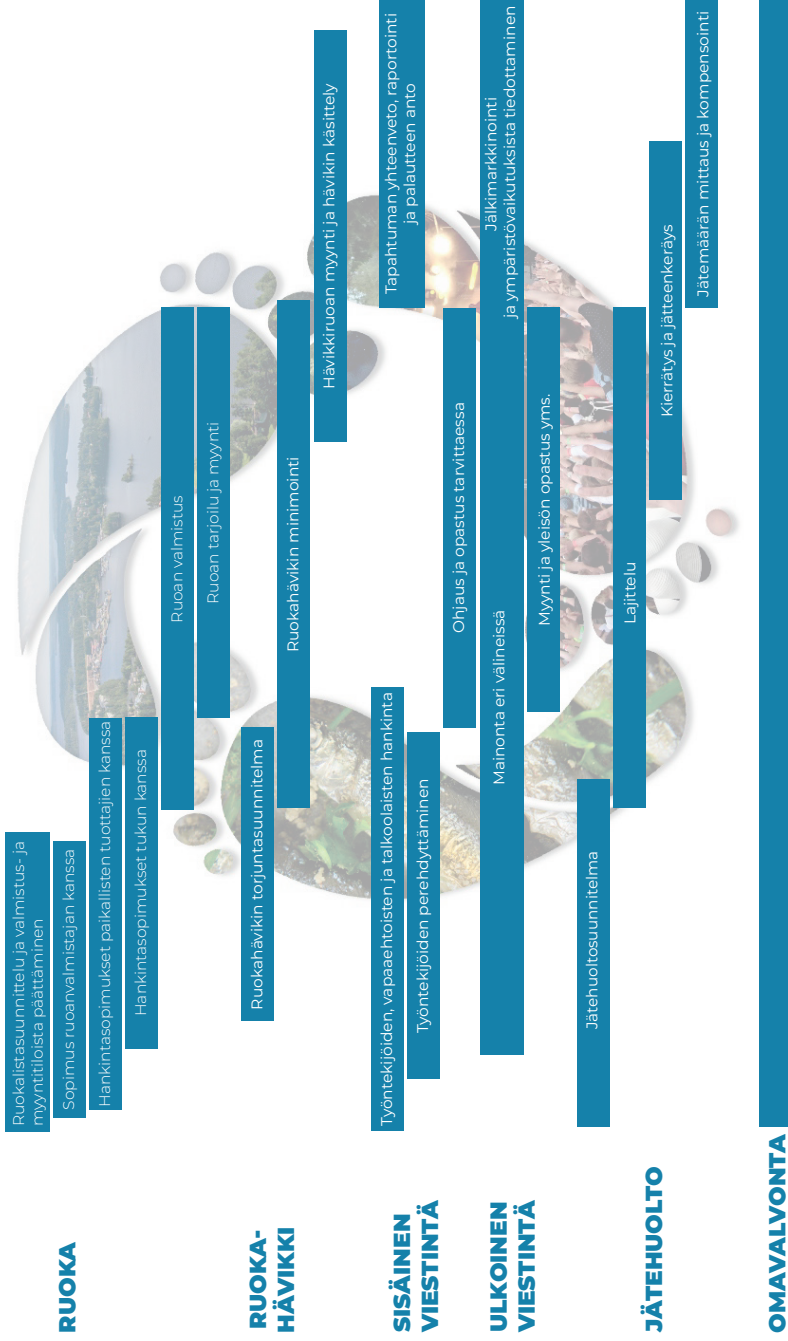
Vegaaniliitto. 2019. Vegaanin ruokavalion koostaminen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://vegaaniliitto.fi/www/fi/tietoa/ruokavalion-koostaminen> [viitattu 16.10.2019].

Ympäristö. 2019. Pori Jazz 66 ry. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://porijazz.fi/fi/info/ymparisto> [viitattu 14.10.2019].

TAPAHTUMAN RUOKAPALVELUJEN AIKATAULUTUS

LIITE 1

ENNEN TAPAHTUMAA TAPAHTUMAN AIKANA TAPAHTUMAN JÄLKEEN





XAMK
INSPIROI