

## **Take away-pakkausten vastuullisuus ja tarpeellisuus ravintoloissa**

Milla Aaltokallio



<b>Tekijä</b> Milla Aaltokallio	
<b>Koulutusohjelma</b> Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto HOTRA	
<b>Raportin/Opinnäytetyön nimi</b> Take away-pakkausten vastuullisuus ja tarpeellisuus ravintoloissa	<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 46 + 3
<p>Muovi on täyttänyt viimevuosien uutisotsikot ympäristöongelmana ja terveysuhkana. Valta-merien jättepyörteet ja ruokavaliomme ajautuneet mikromuovit huolettavat syystäkin. Ongelman keskiöön on joutunut kertakäyttömuovi ja sen kulutus. Kertakäyttöinen ja todella suosittu take away-kulttuuri ravintola-alalla kantaa tästä oman kortensa kehoon muovisten pakkauksien suurkuluttajana. Tämän takia yritysten ympäristövastuullisille toimenpiteille on enemmän kysyntää nyt kuin koskaan aiemmin.</p> <p>Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on kartoittaa Suomessa toimivien ravintoloitsijoiden näkemyksiä ja tarpeita take away-pakkausten tarpeellisuudesta ja ekologisuudesta ravintoloissa. Työn tavoitteena on lisätä ravintoloitsijoiden sekä koko alan tietämystä ympäristövastuusta sekä muovista ympäristöhaittana. Sosiaalinen ja osittain myös taloudellinen vastuu on rajattu pois. Ravintoloiden ympäristövastuussa käsitellään pääpainona take away-kulttuuria ja sen aiheuttamaa muoviroskaa. Opinnäytetyössä ei ole toimeksiantajaa ja työ suoritettiin opiskelijan omasta mielenkiinnosta aihetta kohtaan.</p> <p>Opinnäytetyö on suoritettu laadullisin tutkimusmenetelmin. Tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastatteluita. Haastatteluja tehtiin neljä ja ne suoritettiin marraskuun 2019 aikana. Kaksi haastattelua toteutettiin videopuhelun välityksellä ja kaksi sähköpostilla. Haastateltavat olivat Suomessa toimivia ravintoloitsijoita. Haastattelu oli jaettu kolmeen eri teemaan helpottamaan tulosten analysointia sekä itse haastattelun rakennetta. Teemat olivat ympäristövastuu, asiakaskunta sekä take away-pakkaukset.</p> <p>Tutkimustulokset tukivat hyvin tietoperustaa. Haastateltavat pitivät selkeästi ympäristövastuuta tärkeänä osana yrityksen liiketoimintastrategiaa. Ympäristövastuulla nähtiin olevan tänä päivänä suuri markkina-arvo sekä suoranainen taloudellinen hyöty yritykselle. Monella muoviset take away-pakkaukset on korvattu osittain tai kokonaan vaihtoehtoisin biohajoavien materiaalein. Työn tietoperustan kanssa oli kuitenkin ristiriitaa. Tietoperustassa kerrotaan vaihtoehtoisten materiaalien olevan vain väliaikainen ja ei kestävä ratkaisu muoviongelmaan.</p> <p>Halukkuutta kestävämpien ratkaisujen valitsemiseksi löytyy, mutta tiedonpuute tuntuu toistaiseksi olevan vielä tämän esteenä. Kokonaisuudessaan tutkimustulokset olivat kuitenkin kannustavia. Ravintoloitsijat ovat selkeästi kiinnostuneita kehittämään toimintaansa ympäristöstävällisemmäksi ja kestävämmäksi nyt ja tulevaisuudessa.</p>	
<b>Asiasanat</b> Ympäristövastuu, take away-kulttuuri, vastuullinen ravintolatoiminta, muovipakkaukset	

## Sisällys

1	Johdanto .....	1
2	Strateginen yritysvastuu .....	3
2.1	Taloudellinen ja sosiaalinen vastuu osana strategista yritys vastuuta .....	4
2.2	Ympäristövastuu osana strategista yritys vastuuta .....	6
3	Vastuullinen ravintolatoiminta .....	9
3.1	Johtaminen .....	11
3.2	Ruokahävikki .....	13
3.3	Take away-kulttuuri .....	15
4	Muovit ympäristöhaasteena .....	17
4.1	Muovien jaottelu ja käyttökohteet .....	18
4.2	Mikromuovit .....	20
4.3	Biopohjaiset ja biohajoavat muovit .....	21
4.4	Muovin kierrätys .....	24
4.5	Muovin käytön hyödyt ja haitat .....	27
5	Tutkimusmenetelmä .....	29
5.1	Tutkimusmenetelmä .....	30
5.2	Haastattelun laatiminen .....	31
5.3	Haastatteluaineiston analyysi .....	33
6	Tutkimustulokset .....	34
6.1	Ravintoloitsijoiden näkemykset vastuullisuudesta ja ekologisuudesta .....	34
6.2	Asiakaskunta ja kuluttamisen trendit .....	35
6.3	Take away-pakkausten tarpeellisuus .....	37
6.4	Tulevaisuuden näkymät .....	37
7	Pohdinta .....	39
7.1	Toimenpide-ehdotukset ravintoloille .....	42
7.2	Tutkimuksen arviointi ja onnistuneisuus .....	43
7.3	Oma oppiminen .....	45
	Lähteet .....	47
	Liitteet .....	53
	Liite 1. Erilaisia muoveja ja niiden lyhenteet .....	53
	Liite 2. Haastattelulomake .....	54

# 1 Johdanto

Elämme tällä hetkellä muovin aikakautta. Kotimme, ympäristömme sekä vartalomme on täynnä muovia, tai siltä ainakin tuntuu. Sana muovi on saanut negatiivisen sävyn viime vuosien aikana kuluttajien tietoisuuden kasvun sekä jatkuvan uutistulvan myötä. Jatkuva ilmastokeskustelu liekittää osaltaan yrityksiä ympäristövastuullisempiin tekoihin sekä sen markkinointiin. Tämän lisäksi Euroopan parlamentin kertakäyttömuovidirektiivi sekä Suomen muovistrategia pakottavat yrityksiä miettimään valintojaan uudestaan etenkin kertakäyttöisen muovin osalta. Ravintola-alalla on luovuttu jo melkein kokonaan Suomessa muovisista pilleistä ja muovisia take away-pakkauksia on vaihdettu ”ympäristöystävällisempiin” vaihtoehtoisiin materiaaleihin. Kaikki tämä antaa liian helposti meidän ymmärtää, että muovi on pahasta ja siitä pitäisi päästä eroon. Asia ei kuitenkaan ole niin yksiselitteinen.

Opiskelen hotelli ja ravintola-alan liikkeenjohtoa ja opinnoissamme on alusta alkaen puhuttu paljon vastuullisuusasioista osana yritysten liiketoimintastrategioita. Opintojeni sekä henkilökohtaisen mielenkiinnon myötä, minun oli helppo päätyä kirjoittamaan opinnäytetyötä kyseisestä aiheesta. Tulevana alan ammattilaisena haluan johtaa sekä kouluttaa muitakin toimimaan ympäristövastuullisemmin ja kestävämmiin paremman tulevaisuuden puolesta. Tämän takia opinnäytetyöni aihe on tärkeässä roolissa myös oman urakehitykseni kannalta.

Opinnäytetyössä perehdyn take away-kulttuuriin ja sen kertakäyttöisyyteen. Inspiraationa toimii kiinnostus selvittää, mitä on tehtävissä, jotta take away-kulttuurista saataisiin kestävämpää ja ympäristöä vähemmän kuormittavaa. Ilmiötä pyritään ymmärtämään paremmin vahvan tietoperustan sekä tutkimustulosten pohjilta. Kokonaiskuvan saamiseksi työni tarkoituksena on kartoittaa ravintoloitsijoiden tarpeita ja näkemyksiä take away-pakkausten tarpeellisuudesta sekä ekologisuudesta ravintoloissa Suomessa. Tavoitteenani on lisätä ravintoloitsijoiden sekä yleisesti koko alan tietämystä ympäristövastuusta.

Opinnäytetyön tietoperustan vastuullisuus osiosta on rajattu pois kokonaan sosiaalinen vastuu ja osittain taloudellinen vastuu. Aiheet käydään lyhyesti läpi, mutta niihin ei paneuduta sen tarkemmin, koska koko vastuullisuuskäsite on yksinkertaisesti liian laaja käsiteltäväksi yhden opinnäytetyön tietoperustassa. Taloudellinen vastuu on sosiaalista vastuuta enemmän mukana tietoperustassa, koska se liittyy paljon ympäristövastuuseen. Kappaleessa 3 perehdytään vastuulliseen ravintolatoimintaan ja ympäristövastuuta käsitellään pääosin take away-kulttuurin ja sen aiheuttamien kertakäyttöpakkausten näkökulmasta. -n

Näin ollen ravintoloiden muita ympäristöasioita ei käsitellä niin tarkasti, kuten esimerkiksi ravintoloiden energiankulutusta.

Tutkimustavoitteisiin päästään, kun tietoperustaa ja tutkimuskysymyksiä käsitellään tarkasti tutkimusongelmien kautta. Tällä varmistetaan myös se, että aiheessa pysytään ja opinnäytetyöstä saadaan rakenteeltaan vahva ja ymmärrettävä kokonaisuus. Tutkimusongelmat on jaettu pää- ja alaongelmiin. Alaongelmien avulla pyritään saamaan vastaus tutkimuksen pääongelmaan. Tutkimuksen pääongelmana on selvittää, millaisia näkemyksiä ravintoloitsijoilla on liittyen take away-pakkausten ympäristövastuuseen sekä yleisesti ympäristövastuusta ravintoloissa? Tutkimuksen alaongelmia ovat:

Kuinka tärkeä arvo ympäristövastuu on ravintoloitsijoille?

Kuinka paljon ympäristövastuu vaikuttaa take away-pakkausten valinnassa?

Kuinka tarpeellisia take away-pakkaukset ovat kuluttajille ravintoloissa?

Opinnäytetyön aihe on ajankohtainen ja mielenkiintoinen. Muoviongelmaan tarvitaan selkeyttä ja ratkaisuja. Onko biohajoavat pakkaukset parempia ja ekologisempia kuin perinteiset muoviset? Millaisia erilaisia vaihtoehtoja on olemassa? Mihin tulevaisuus meitä vie? Entä onko take away-ruokailulle kysyntää vielä tulevaisuudessakin? Työn lopputuloksena tullaan ravintoloille antamaan kehitysehdotuksia, joita he voivat hyödyntää halutessaan. Toimenpide-ehdotukset tukevat ravintoloitsijoita kehittämään ravintolansa toimintaa kohti kestävämpää tulevaisuutta ympäristöystävällisemmin menetelmin. Tavoitteena on lisätä koko alan tietämystä take away-pakkausten ympäristövastuusta.

## 2 Strateginen yritysvastuu

Strateginen yritysvastuu käsite pohjautuu pitkälti kestävän kehityksen määritelmään. Kohvakan ja Lehtisen (2019, 82-83) mukaan ”kestävällä kehityksellä tarkoitetaan pitkäjänteistä, globaalia toimintaa, jonka päämääränä on turvata kaikille hyvän elämän mahdollisuudet nyt ja tulevaisuudessa”. Kestävän kehityksen osa-alueita ovat ekologinen, taloudellinen sekä sosiaalinen ja kulttuurinen kestävä kehitys. Nämä samat osa-alueet ovat niin sanotut kolme kulmakiveä myös yritysten strategisen vastuun toteutumisessa ja sen mitaamisessa. Jotta yritys on pitkällä tähtäimellä kannattava ja kilpailukykyinen, on yrityksen tärkeää toimia sosiaalisesti, taloudellisesti sekä ekologisesti kestävällä tavalla. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2019.) FIBSin Yritysvastuu 2019 -tutkimuksen mukaan 99% yrityksistä kokee vastuullisuuden olevan liiketoimintansa kannalta tärkeä tekijä.

Yritys vastuun toteutumiselle yritysten toiminnassa vähimmäistasona voidaan pitää maa-kohtaisten lakien ja säädösten noudattamista. Kun taas puhutaan strategisesta yritys vastuusta, niin nämä kestävän kehityksen osa-alueet on huomioitu tarkasti ja integroitu isoksi osaksi yrityksen liiketoimintastrategiaan. Tällainen yritys on huomannut vastuullisten toimien merkityksen ja suoran positiivisen vaikutuksen yrityksen taloudessa ja kilpailukyvyssä. Strategisesti vastuullinen yritys pyrkii maksimoimaan toimintansa kannattavuuden ja taloudellisen tuloksen hyödyntämällä yritys vastuun kaikkia osa-alueita. Kun yrityksen tuotto-odotukset kasvavat, niin kasvavat samalla liiketoiminnan riskit, joista yksi suurimpia riskejä on yritys imagon kärsiminen. Kuluttajat ovat tänä päivänä valvovampia ja odottavat yritysten toimivan rehellisesti, läpinäkyvästi sekä vastuullisesti. Näin ollen yrityksen tavoite parantaa tuloksiaan ja kilpailukykyään virheellisellä vastuullisuusmarkkinoinnilla on usein suuri riskinotto. Valehtelusta on tapana jäädä kiinni. (Harmaala & Jallinoja 2012, 74-76.)

Strategisen yritys vastuun päätavoitteena on siis tehokkuuden parantaminen vastuullisen toiminnan osa-alueita hyödyntämällä. Strategisen yritys vastuun tavoitteet ovat kaikki vahvasti sidoksissa toisiinsa, mutta jokaisen yrityksen itse määriteltävissä. Harmaalan ja Jallinojan mukaan strategisen yritys vastuun pääkohtina voidaan pitää esimerkiksi riskien ja maineen hallintaa, markkinaosuuksien kasvattamista sekä uusien markkinoiden tehokasta hyödyntämistä. (Harmaala & Jallinoja 2012, 74-76.) Strateginen yritys vastuu on innovatiivista sekä kunnianhimoista riskien ottamista, ajan hermolla pysymistä, jatkuvaan kehitykseen pyrkimistä ja uusien markkinarakojen ja kuluttajien tarpeiden löytämistä ennen kilpailijoita tai heti ensimmäisten joukossa.

”Kun vastuullisuus on aidosti strategista, tavoitteet ja tulokset ovat mitattavia” (Harmaala & Jallinoja 2012, 75). Erilaisten mittareiden kautta yritys mahdollistaa vastuullisen toimintansa jatkuvan sekä aktiivisen kehittämisen kohti kestävämpää bisnestä. Esimerkiksi vuonna 2000 YK:n perustama ja johtama Global Compact on vastuullisuusohjelma yrityksille sitouttaa kansainvälisiä yrityksiä toimimaan vastuullisesti ihmisoikeuksia, työvoimaa ja ympäristöä koskevissa asioissa sekä vastustamaan korruptiota (Pyroll Group 2019). Ohjelmassa on jo mukana maailmanlaajuisesti 9953 yritystä 161 eri maasta. Global Compact on kiteyttänyt yritys vastuun ja sen noudattamisen kymmenen pääperiaatteen listalla. Sen mukaan yritys vastuu lähtee aina yrityksen omien arvojen asettamisesta ja niiden jatkaväisistä noudattamisesta yrityksen toiminnassa. Listauksen mukaan yrityksen tulee kunnioittaa ja tukea kansainvälisesti asetettuja ihmisoikeuksia sekä varmistaa etteivät yritykset ole millään tavalla edes osasyllisenä ihmisoikeuksien loukkaamisessa tai rikkomisessa. Yritysten tulee puolustaa työntekijöiden vapauksia ja oikeuksia eliminoimalla pakollisen ja pakotetun työn, lapsityövoiman käytön sekä syrjinnän kaikilla työn osa-alueilla. Yritysten tulee toimia ennaltaehkäisevästi ympäristön aiheuttamiin haasteisiin toimimalla jatkuvasti ympäristövastuullisemmin sekä tukemalla ja rohkaisemalla ympäristöystävällisemmän teknologian kehitystä. Korruptiota tulee vastustaa ja kitkeä se kaikissa muodoissa mukaan lukien kiristys ja lahjonta. (United Nations Global Compact.)

## **2.1 Taloudellinen ja sosiaalinen vastuu osana strategista yritys vastuuta**

Taloudellinen vastuu on yrityksen omatoimista huolehtimista yrityksen kannattavuudesta sekä kilpailukyvystä. Elinkeinoelämän keskusliiton mukaan yrityksellä ei ole edellytyksiä huolehtia sosiaalisesta tai ympäristövastuusta, jos sen talous ei ole kunnossa. Taloudellinen vastuu onkin yksi tärkeimmistä strategisen vastuun osa-alueista. Taloudellinen vastuu viittaa siihen, millaisia taloudellisia vaikutuksia yrityksen toiminnasta on sen sidosryhmille, mistä näkyvimpiä vaikutuksia on erinäisten palkkojen ja verojen maksut. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2019.) Todella pelkistettynä, jo maakohtaisten lainsäädäntöjen noudattamisella, onnistuu yritys toteuttamaan toiminnassaan yritys vastuun vähimmäisvaatimuksia (Harmaala & Jallinoja 2012, 17).

Kaikki yritykset eivät näitä säännöksiä kuitenkaan noudata. Kauppalehden uutisartikkelin mukaan ”harmaa talous aiheuttaa ravintola-alalla kilpailuvääritystä.” Kotipizzan toimitusjohtaja Tommi Tervanen toteaa harmaan talouden olleen jo pitkään koko alaa ja etenkin ravintola-alaa kiusaava tekijä. Sen osuus ravintola-alan liikevaihdosta on noin 8-10 prosentin luokkaa. (Bhose 2019.) Harmaalla taloudella yritykset yrittävät hankkia hyötyä itselleen taloudellisesti laiminlyömällä esimerkiksi lakisääteisiä maksuja ja velvoitteita (Työ-

suojelu 2019). Harmaata taloutta on myös esimerkiksi pimeän työvoiman käyttö sekä sosiaalietuuksien väärinkäytökset. Hyviä taloudellisen vastuun periaatteita noudattavien yritysten tulisi toimia avoimesti ja läpinäkyvästi, jotta esimerkiksi harmaan talouden kitkeminen sekä koko yritystoiminnan kehittäminen olisi helpommin saavutettavissa. (Harmaala & Jallinoja 2012, 18.)

Kuten aiemmin totesin, on yrityksen vankka taloudellinen pohja edellytyksenä muiden strategisen yritys vastuun osa-alueiden toteutumiselle, kuten sosiaaliselle vastuulle. Harmaalan ja Jallinojan (2012, 18) mukaan kohdistuu yritysten sosiaalinen vastuu ensisijaisesti yrityksen henkilöstöön. Laajemmassa mittakaavassa sosiaalinen vastuu pitää sisälleen myös yrityksen asiakkaiden, alihankkijoiden ja yhteistyökumppaneiden terveydestä, turvallisuudesta ja hyvinvoinnista huolehtimisen. Myös eläinten hyvinvointiin liittyvät asiat ovat osa sosiaalista vastuuta joillakin toimialoilla. (Ekokompassi.)

Kuten taloudellisen vastuun velvoitteet niin myös sosiaalisen vastuun vähimmäisvelvoitteet vaihtelevat eri maiden lainsäädäntöjen mukaan. Lain määräämät sosiaalisen vastuun velvoitteiden erot ovat suuria esimerkiksi pohjoismaiden ja kehittyvien maiden välillä. Monet asiat, jotka ovat Suomen hyvinvointivaltiossa itsestäänselvyksiä ja pakollisia lailla määrättyjä toimia, ovat osassa kehittyviä maita vapaaehtoisen toiminnan piirissä, esimerkiksi työturvallisuuteen liittyvät asiat. (Harmaala & Jallinoja 2012, 18.)

PAM:in lakimies Suvi Vilches:in (2019) mukaan "sosiaalinen vastuu tarkoittaa myös sitä, että yritys huolehtii koko tuotantoketjun oikeudenmukaisuudesta. Kansainvälistymisen myötä tuotantoketjuista on tullut yhä pidempiä ja alihankintojen sekä monikansallisten yritysten määrä on kasvanut Suomessa. Näiden muutosten myötä ihmisten on yhä vaikeampaa saada tietoa siitä, minkälaisissa olosuhteissa, millaisella palkalla ja millaisilla työehdoilla tuotteet ja palvelut on tuotettu".

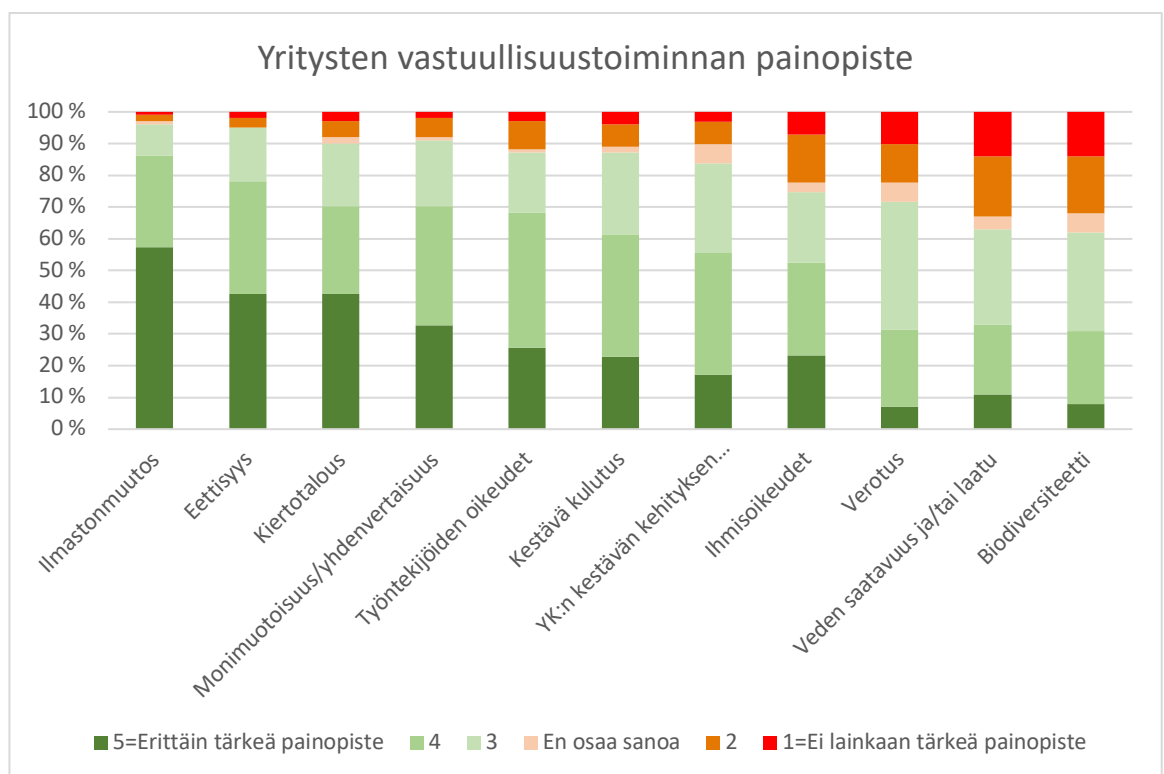
Selkeä informointi ja yritysten toimien läpinäkyvyys on nykypäivänä tärkeää ja miltei välttämätöntä, sillä kuluttaja-asiakkaiden tietoisuus kulutusvalinnoissaan on kasvanut räjähdysmäisesti ja näin ollen he osaavat myös vaatia yrityksiltä vastuullista liiketoimintaa. Onneksi yritysmaailmassa on tähän herätty ja täten yhä enenevässä määrin yritykset pyrkivät informoimaan omista vastuullisuustoimistaan esimerkiksi yrityksen omilla nettisivuilla. Esimerkiksi kansainvälisesti todella menestynyt kahvilaketju Starbucks kertoo esimerkillisesti yrityksen arvoista ja strategisen vastuun toimista omilla nettisivuillaan. Starbucks on myös hyvä esimerkki, kuinka sosiaalista vastuuta voi yrityksen toiminnassa kehittää yhtenä yrityksen strategisen vastuunsa osa-alueena. Se on sitoutunut työllistämään 25 000 veteraania vuoteen 2025 mennessä sekä pyrkii 10 000 pakolaisen palkkaamiseen vuoteen 2022

mennessä. Starbucks ilmoittaa myös yrityksen tukevan enemmän nuorien ihmisten työllistymistä ja haluaa tarjota ensikertaa työelämään astuville mahdollisuuden heidän ensimmäisenä työpaikkanaan. (O'Brien 2019.)

## 2.2 Ympäristövastuu osana strategista yritys vastuuta

"FIBSin *Yritysvastuu 2019* -tutkimus kertoo, että suomalaisissa yrityksissä on herätty ilmastomuutoksen todellisuuteen. Peräti 87 prosenttia kyselyyn vastanneista yritysjohtajista ja -asiantuntijoista kertoi ilmastomuutoksen olevan organisaatiolleen tärkeä tai erittäin tärkeä vastuullisuuden painopistealue seuraavan 12 kuukauden aikana. Ilmastomuutos koettiin vielä tärkeämmäksi tekijäksi kuin eettisyys (79 %) ja kiertotalous (71 %)"

Toisaalta saman tutkimuksen vastauksissa suomalaiset yritykset näkivät biodiversiteetin eli luonnon monimuotoisuuden säilyttämisen vähiten tärkeänä verojen lisäksi, kuten kuvio 1 nähdään. FIBSin yritys vastuututkimus on alan laajin kyselytutkimus Suomessa ja se on tehty vuosittain vuodesta 2013 lähtien. Vuoden 2019 tutkimukseen osallistui 188 toimitusjohtajaa, yritys vastuusta vastaavaa johtajaa ja asiantuntijaa Suomen tuhannesta suurimasta yrityksestä. (FIBS 2019.)



Kuvio 1. Yritysten vastuullisuustoiminnan painopiste (mukaillen FIBS 2019)

Hyviä vai huonoja uutisia? Tutkimustulokset osoittavat sen, että yhä enemmän ja enemmän myös yritysmaailmassa on herätty ja vakavoiduttu jatkuvaan ilmastokeskusteluun.

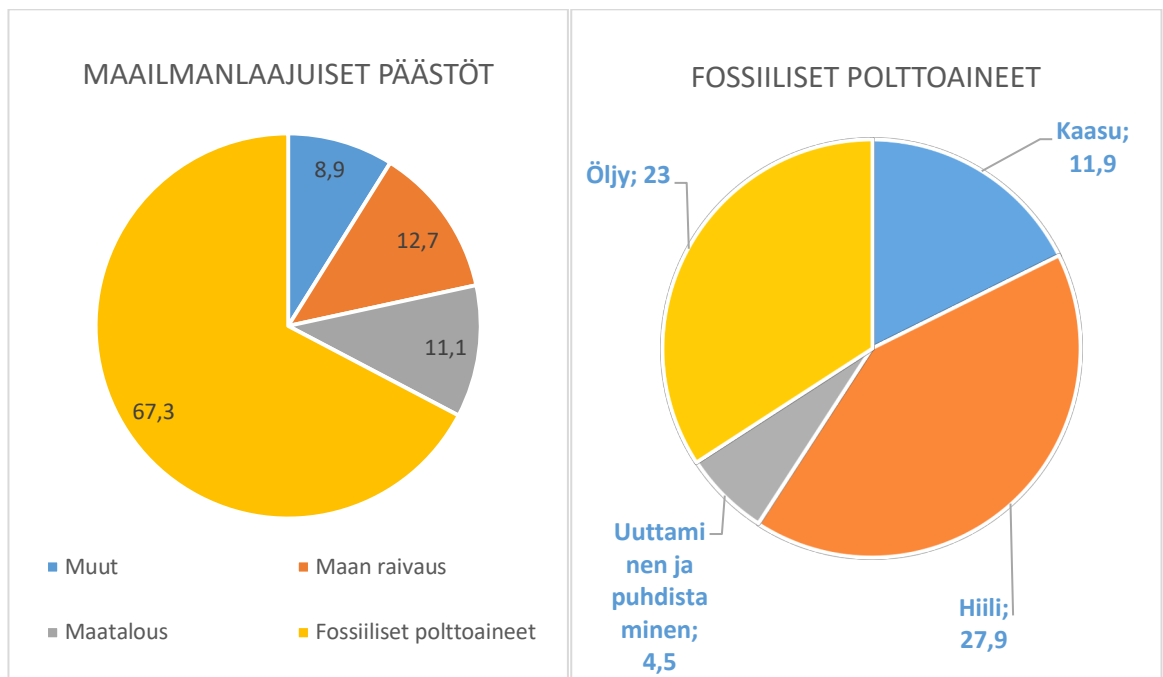
Toisaalta herää kysymys, että aiheuttaako tämä herääminen vielä minkäänlaisia toimenpiteitä yritysten toiminnassa? Vai onko vastauksissa mahdollisesti annettu yritysimagon ja sen taakse piiloutuvan viherpesun vaikuttaa.

Mitkä ovat yrityksen tekemän toiminnan tai tuottamien palveluiden vaikutukset ympäristöön? Tämä on hyvä lähtökohta, kun mietitään yksittäisten yritysten ympäristövastuuta. Vastuullinen yritys tiedostaa oman toimintansa vaikutukset ympäristöön. Yrityksen ympäristövastuu on luonnonvarojen tehokasta käyttöä, vesien, ilman ja maaperän suojelua, luonnon monimuotoisuuden turvaamista, ilmastomuutoksen torjumista sekä vastuuta yrityksen tuotteen tai palvelun koko elinkaaren aikaisista ympäristövaikutuksista (Ekokompassi). Taloudellinen ja ekologinen tehokkuus ovat toisiaan tukevia tavoitteita. ”Kun prosesseja tai -menetelmiä kehitetään tehokkaammiksi, säästyy samanaikaisesti sekä rahaa että ympäristöä.” (Elinkeinoelämän keskusliitto 2019.) Samaa toteavat Harmaala ja Jallinoja (2012, 57), että monet ympäristön kannalta toteutetut vapaaehtoistoimet säästävät yritysten kustannuksissa, esimerkiksi raaka-aineiden käytön tehostaminen sekä energiatehokkuuden lisääminen. Tämä yhdistettynä kuluttajien kasvavaan kysyntään yritysten ympäristövastuusta ja yleinen yhteiskunnan huoli parhaillaan tapahtuvasta ilmastomuutoksesta ovat jo isoja kannustimia nykypäivän yrityksille toimia ympäristövastuullisemmin.

Maapallon ilmasto muuttuu jatkuvasti ja se on täysin luonnollinen ilmiö pitkän aikavälin sykleissä. Tällä hetkellä ilmastomme on kuitenkin muuttunut nopeammin kuin se luonnollisesti muuttuisi ja etupäässä ihmisten toiminnan takia. Olemme menossa kohti ilmastokatastrofia, jos jatkamme samalla tavalla. (NASA 2019.) YK:n vuonna 1988 perustaman IPCC:n (Intergovernmental Panel on Climate Change, hallitustenvälinen ilmastopaneeli) mukaan maanpinnan keskilämpötila on noussut 0,74 astetta viimeisten sadan vuoden aikana ja tulee nousemaan vuosisadan loppuun mennessä 1,1-6,4 astetta. Meren pinta on noussut noin 10 cm vuodesta 1961 ja tulee nousemaan tämän vuosisadan loppuun mennessä 17cm. (IPCC 2019.) Arktisen jään määrä Pohjoisella Jäätimerellä on pysynyt vakiona ennen vuotta 1980 noin 8.5 miljoonan neliökilometrin alueena, jonka jälkeen se on pienentynyt nopeasti alle 5 miljoonan neliökilometrin alueeksi. Jäiden sulamista tapahtuu myös vuoristojen jäätiköillä. Esimerkiksi Kilimanjaron jäätikkö Tansaniassa on pienentynyt jopa 80% viimeisen vuosisadan aikana ja tulee todennäköisesti häviämään kokonaan seuraavan vuosikymmenen aikana. (Before the Flood 2019.) Yllämainitut muutokset ovat vain muutamia näkyvimpiä esimerkkejä ilmastomuutoksen vaikutuksista maapallolla.

Maapallon ilmakehä toimii kuin kasvihuone; auringon tuottama säteily pääsee lävitse, mutta sisällä oleva lämpösäteily ei pääse vapautumaan niin suurina määrinä avaruuteen

takaisin. Nopeutunut ilmastonmuutos johtuu ensisijaisesti ihmiskunnan aiheuttamista kasvihuonepäästöjen lisääntymisestä ilmakehässä. Erityisesti hiilidioksidin (CO<sub>2</sub>) määrä ilmakehässä aiheuttaa suuria ongelmia. (Ilmasto-opas.fi 2017.) Hiilidioksidi-päästöjä syntyy eniten sähkön käytöstä (13,41 miljardia tonnia vuodessa), liikenteestä (7,87 miljardia tonnia vuodessa) ja teollisuudesta (6,11 miljardia tonnia vuodessa). Teollisuudessa tämä luku syntyy pääsääntöisesti fossiilisten polttoaineiden polttamisesta. Esimerkiksi muovin tuottaminen erilaisiin käyttötarkoituksiin, kuten ravinnon säilyttämiseen, pakkaamiseen ja kuljettamiseen, kuluttaa fossiilisia polttoaineita, joista yksi on öljy. (Tieteen kuvalehti 2019.)



Kuvio 2. Maailmanlaajuiset päästöt ja fossiilisten polttoaineiden jakauma (mukailen Burkart 2019)

Kuten kuvio 2 havaitaan, että kaikista maailman hiilidioksidipäästöistä 67,3% syntyy fossiilisista polttoaineista ja niistä öljyn osuus on 23,0%. Ympyrädiagrammit perustuvat Cambridgen yliopiston dataan vuodelta 2010 (Burkart 2019). Suomen tavoitteena on olla hiilineutraali vuoteen 2035 mennessä. Tämä tarkoittaa fossiilisten polttoaineiden käytössä kovia leikkauksia. Esimerkiksi kivihiilen polttaminen energiaksi on tarkoitus lopettaa vuoteen 2029 mennessä. (Stenroos 2019.) Nämä ovat kovia tavoitteita, mutta todella tärkeitä tulevaisuuden kannalta. Fossiilisista polttoaineista luopuminen tarkoittaa myös yritysten toiminnassa selkeitä muutoksia. Tällä hetkellä on enemmän kuin koskaan yrityksille kannustimia toimia ympäristövastuullisemmin.

### 3 Vastuullinen ravintolatoiminta

Yleiset vastuullisen yritystoiminnan sekä kestävän kehityksen periaatteet toimivat hyvänä pohjana myös vastuulliselle ravintolatoiminnalle. Vastuullista ravintolatoimintaa voidaan siis käsitellä taloudellisen, sosiaalisen sekä ympäristövastuun näkökulmista. Kuten muillakin toimialoilla, niin myös ravintolatoiminnalla pyritään taloudelliseen kannattavuuteen ja tuottoisuuteen. Nyt, jos koskaan, kannattaa viimeistään ravintoloidenkin ottaa oleellisena osana strategista yritys vastuutaan ympäristöasiat. Helsingissä toimivan ravintola Naturan sanoin: ”Vastuullisen ravintolatoiminnan tulisi olla enemmän sääntö kuin poikkeus” (Paavilainen 2018a).

Suomessa korostetaan nykypäivänä paljon työntekijöihin sekä ympäristöön liittyviä toimia osana vastuullista ravintolatoimintaa. Helsingissä toimiva perheyritys Ravintolakolmio-konserni on julkaissut omalla nettisivullaan vuoden 2019 vastuullisuusraportin. Sen mukaan heille tärkein tehtävä on huolehtia henkilökunnan terveydestä ja hyvinvoinnista. Joonas Keskinen, Senior Partner, Ravintolakolmio-konserni (2019): ”Palvelualalla menestyttään vain ihmisten kautta. Meille henkilökunnan hyvinvointi on aina ollut ykkösasia.” Samaa mieltä asiasta on myös Food Folk Suomi Oy:n henkilöstöjohtaja Maarit Latvala: ”Henkilöstö on yrityksen tärkein resurssi, erityisesti työvoimavaltaisissa yrityksissä ja tällä toimialalla. Se joko toteuttaa asiakaslupauksen tai ei toteuta” (Kiviluoma 2019a).

Ravintolakolmio-konsernin vastuullisuusraportin mukaan ympäristöasiat ovat heille seuraavaksi tärkeimpiä. Ravintola-alan suurimpina ympäristövaikutuksina voidaan pitää energiankulutusta, ruokahävikkiä, kemikaaleja ja jätteitä. Ympäristövastuullisemmin toimiva ravintola-alan yritys kiinnittää näihin osa-alueisiin huomiota ja pyrkii kaikin keinoin vähentämään toimintansa negatiivisia ympäristövaikutuksia. (Ravintolakolmio-konserni 2019.) Esi-merkkinä Helsingissä sijaitseva zero waste – periaatteella toimiva fine dining ravintola Nolla, jonka tarkoitus on pyörittää ravintolatoimintaa täysin jätteettömästi. Ravintola Nolla on ensimmäinen laatuaan Pohjoismaissa sekä yksi muutamasta muusta samalla ajatuksella toimivista ravintoloista koko maailmassa (Kiviluoma 2019d). Nolla kertoo sivuillaan haluavansa näyttää, että maukasta, korkeatasoista ja kekseliästä ruokaa voi valmistaa myös kestävän kehityksen ja kiertotalouden arvojen pohjalta. ”Mielestämme ravintola-alan nykyinen tapa käsitellä jätteitä on aikansa elänyt. Haluamme näyttää, että toisinkin voi tehdä, jos vain haluaa.” (Ravintola Nolla.) Ravintolassa Zero waste ajatuksen taustalla on tarkoituksena välttää jätettä ja pyrkiä näin jätteettömään yritystoimintaan. Zero waste Finland ry:n (2019) mukaan ”jätteellä tarkoitetaan kaikkea, mitä ei voi kierrättää ja joka päättyy lopulta poltettavaksi”. Ajatuksen takana on viiden K:n sääntö, jonka mukaan jätteen- töntä elämää tai yritystoimintaa on hyvä lähestyä:

1. Kieltäydy
2. Karsi
3. Käytä uudelleen
4. Kierrätä
5. Kompostoi.

(Zero Waste Finland ry 2019.)

Ravintola Nollan jätteettömyyteen päästään yhteistyökumppanien ja tavarantoimittajien hyvällä valinnalla. Raaka-aineet toimitetaan kestopakkauksissa ravintolaan, joista ne sitten siirretään suoraan ravintolan omiin säilytysastioihin ja pakkaukset lähtevät välittömästi takaisin tavarantoimittajien mukana. Ruokahävikkiä vältetään viimeiseen asti, mutta jos sitä kuitenkin syntyy, niin Nollasta löytyy ravintolan oma kompostori, joka tuottaa valmista kompostia 24 tunnissa. Valmis komposti kierrätetään eteenpäin esimerkiksi lannoitekäyttöön kasvien tuottajille. ”Kiertotalouden periaate pohjautuu tämän tyyppiseen malliin, jossa jäte jollekin voi olla arvokasta toiselle.” Ravintola Nolla korostaa myös raaka-aineiden tärkeyttä koko hankintaketjussa. Sesonkien hyödyntäminen, lähiruoka, pien- ja luomutuotanto ovat avainasemassa raaka-aineiden hankinnassa. (Kiviluoma 2019b.)

Kun työntekijät voivat hyvin ja ympäristö on otettu huomioon ravintolan liiketoimintastrategiassa, niin päästään tilanteeseen, jossa taloudellinen ja ekologinen tehokkuus tukevat toinen toistaan. ”Taloudellisesti vastuullinen yritys huolehtii kannattavuudestaan, maksaa palkat lakien mukaan ja ajallaan kaikille työntekijöilleen sekä huolehtii että tavarantoimittajat saavat suorituksensa silloin kuin kuuluu.” (Ravintolakolmio-konserni 2019.) Taloudellisesti vastuullinen ravintola toimii vähintään lakien määrittelemien rajojen puitteissa sekä vastustaa kaikin keinoin Suomen ravintola-alaa piinaavaa harmaata taloutta. Ravintola-alalla harmaa talous ilmenee tyyppillisesti kassan ohi myyntinä ja pimeästi maksetuilla palloilla. Tämä vaikuttaa niin rehellisesti toimivien yritysten liiketoimintaan kuin työntekijöihin sekä verotuloihin. Maran mukaan harmaata taloutta koskevat tarkastukset ravintola-alan yrityksissä tulisi suunnata riskiperusteisesti eli ei välttämättä mennä jatkuvasti tarkastamaan saman ravintolan toimintaa, jos siellä viime tarkastuksessa on juuri ollut kaikki kunnossa. (Mara 2019a.) Suomessa matkailu- ja ravintola-aloilla toimivia yrityksiä tukee Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. MaRa työskentelee tiiviisti yhteistyössä viranomaisten ja muiden sidosryhmien kanssa parantaakseen Suomessa koko alan vastuullisuutta ja kitkeäkseen alalla esiintyvää harmaata taloutta. (MaRa 2019b.)

”Enää ei riitä, että ruoka on hyvää. Ravintoloilta vaaditaan myös vastuullisuutta” (Paavilainen 2018b). Vastuullisesti toimivan alan yrityksen tulisi toimia läpinäkyvästi sekä rehellisesti. Kuluttajat ovat todella tietoisia nykypäivänä vastuullisuudesta ja osaavat tätä myös

yrittäjiltä vaatia. Vai osaavatko? Ylen uutisartikkelin (2017) mukaan vastuullinen kuluttaminen on nyt kovassa nousussa oleva kuluttamisen trendi, mutta silti hinta ja helppous näyttäisivät vaikuttavan kuluttajien lopulliseen ostopäätökseen. Ravintola-alalla muutos näkyy hieman selkeämmin. (Degerman 2017.) Yhä enenevässä määrin ravintoloiden ruokalistoilta ilmestyy kasvis- ja vegaanivaihtoehtoja. Tämä kertoo siitä, että ravintoloiden asiakkaat ovat selkeästi tietoisia ja kiinnostuneita ravinnon sekä terveysvaikutuksista, mutta myös ympäristöystävällisyydestä. Kuluttajat ovat kiinnostuneita ruuan alkuperästä nyt enemmän kuin koskaan aiemmin (Ravintolakolmio-konserni 2019).

### 3.1 Johtaminen

Hyvä johtaminen on kaiken a ja o hektisessä ravintolabisneksessä. Hyvän johtajan tulee johtaa sekä ihmisiä että asioita. Asioiden johtamisella tarkoitetaan erilaisten yrityksen toimintojen ja prosessien hallintaa ja kehittämistä. Tällaisia prosesseja voivat olla esimerkiksi ympäristövastuuseen liittyvät toimet yrityksessä, kuten ruokahävikin tavoitteellinen vähentäminen, ravintolan tuottaman jätteen määrän vähentäminen, kierrätyksen tehostaminen sekä energiankulutuksen vähentäminen. Hyvä johtaja käyttää hyvin suunniteltua ja organisoitua johtamismenetelmää työkalunaan yrityksen tavoitteiden saavuttamiseksi. Ilman suunniteltua ja organisoitua johtamisjärjestelmää, yrityksen toiminnasta tulee resursseja hukkaavaa, joka puolestaan vaikuttaa suoraan yrityksen tulokseen. (Luke 2016.)

Jotta yritys pääsee hyvin suunniteltuihin ja organisoituihin tavoitteisiinsa, se tarvitsee joko kaisen työntekijän sitoutumisen yhteisen tavoitteen saavuttamiseksi ja puhaltavan yhteen hiileen. Tästä päästään ihmisten johtamiseen, joka on ravintola-alalla yksi tärkeimpiä johtamisen keskiössä olevia asioita, jollei jopa tärkein. ”Henkilöstö on yrityksen tärkein resurssi. Se joko toteuttaa asiakaslupauksen tai ei toteuta” (Kiviluoma 2019a). Näin toteaa Maarit Latvala, Food Folk Suomi Oy:n henkilöstöjohtaja, Vitriinin julkaisemassa artikkelissa ”Hyvä johtaminen on vetovoimatyötä parhaimmillaan – osa 2/3”. Saman artikkelisarjan ensimmäisessä osassa Antell-konsernin toimitusjohtaja Tomi Lantto painottaa työntekijöiden sitoutumisen pohjautuvan hyvään johtamiseen ja sosiaalisiin tekijöihin, kuten kohtuulliseen palkkaan sekä kunnollisiin työsuhte-etuihin (Kiviluoma 2019c). Tamoils Oy:n toimitusjohtajan Henri Leinosen mukaan työntekijöiden sitouttaminen on vaikeutunut viime aikoina. Etenkin pääkaupunkiseudulla on Leinosen mukaan kova rakenteellinen vaihtuvuus työntekijöissä. (Kiviluoma 2019d.) Latvalan mukaan työntekijöiden motivaatio ja sitoutuminen lähtee sisältäpäin. Esimiehen tulisi johtaa alaisiaan yksilöinä, sillä sama johtamistyyli ei sovi kaikille. Lantto, Latvala sekä Leinonen kaikki painottavat vastuunjakamisen tärkeyttä. Lanton mukaan työntekijöille tulisi antaa vastuuta ja sen kautta onnistumisen kokemuksia. Hyvän esimiehen tehtävä on auttaa alaisiaan onnistumaan. ”Hyvä mittari on antaa niin paljon vastuuta, että itseä jo vähän hirvittää.” (Kiviluoma 2019c.) Latvalan

mielestä ajoitus on avainasemassa vastuunjakamisessa. Vastuuta ei tulisi antaa liian aikaisin eikä myöskään liian myöhään. Aloitteleva työntekijä kaipaa enemmän tukea uransa alkuvaiheessa, kun taas kokeneempi työntekijä tarvitsee enemmän vapautta ja vastuuta. (Kiviluoma 2019a.)

”Esimiehen tehtävä on levittää alaistensa siivet ja antaa heidän lentää” (Kiviluoma 2019c). Lanton mukaan hyvällä esimiehellä on kolme ominaisuutta: ennustettavuus, esimerkillisyys sekä arvojen mukaisesti toimiminen. Alaisten tulee olla tietoisia, mitä esimiehet heiltä odottavat. Näin innostunut motivoitunut ja sitoutunut työntekijä voi pyrkiä täyttämään esimiehen odotukset ilman turhia arvuutteluita. Innostunut ja arvojen mukaan toimiva esimies johtaa esimerkillään ja tartuttaa asenteensa myös työyhteisöön ja yleiseen työilmapiiriin. Lanton mukaan hyvä johtajuus ja johtaminen on työhyvinvointiin keskeisesti vaikuttava tekijä. Jokainen työntekijä tarvitsee tiedon, onko hyvä tekemässään työssään. Työntekijän pitää kokea olevansa arvostettu ja merkityksellinen yritykselle, muuten sitoutuminen ja motivaatio jäävät lyhyeen. Tärkeää on myös luoda mahdollisuuksia urakehittymiselle ja kasvamiselle. (Kiviluoma 2019d.)

Kommunikaatio esimiesten ja alaisten välillä on tärkeää. ”Virallinen viestintä tulisi olla Leinosen mukaan minimissä ja henkilökohtaiset kohtaamiset suuressa roolissa.” ”Kysykää enemmän kuin annatte vastauksia.” Palautetta ei voi koskaan antaa liikaa. Leinosen mielestä palautetta tulisi antaa jopa päivittäin. Rakentavan palautteen määrän tulee olla hyvin suhteutettuna positiivisen palautteeseen. Vaikka välillä tuntuu, että suomalaisille on todella vaikeaa antaa hyvää palautetta ja kehua toinen toistaan, niin positiivisen palautteen määrä työpaikalla on merkityksellistä. Kuten aiemmin todettu, niin työntekijöiden pitää kuulla ja tietää olevansa tärkeitä ja merkittäviä yritykselle. ”Työhyvinvoinnin kannalta on tärkeää, että ihmisillä on hyvä, turvallinen ja luottavainen olo töissä.” (Kiviluoma 2019d.) Lanton mukaan: ”Tärkeää on luoda ilmapiiri, jossa ihmiset uskaltavat kertoa ongelmistaan ja virheistään.” Helposti lähestyttävä esimies mahdollistaa molemminpuolisen palautteenannon ja oppimisen. Esimiehen tulee kuitenkin säilyttää ryhtinsä ja puuttua väärinkäytöksiin välittömästi sellaisten sattuessa. (Kiviluoma 2019a, c, d.) ”Yrityksen kannattavuuteen hyvällä johtamisella ja työhyvinvoinnilla on suuri vaikutus” (Kiviluoma 2019c).

Yrityksen tavoitteiden täyttymistä ja hyvää johtajuutta voidaan mitata ja seurata monia erilaisia johtamistyökaluja hyödyntäen. Kuten todettu, niin esimiesten ja alaisten välillä tulisi olla vahva luottamussuhde, jotta palautteen anto on molemminpuolista. Työtyytyväisyys, työntekijöiden sitoutuminen ja yleinen työilmapiiri kertoo todella hyvin, kuinka yrityksen johto on onnistunut henkilöstön johtamisessa, mikä oli esimerkiksi Latvalan mukaan ravintola-alan yrityksen tärkein resurssi. Strategisen yritys vastuun laajemman tarkastelun

apuna ja toteutumisen mittarina ravintolat voivat käyttää esimerkiksi pohjoismaisen ympäristömerkinnän, Joutsenmerkin, kriteereitä. Jokainen yritys voi joko peilata oman toimintansa vastuullisuuden täyttymistä kriteerien kautta tai hakea yritykselleen Joutsenmerkkiä. Joutsenmerkin kriteereitä tiukennetaan noin 3-5 vuoden välein tekniikan kehityksen sekä markkinatilanteen mukaisesti. ”Vapaaehtoisuuden vuoksi tuotteille voidaan asettaa tiukempia vaatimuksia kuin mitä lait ja asetukset vaativat.” Tämä vaikuttaa Joutsenmerkittyjen tuotteiden ja palveluiden vaihtuvuuteen markkinoilla, koska kriteerien tiukentuessa jokainen joutuu hakemaan merkkiä uudestaan. (Joutsenmerkki.)

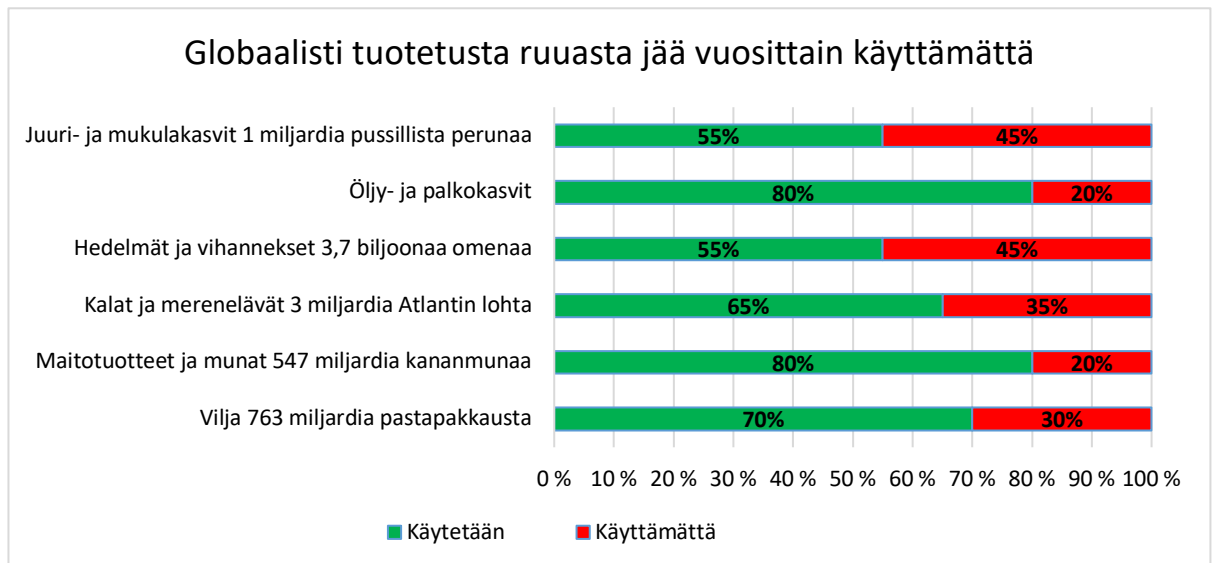
Joutsenmerkin kriteerit edellyttävät ravintoloita vähentämään aktiivisesti jätemääriään, vedenkulutusta sekä kemiallisten tuotteiden käyttöä. Arvosteltavat osa-alueet ovat energia, jäte, kemikaalit, hankinnat, tarjoilu, ruoka, kuljetus sekä menettelytavat. Raja-arvo ravintolatoiminnan päivittäin syntyvälle lajittelemattomalle jätteelle on 0,80kg per asiakas. Jos ravintolan synnyttämä jätemäärä on raja-arvoa pienempi, saa ravintola tästä enemmän pisteitä. Joutsenmerkki pisteyttää ravintolatoiminnan osa-alueet ravintola kohtaisesti ja antaa lopuksi ravintolalle kokonaispistemäärän. Vastuullinen yritys voi hyödyntää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan ja näin vahvistaa yritysimageaan ympäristövastuullisena yrityksenä asiakkailleen. Ravintolat pystyvät Joutsenmerkin avulla myös vähentämään kustannuksiin erilaisin energiana säästävin menetelmin. Joutsenmerkki auttaa ja tukee yrityksiä kestävän kehityksen parantamiseksi sekä valmistaa yrityksiä tulevaisuuden ympäristövaatimuksiin. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2018.)

### **3.2 Ruokahävikki**

Joutsenmerkin saaneen ravintolan täytyy mitata ravintolassa syntynyt ruokahävikki vähintään kaksi kertaa vuodessa. Ruokahävikki punnitaan ja suhteutetaan ravintolan asiakkaiden määrään. Joutsenmerkki määrittelee ruokahävikin elintarvikkeiksi, jotka olisi voitu oikein käsiteltynä tarjota asiakkaille. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2018.) Hävikkiä syntyy elintarvikkeiden koko tuotannon jokaisessa vaiheessa: tuotannossa, kuljetuksessa, varastoinnissa, ruuan valmistamisessa, tarjoilussa sekä asiakkaiden lautasilla.

Noin kolmasosa eli 1,3 miljardia tonnia kaikesta maailmassa tuotetusta ravinnosta heitetään pois vuosittain. Euroopan unionin alueella lukema on 88 miljoonaa tonnia, joka vastaa rahallisesti 143 miljardia euroa. (Hävikkiviikko 2019.) Suomessa sen sijaan vastaava lukema on arviolta 400 -500 miljoonaa kiloa vuodessa, joka vastaa noin 300 000 henkilöauton vuosittaisia hiilidioksidipäästöjä (Kohvakka & Lehtinen 2019, 69-70). Kuten kuviosta 3 havaitaan, niin esimerkiksi öljy- ja palkokasveista käyttämättä jää vuosittain koko maailmassa noin 80%. Hävikkiviikko (2019) mukaan tämä tarkoittaa sellaista määrää oliiviöljyä,

joka täyttäisi 11 000 kertaa olympiamittaisen uima-altaan. Silti miljardit ihmiset ympäri maailman nääntyvät nälkään. Jos ruokaa ei heitettäisi pois, voitaisiin ruokkia maapallon vuoden 2050 ennustetun väkiluvun verran ihmisiä eli noin 9 miljardia ihmistä. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 69-70.)



Kuvio 3. Globaalisti tuotetusta ruuasta käyttämättä jääneen ruuan osuus prosentteina (mukaillen Hävikkiviikko 2019)

Vaikka hävikkiä syntyykin tutkimustulosten mukaan eniten kotitalouksissa, niin on ravintoloiden hävikkiosuus heti seuraavana. Suomessa ravintolatoiminnan ruoasta noin 20% heitetään roskiin (Sustainable meal 2018). Ruokatieto Yhdistys Ry:n (2019) mukaan ruokahävikki on yksi suurimmista ongelmista, mitä tulee ravitsemusalan toimijoiden ympäristövastuuseen. Tämän takia elintarvikepakkauksilla on merkittävä rooli ruokahävikin vähentämisessä. Hyvin suunniteltu ja oikeanlainen pakkaus kullekin elintarvikkeelle pidentää tuotteen säilyvyyttä huomattavasti. ”Kun syötäväksi kelpaava ruoka heitetään roskiin, kaikki ruoan tuottamiseen käytetty energia ja työpanokset menevät hukkaan – kaikki syntyneet kasvihuonepäästöt sekä maata ja vesistöjä kuormittavat päästöt ovat tällöin syntyneet turhaan.” (Kohvakka & Lehtinen 2019, 70-71.)

Tästä herääkin kysymys, että onko paljon puhuttu ja kritisoitu muovi, niin paha asia kuin annetaan ymmärtää nykypäivänä, kun mietitään ravintoloiden ympäristövastuuta ja ravintoloiden aiheuttaman ruokahävikin vaikutuksia ympäristöömme? Se on fakta, että muoviset elintarvikepakkaukset pidentävät elintarvikkeiden säilyvyyttä ja suojaavat niitä ennenaikaiselta pilaantumiselta ja kolhiintumiselta. Muovien ominaisuuksien avulla tuotteita on myös helpompi kuljettaa tuottajilta eteenpäin aina jakeluun asti. Ruokahävikin ympäristövaikutuksien vähentämiseksi muovi pelastaa siis paljon. Onko muovipakkausten käyttö

kuitenkaan tarpeellista take away-kulttuurissa, etenkin kertakäyttöisten pakkausten osalta? Kumpi on ympäristön kannalta ”ekompi” teko: heittää ylijäävä ruoka roskiin vai pakata se kertakäyttöiseen take away-pakkaukseen mukaan kotiin ja syödä myöhemmin?

### 3.3 Take away-kulttuuri

Ymmärrys mikrobeista taudinaiheuttajina ja niiden leviäminen esimerkiksi yhteisistä ruoka- ja juoma-astioista 1900-luvun alussa aloitti kertakäyttökulttuurin kehityksen siihen, millaisena me sen tunnemme tänä päivänä. Vuonna 1918 maailmassa jyllännyt espanjantauti todisti kertakäyttökupin tarpeellisuuden kulkutautien torjunnassa. Kertakäyttöastioilla on edelleen merkittävä rooli yleisen hygienian sekä elintarviketurvallisuuden takaajana. Esimerkiksi tämän päivän lääketeollisuus ei olisi mahdollista ilman kertakäyttöisiä muovipakkauksia. Olemme kuitenkin alkaneet hyödyntämään kertakäyttöisiä materiaaleja niin sannotuihin turhiin asioihin. Kertakäyttökulttuurilla on iso osa elämämme helpottamisessa ja myyntivolyymien maksimoimisessa, joka on osittain ajanut meidät tilanteeseen muovista ongelmasta ja suurena ympäristöhaittana esimerkiksi vesistöissämme. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 29-32.)

Take away-kulttuuri pohjautuu pitkälti kertakäyttökulttuuriin. Kuten Ylen julkaisemassa uutisartikkelissa vastuullisesta kuluttamisesta todetaan, niin on kuluttajien tietoisuus lisääntynyt huomattavista tuotteiden ja palveluiden ympäristövaikutuksista, mutta silti suurinta osaa kuluttajista tekee ostopäätöksensä edelleen hinnan ja helppouden mukaan (Degerman 2017). Nykyään ihmisillä tuntuu olevan koko ajan kiire paikasta toiseen ja yhteiskunnan muokkaamina trendeiksi on noussut palveluiden helppous ja nopeus. Take away-kulttuuri on mahdollistanut ravintolabisneksessä ruoan saannin helppouden ja nopeuden. Take away-ruokailusta on tullut vuosikymmenen aikana niin suosittua, että melkein jokaisesta kadunkulmasta löytyy ruokapaikka, josta saa nopeasti ruokaa mukaan. Vähemmän ja vähemmän ihmiset viitsivät käyttää kallisarvoista aikaansa ruoan valmistukseen kotona. Ruoan syöminen ulkona on nopeampaa ja joskus jopa halvempaa. Take away-kulttuuri on tuonut elämäämme paljon lisäarvoa ja mukavuutta. Nälkäisenä ja kiireisenä ei tarvitse kuin mennä matkan varrella ilmestyvään pikaruokalaan, tilata ruoka kassalta, odottaa muutamasta minuutista kymmeneen minuuttiin riippuen ruuhkista, ottaa ruoka mukaan kätevässä kantopakkauksessa, kävellä kotiin tai esimerkiksi työpaikalle, syödä pakkauksien sisällä oleva ruoka ja heittää sitten tyhjät ruokapakkaukset kätevästi roskiin. Helppoa ja nopeaa, eikö? Take away-kulttuurissa on isot plussansa, mutta sitä leimaa myös vahvasti nykypäivänä kritisoitu kertakäyttökulttuuri. Lähes poikkeuksetta kaikki take away-toiminta pitää sisällään kertakäyttöisten pakkauksien käyttöä, etenkin muovisia pakkauksia.

Muovikriisiin on herätty. Ylen uutisartikkelin mukaan vuosi 2018 oli ”hullu muovivuosi” ja moni meistä koki jonkinasteisen muoviheräyksen (Frilander 2019). Eu:ssa on ryhdytty toimiin. Maaliskuussa 2019 Euroopan parlamentti äänesti muovidirektiivistä, jossa kertakäyttömuovi kiellettäisiin merten roskaantumisen estona. Direktiivi astuu voimaan vuonna 2021 ja sen mukaan tullaan kieltämään esimerkiksi muovipillit, muoviset ruokailuvälineet ja pumpulipuikot. Lisäksi direktiivi velvoittaa esimerkiksi muovisten kuppien valmistajia lisäämään kuppeihin merkinnät niiden oikeasta hävitystavasta. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 137.) Ruotsissa innostuttiin direktiiviä tiukempiin kertakäyttömuovien vähentämisen tavoitteisiin. Esimerkiksi pohdinnan alla on, että voitaisiinko muovituotteille luoda jonkinlainen panttijärjestelmä ja voitaisiinko take away-ruoka pakata asiakkaiden omiin astioihin? Maran toimitusjohtaja Timo Lappi ei näe ihmisiä kanniskelemassa omia astioitaan mukana, sama ongelma koskee myös pantillisia astioita. ”Jos taas muoviset take away-astiat kiellettäisiin, se toisi alalle suuria vaikeuksia.” (Uusitalo 2019a.)

Monet yritykset yrittävät etsiä nyt muoville korviketta. Esimerkiksi kotkalaisen metsäyhtiön Kotkamills Oy:n toimitusjohtaja Markku Hämäläinen on sijoittanut omaisuutensa kehittäkseen täysin muovitonta kuppikartonkia. Ensimmäiset isot kansainväliset sopimuksetkin on jo solmittu. (Sillanpää 2019.) Kohvakka ja Lehtinen eivät kuitenkaan usko kirjassaan ”Hyvä, paha muovi” (2019) kertakäyttömuovien korvaamiseen muilla kertakäyttöisillä materiaaleilla. Oleellista on, että onnistummeko oikeasti vähentämään kertakäyttökulutusta vai korvaammeko ne vain muilla ympäristöä vielä enemmän kuormittavilla materiaaleilla, kuten puupohjaisilla tuotteilla? (Kohvakka & Lehtinen 2019, 138.)

Seuraavassa kappaleessa käsittelemme opinnäytetyön kannalta tärkeää aihetta eli muovia ja sen ympäristövaikutuksia etenkin ravintolabisneksessä nykypäivänä. Mitkä ovat muovien käytön hyödyt ja haitat? Pitäisikö ravintolabisneksen luopua kokonaan ainakin kertakäyttömuovien hyödyntämisestä? Millaisia vaihtoehtoisia ratkaisuja on jo olemassa paljon kritisoitulle muovien käytölle? Ja mikä on muovien tulevaisuus?

## 4 Muovit ympäristöhaasteena

Viimeisen kahden vuoden aikana yksi puhutuimpia puheenaiheita ilmastonmuutoksen ohella on ollut valtamerien hukkuminen muovijätteeseen. Pienten syrjäisten Tyynenvaltameren saarten rantamaisemaan kuuluu jo oleellisena osana mereltä rannalle ajautuneet jättevuoret. Muovipussit meressä ovat sekä rumia sinne kuulumattomia asioita, että eläimille sekä ihmisille haitallisia. Viime vuoden aikana ”verkkokalvoille piirtyivät kuvat muoviroskiin takertuvista merieläimistä ja rantaan ajautuvista valaista mahat täynnä muovijätettä” (Frilander 2019). Ja jos tämä ei vielä saanut joissakin yksilöissä suuria tunteita aikaan, niin herääminen tapahtui viimeistään silloin, kun tajuttiin mikromuovin ajautuneen myös meidän päivittäiseen ruokavalioomme.

Ylen uutisartikkelin sanoin ”muovi on nyt arkkipaha” (Kosonen 2019). Vielä vuonna 1950 muovia valmistettiin 1,5 miljoonaa tonnia, kun taas vuonna 2015 lukema oli jo 322 miljoonaa tonnia (Euroopan parlamentti 2018a). Muovin tuotanto on siis kasvanut räjähdysmäisesti. Tänä päivänä elämä maapallolla sellaisenaan, kuin olemme siihen tottuneet, olisi lähes mahdotonta ilman muovia. Ei voi siis kiistää, etteikö muovin keksiminen olisi tehnyt elämästämme mielenkiintoisempaa, helpompaa ja turvallisempaa. Mutta niin kun kaikella, niin myös muovilla ja muovin aikakaudella on oma hintansa. Muovi on maailman kolmanneksi valmistetuin materiaali teräksen ja sementin jälkeen. Sen massatuotanto alkoi 1950-luvulla ja on sen jälkeen jatkanut räjähtävästi kasvuaan. Tieteen kuvalehden uutisartikkelin mukaan (2017) kerrotaan tutkijoiden osoittaneen maailman ensimmäisessä kokonaismuovituotanto, -käyttö ja -hävittämistä koskevassa tutkimuksessa, että muovia on tällä hetkellä ehditty valmistamaan suunnilleen 8,3 miljardia tonnia. Tästä luvusta vain noin 9% on kierrätetty, 12% hajonnut ja loput 79% eli 6,5 miljardia tonnia on yhä jossain päin maapalloa. Arvioiden mukaan numero on vain kasvuun päin, mikäli muovin kierrätykseen ja biohajoavuuteen ei panosteta todella. Jos asialle ei tehtäisi mitään ja muovin tuotanto jatkuisi normaalisti, niin olisi tutkijoiden arvion mukaan vuonna 2050 maapallolla 12 miljardia tonnia muovijätettä. Voidaan siis jo todeta maapallon oikeasti hukkuvan muoviin. (Viuf 2017.)

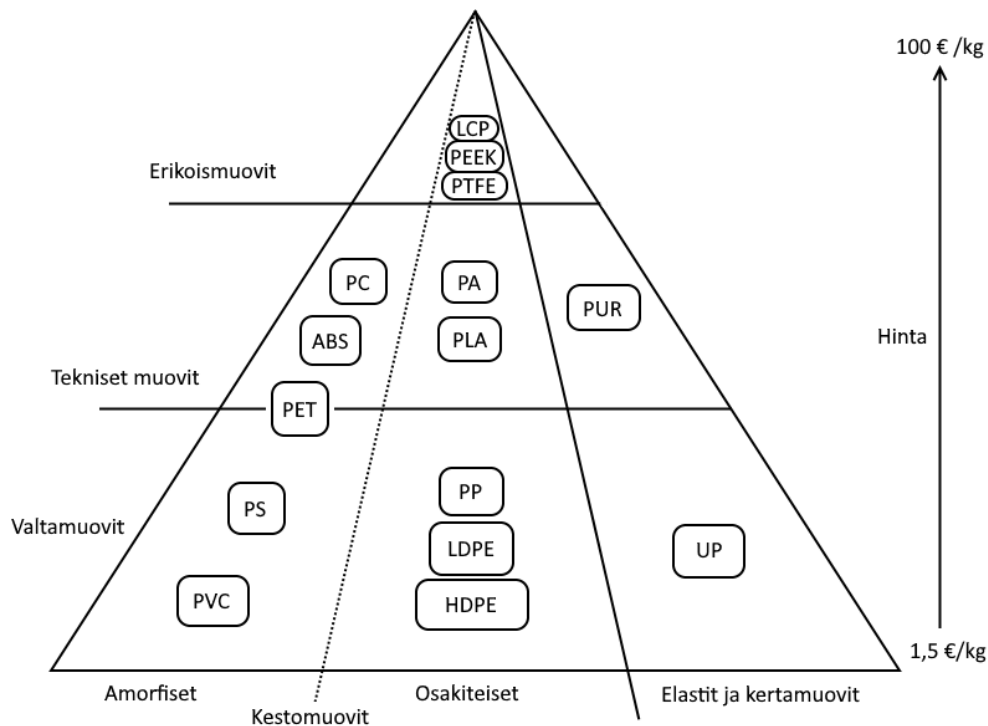
Mitä on siis muovi? Muovit eli polymeerit koostuvat pitkistä ketjumaisista molekyyleistä, joita esiintyy runsaasti luonnossa. ”Polymeeri on molekyyli, jossa useat pienet molekyylit eli monomeerit ovat liittyneet toisiinsa kemiallisin sidoksien” (Lavonen, Loukomies, Meisalo, Ampuja, Juuti, ym. 2006, 19). Muovit voivat olla synteettisiä tai puolisynteettisiä riippuen siitä, onko se valmistettu kokonaan tuotantolaitoksessa vai onko yhtenä raaka-aineena käytetty osittain jotakin luonnonpolymeeriä. Esimerkiksi kasvien soluseinämän rakentava selluloosa on yksi luonnollinen polymeeri. Muita luonnossa esiintyviä polymeerejä ovat

mm. tärkkelys, ligniini, maitohappo, kautsu, kaseiini sekä kitosaani. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 41.) Muovin keksijänä monet pitävät englantilaista Alexander Parkesia, joka esitteli vuonna 1862 Lontoon maailmannäyttelyssä kehittelemänsä selluloosapohjaisen ”ihmeaineen”, josta pystyttiin muotoilemaan lähestulkoon mitä vain esineitä. Tätä kutsuttiin parkesiiniksi keksijänsä mukaan. Keksintö ei kuitenkaan saanut suurta suosiota kalliin hintansa sekä materiaalin heikkouden takia. Sen sijaan amerikkalainen John Wesley Hyatt keksi myöhemmin paremman ratkaisun selluloosapohjaisille muoveille ja teki siitä kestävämpää. Keksintö oli yksi teollisuuden mullistavampia keksintöjä. Keksinnöllään hän voitti New York:issa järjestetyn kilpailun, jossa tarkoitus oli löytää sopiva materiaali biljardipallojen valmistukseen. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 15-16.)

Luonnollistenpolymeerien lisäksi muovia syntyy myös petrokemian eli öljynjalostuksen sivutuotteena. Nykyään suurin osa jo tuotetusta muovista onkin nimenomaan tehty öljynjalostuksen tai muiden fossiilisten polttoaineiden polttamisen sivutuotteena. Pitkien molekyyliketjujen ansiosta muovi on kestävä, kevyttä ja helposti muovailtavaa. Ensimmäinen täysin synteettinen polymeeri eli ilman mitään luonnosta löydettyjä molekyylejä hyödyntämättä kehitelty muovi, esiteltiin maailmalle 1907. Leo Baekeland halusi löytää täysin synteettisen korvikkeen silloin paljon käytetylle luonnolliselle eristeelle, sellakalle. Tämä Baekeland:in kehitelemä polymeeri sai nimekseen Bakeliitti. Bakeliitti oli kestävä, eristävä, kuumuden kestävä sekä täydellinen massatuotannolle. Hyatt:in sekä Baekeland:in keksinnöt olivat ponnahduslaudat muovinaikakaudelle, jota elämme parhaillaan. (Science History Institute 2019.) Nykyään maailma on täynnä erilaisia polymeerejä ja niiden yhdistelmiä, joita käytämme lähestulkoon kaikessa mitä voi vaan kuvitella.

#### **4.1 Muovien jaottelu ja käyttökohteet**

Muovit voidaan jakaa kaikessa yksinkertaisuudessaan rakenteen mukaan kestumuoveihin ja kertamuoveihin. Valtaosa muoveista on kestumuoveja, joita voidaan kierrättää, sulattaa ja näin prosessoida uudelleen käytettäväksi. Helppo muovattavuus kestumuoveissa johtuu polymeeriketjujen välillä olevista heikoista vetysidoksista. Sen sijaan kertamuoveilla nämä polymeerien väliset sidokset ovat niin lujia, että niitä on lähes mahdoton sulattaa ja täten muovata uudelleen. Toinen tapa lajitella muoveja on niiden käyttömäärän ja hintojen perusteella; valtamuovit, tekniset muovit sekä erikoismuovit. Noin 80% muoveista on valtamuoveja ja niistä suurin osa kestumuoveja, kuten PE-LD, PE-HD, PP ja PS (liite 1. Erilaisia muoveja ja niiden lyhenteet). Kuvioista 4 nähdään, että kestumuovit jaetaan vielä amorfisiin ja osakiteisiin muoveihin, niiden rakenteellisten erojen mukaan. Amorfiset muovit voivat olla kirkkaita ja läpinäkyviä, kun taas osakiteiset muovit eivät. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 44.)

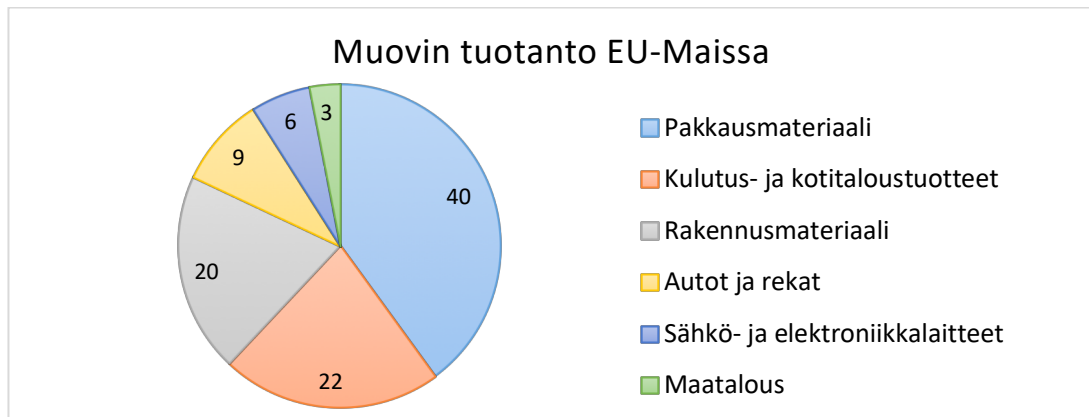


Kuvio 4. Muovien jaottelu rakenteen ja ominaisuuksien mukaan (mukaillen Kohvakka & Lehtinen 2019, 45)

Muoveja käytetään esimerkiksi pakkauksiin, rakentamiseen, kulkuneuvoihin, elektroniikkaan, maatalouteen sekä erilaisiin kerta- ja kestohyödykkeisiin kotitalouksissa ja terveydenhuollossa. Kuten kuvio 5 näkyy, niin käytetään muovia eniten pakkauksissa. Tämä johtuu pitkälti muovin ominaisuuksista, sillä se on kevyttä ja muovautuvuutensa ansiosta erittäin monipuolinen materiaali. Elintarviketeollisuus ja siinä käytettävät pakkaukset ovat kovan kritiikin kohteena nykyään, mutta miksi? Pakkausten käyttö on välttämätöntä tänä päivänä monessakin eri tarkoituksessa. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 49-51.) Pakkauksilla on kolme niin sanottua perustehtävää: suojata sekä tuotetta ympäristöltä että ympäristöä tuotteelta, helpottaa tuotteen käsittelyä aina tuotannosta jakeluun asti sekä informoida kuluttajia tuotteesta (Suomen pakkausyhdistys ry 2017).

Helpon muovailtavuuden ansiosta muovista voi valmistaa rajattoman määrän erilaisia pakkauksia. Pakkauksissa voidaan käyttää joko yhtä muovilajia tai yhdistellä eri muovilajeja. Etenkin elintarvikepakkausissa käytetään paljon tällaisia monikerroskalvoja ja muovilaminatteja. Tämä ensinnäkin parantaa pakettin tuotetta suojaavia ominaisuuksia merkittävästi sekä lisäksi pakkauksen yksittäisen muovikerroksen paksuus ohenee ja näin ollen kokopakkaukseen käytetty materiaalin tarve vähenee ja tekee näin pakkauksesta materiaalihokkaamman. Monet kartonkiset ja paperisetkin pakkaukset sisältävät edes jonkin verran muovia esimerkiksi sisäpinnoitteissa. Tällaista pinnoitekerrosta kutsutaan esto- tai

barrier-kerrokseksi. Barrier-kerroksen tarkoituksena on suojata tuotetta erilaisten kaasujen ja nesteiden kulkeutuminen tuotteeseen ja toisin päin. Näin tuote, esimerkiksi elintarvike, säilyy paremmin ja tuotteen haju ja alkuperäinen koostumus pysyisivät muuttumattomina. Lisäksi erilaiset lämmön ja kosteuden kestokyvyt ovat tärkeitä ominaisuuksia etenkin take away-pakkauksissa. Näin ollen pakkauksilla on erittäin tärkeä rooli ruokahävikin ehkäisyssä sekä take away-kulttuurissa. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 53, 56-57.)



Kuvio 5. Muovin tuotanto käyttökohteen mukaan EU-maissa (mukaillen Euroopan parlamentti 2018a)

## 4.2 Mikromuovit

Kuten todettu, niin pakkaukset ovat välttämättömiä nyky-yhteiskunnassamme ja elintarviketurvallisuuden takaajana. Muoveilla on hyötyjä ja haittoja. Esimerkiksi usein uutisissa muovikeskustelun rinnalla on ollut muovin hajotessa syntyvät mikromuovit ja niiden ajautuminen myös meidän elimistöihimme. Alle 5 millimetrin kokoiset pienet muovin kappaleet, eli mikromuovit, jotka eivät hajoa tai hajoavat hitaasti luonnossa ovat ongelma, jonka kokonaisvaikutuksia ja laajuutta ollaan vasta ymmärtämässä (ECHA).

Pienet muovin kappaleet vapautuvat luontoon valmiiksi pieninä palasina esimerkiksi kosmetiikasta tai syntyvät suurempien muovituotteiden hajotessa vähitellen. Luonnossa mikromuovi kulkeutuu esimerkiksi veden kautta kalojen ja äyriäisten ravinnoksi, josta se jatkaa matkaansa myös ihmisten ravintoketjuun. Mikromuovia on jo löydetty monista ihmisten nauttimista juomista ja ruoista. ”YK arvioi vuonna 2017, että merissä on jopa 51 biljoonaa mikromuovikappaletta, 500 kertaa enemmän kuin tähtiä galaksissamme.” (Euroopan parlamentti 2018b.) Myös ilma, jota hengitämme, on täynnä mikromuovia. Esimerkiksi pöydälle jätetty lasi tai lautanen sisältää hetken päästä tutkitusti huonepölystä peräisin olevaa mikromuovia. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 111.)

Vielä ei tarkalleen tiedetä, kuinka laajat ja vakavat ovat muovin aiheuttamat terveysriskit ihmisille, eläimille sekä koko ympäristöllemme, mutta se on varmaa, että ne sisältävät usein erilaisia myrkyllisiä kemikaaleja, jotka elimistöön joutuessaan vapautuvat ja imeytyvät ihmisten sekä eläinten kehoihin (Euroopan parlamentti 2018b). ”Yksi suurimpia syitä merten roskaantumiseen on välinpitämättömyydestä johtuva roskaaminen.” ”Poissa silmistä, poissa mielestä.” (Kohvakka & Lehtinen 2019, 104.)

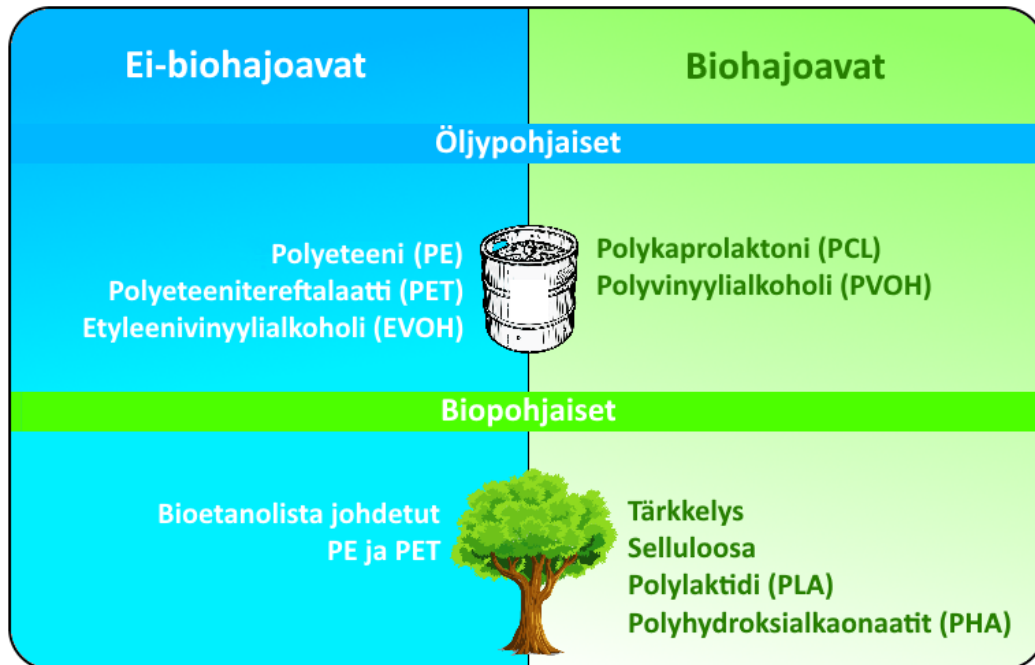
### **4.3 Biopohjaiset ja biohajoavat muovit**

Tavoitteet fossiilisten polttoaineiden hiilidioksidipäästöjen vähentämisestä, ihmisten lisääntynyt huoli ilmastonmuutoksesta sekä huoli öljyvarojen riittävydestä ovat saaneet aikaan, että perinteiselle muoville pyritään löytämään vaihtoehtoisia materiaaleja. Yhtenä ratkaisuna tälle ongelmalle tarjotaan näitä biopohjaisia ja biohajoavia muoveja. Kohvakan ja Lehtisen (2019, 115) mukaan usein tämän kaltaisissa uutisissa on kuitenkin kyse enemminkin ”virheellisistä markkinointiteksteistä ja niihin perustuvista utopistisista haavekuvista kuin realistisista ratkaisuista”. Esimerkiksi Aalto-yliopiston ja Teknologian tutkimuskeskus VTT:n tutkijat ovat onnistuneet luomaan lujan ja joustavan materiaalin täysin biohajoavista materiaaleista: puun selluloosakuidusta ja hämähäkinsilkistä. Tätä voitaisiin tutkijoiden mukaan hyödyntää tulevaisuudessa esimerkiksi erilaisiin tekstiiliteollisuuden tuotteisiin sekä lääketieteeseen. Hämähäkinsilkki ei ollut peräisin hämähäkeistä, vaan tutkijat valmistivat sitä synteettisen DNA:n ja bakteerien avulla, kopiaamalla hämähäkin seitin alkuperäistä DNA:ta. (Bjurström 2019.) Utopistinen haavekuva vai realistinen ratkaisu, kuka tietää?

”Ensimmäiset muovit olivat biomuoveja. Synteettiset muovit kehitettiin vähentämään riippuvuutta rajallisista raaka-aineista. Nyt biomuoveja esitellään uusina innovaatioina, joilla korvataan synteettiset muovit.” Muovisaasteen ja ilmastonmuutoksen siivellä tämän hetken markkinoinnin trendeiksi on noussut muovin vastapainoksi luonnonmateriaalien ja vanhojen hyvien aikojen ihannointi. Vaikka uusia innovaatioita markkinoidaankin muun muassa muovittomina, mikromuovittomina, biohajoavina ja biopohjaisina, niin sisältävät ne kuitenkin lähes poikkeuksetta muovia. ”Tämä on harhaanjohtamista ja lähtökohtaisesti erittäin epäeettistä markkinointia, jota voidaan syystäkin kutsua viherpesuksi.” (Kohvakka & Lehtinen 2019, 18, 37-38.)

Usein biomuoveista puhuttaessa käsitteet menevät sekaisin. Biopohjaisilla ja biohajoavalla muovilla on kuitenkin ero. Biopohjaisiksi muoveiksi voidaan kutsua niitä muoveja, joissa on vähintään 20% peräisin kasvi- tai eläinperäisistä raaka-aineista, ne siis usein

sisältävät myös fossiilisia ainesosia. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 115.) Sen sijaan biohajoavat muovit ovat muoveja, jotka on mahdollista hajottaa hiilidioksidiksi ja vedeksi biologisen prosessin kautta. biohajoavia muoveja voidaan valmistaa sekä fossiilisista että biopohjaisista raaka-aineista. Kuten kuvioista 6 havaitaan, niin ”biopohjaisuus ei ole biohajoavuuden edellytys eikä päinvastoin”. (Suomen pakkausyhdistys ry 2019.)



Kuvio 6. Biopohjaisten ja biohajoavien muovien jaottelu (mukaan Suomen Pakkausyhdistys ry 2019)

Biohajoavien muovien tulee hajota teollisessa kompostissa (50-70°C) alle kuudessa kuukaudessa ja kotikompostissa (20-30°C) alle 12 kuukaudessa. Mutta esimerkiksi biopohjainen sekä biohajoava muovi PLA, jota käytetään paljon erilaisissa pakkauksissa ja kas-seissäkin, hajoaa vasta noin 60°C:ssa. Biohajoavat muovipussit aiheuttavatkin ongelmia jätteenkäsittelylaitoksilla, sillä ne eivät hajoa samassa ajassa kuin muu jäte, joten ne joudutaan keräämään biojättemassan seasta yksitellen pois ja polttamaan erikseen. Parempi vaihtoehto biojättepussin sijasta olisi esimerkiksi vanhat jauhopussit, muropaketit tai sanomalehdestä itse askarrellut biojättepussit. Nämä materiaalit hajoavat biohajoavia muoveja helpommin. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 117.)

Plastic free trading kertoo nettisivuillaan PLA:n tuotannon olevan paljon ympäristöystävällisempää, kuin esimerkiksi PP:n ja PS:n, jotka ovat valmistettu fossiilisista raaka-aineista. He valmistavat PLA:sta mukeja ja kuppeja. Biomuovin tuotannon lisäksi he tarjoavat asiakkailleen vaihtoehtoisista materiaaleista valmistettuja astioita. Esimerkiksi Intian metsistä peräisin olevista arekapalmun pudonneista lehdistä he valmistavat elintarvikekelpoisia

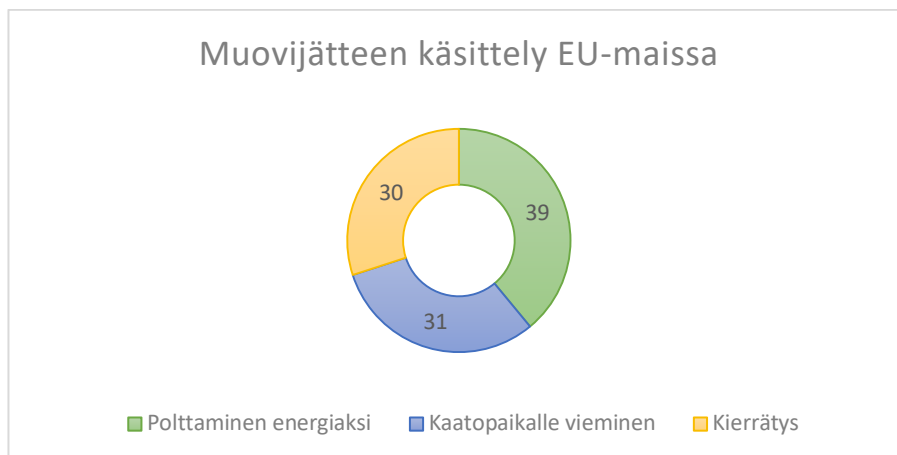
pakkauksia ja astioita, jotka kestävät sekä kylmien että kuumien ruokien tarjoilun. (Plastic free trading 2019.) Elintarvikekäyttöön biohajoavat pakkaukset ovat kuitenkin useimmiten kyseenalainen ja hankala valinta, sillä niiden hajoamisajankohtaa on vaikea kontrolloida. Väärin varastoituna hajoamisprosessi voi alkaa etuajassa ja täten ensinnäkin lyhentää muovin käyttöikää sekä aiheuttaa elintarvikeeturvallisuudelle riskin muovin molekyylien liuetessa tuotteeseen. ”Hajotessaan biohajoavat materiaalit myös vapauttavat ilmakehään kasvihuonekaasuja, joko metaania tai hiilidioksidia, riippuen siitä, millaisissa olosuhteissa ne hajoavat.” Tästä syystä biohajoavien pakkausten koko elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset ovatkin yleensä suurempia kuin muilla materiaaleilla. Biohajoavat muovit ovat myös usein ominaisuuksiltaan heikompia verrattuna perinteisiin valtamuoveihin. Esimerkiksi biohajoavissa kauppakasseissa käytetyt PE ja PP sisältävät polymeerirakenteensa vuoksi helposti rikkoutuvia ketjuja ja siksi näihin pohjautuvat kauppakassitkin venyvät helposti liiallisesta painosta rikki. Tätä yritetään korjata lisäämällä materiaalin paksuutta, joka puolestaan taas tekee biohajoavien muovien käytöstä vähemmän materiaalitehokasta. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 117-121.)

Mihin siis pohjautuu biohajoavien ja biopohjaisten muovien suosio? Tällä hetkellä kaikista muoveista biomuovien osuus on vain alle 1%:n. Kohvakka ja Lehtinen toteavat, että jossain vaiheessa fossiilisista polttoaineista joudutaan luopumaan kokonaan ja siksi onkin todella hyvä, että biomuovien tutkimiseen ja kehitykseen panostetaan nyt paljon. Heidän mielestään kuitenkin biomuovien tuotantoa ei pidä tällä hetkellä lisätä, sillä on epävarmaa, kuinka ekologisesti niiden valmistus on. Koko maailman muovin tuotantoon käytetään vain 4% öljyn kokonaistuotannosta. Yleisesti luullaan, että biohajoavat muovit hajoavat täydellisesti, jossain vaiheessa elinkaartaan, mutta tämä osoittautuu kuitenkin usein vain harhaluuloksi. Tämä harhaluulo tuottaa osiltaan myös ongelmia biomuovien tuotantoon, sillä kun materiaalin valmistus perustuu ajatukseen tuotteen hajoamisesta luonnossa sen käyttötarkoituksen loputtua, kannustaa tällainen ajattelutapa vahvasti kertakäyttökulttuurin piirteitä. Kiertotaloudellisen ajattelun mukaan tulisi materiaali hyödyntää sellaisenaan tai uusioraaka-aineena mahdollisimman pitkään. Esimerkiksi biopohjainen polyeteeni vastaa hajoavuudeltaan täysin öljypohjaista polyeteeniä (PE). Hajotessaan bioPE:stä syntyy myös jossain vaiheessa mikromuoveja. Biohajoavat muovit puolestaan joutuessaan vesistöihimme, eivät liukene koskaan kokonaan. Jotta ne liukenisivat myös esimerkiksi meriveden, niin tarvittaisiin tähän aivan uudenlaisia vesiliukoisia muoviratkaisuja. Kohvakan ja Lehtisen mukaan biohajoavat sekä biopohjaiset muovit eivät siis ole ratkaisu merten muoviongelmaa, eikä koko ”muovisaaste” ongelmaan. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 116, 121-123.)

#### 4.4 Muovin kierrätys

Kuten todettu, niin muovi hajoaa luonnossa erittäin hitaasti, jos ollenkaan. Tämän takia on erityisen tärkeää kierrättää muovit oikein ja tehokkaasti tai viime kädessä hävittää kunnolla. Miksi näin ei kuitenkaan tehdä? Suomessa muovipakkauksia alettiin keräämään ja kierrättämään viimeisinä kaikista pakkausmateriaaleista vuonna 2016 Suomen Pakkauskierrätys RINKI Oy:n toimesta. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 132-133.)

Kun mietitään muovijätteen määrää ja sen kierrätysprosentteja, niin on luvut huolestuttavia. Pelkästään EU:ssa syntyy vuosittain noin 26 miljoonaa tonnia muovijätettä, josta vain alle kolmannes päätyy kierrätykseen. Matala kierrätysaste ei ole ongelma pelkästään luonnolle, vaan myös Euroopan taloudelle. Noin 30% Suomen kierrätettävistä muovipakkauksista päätyi kierrätykseen vuonna 2018. (Uusitalo 2019a.) ”Arvion mukaan 95% muovisen pakkausmateriaalin arvosta häviää ensimmäisen, lyhyen käytön jälkeen talouden kierrosta.” Silti kierrätysmuovin kysyntä kaikesta muovista Euroopassa on vain noin 6%:n luokkaa. Koska muovi muovataan ties minkälaisiin käyttötarkoituksiin nykyään, niin tekee se muovin kierrätyksestä ja käsittelystä hankalaa sekä kallista. Muovijätteen polttaminen on Euroopassa eniten käytetty kyseisen jätteen käsittelytapa. Vuoden 2015 tilastojen mukaan noin 39% muovijätteestä päätyi poltettavaksi, 31% päätyi kaatopaikalle ja vain 30% kierrätykseen. (Euroopan parlamentti 2018a; kuvio 7.)



Kuvio 7. Muovijätteen käsittely EU-maissa (mukaillen Euroopan parlamentti 2018a)

”Muovien käytön painopiste on pitkään ollut kertakäyttöisissä tuotteissa, eikä niiden kierrätykseen tai uusiokäyttöön ole kiinnitetty tarpeeksi huomiota.” Markkinoilla olevat pakkaukset eivät ole suunniteltu kierrätykselle. Esimerkiksi mustien muovipakkausten kierrättämien ei ole mahdollista tällä hetkellä, koska kierrätyslaitteiden infrapunasäde ei tunnista näitä mustia pakkauksia muoveiksi. Myöskään biohajoavia muoveja ei missään nimessä saisi laittaa muovin kierrätykseen, koska ne eivät siihen sovellu. Esimerkiksi biohajoava

muovipussi joutuessaan muovikierrätykseen voi pilata koko kierrätettävän muovierän. Sen sijaan biopohjaiset muovit voidaan kierrättää samalla tavalla kuten fossiilisista raaka-aineistakin tehdyt muovit. Myös markkinarako uusiomuoville on tällä hetkellä lähes olematon. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 80, 121, 129.)

Kuten aiemmin todettu, niin muovin korvaaminen myös muilla vaihtoehtoisilla materiaaleilla on kyseenalaista, koska muovin tuottamisen hiilijalanjälki on useimmiten paljon pienempi kuin esimerkiksi puupohjaisten materiaalien. Lisäksi Kohvakan ja Lehtisen mukaan ”tämän päivän tietotaidoilla tehtävät ratkaisut eivät voi perustua korvaaviin materiaaleihin vaan aitoihin kiertotalouden innovaatioihin, joilla mahdollistetaan jatkossakin sekä ihmisten hyvinvointi että maapallon kantokyky” (Kohvakka & Lehtinen 2019, 5). Samaa mieltä muoviongelman ratkaisusta ovat Euroopan parlamentti ja Suomen ympäristöministeriö. EU:n muovistrategian mukaan muovin käyttöä ja kierrätystä pyritään suuntaamaan kohti kestäväää kiertotaloutta. ”Muovin arvoketju tulee saada osaksi kiertotaloutta.” Sillä muovijätteen kierrätys ja kiertotalouden tehostaminen on lyhyellä aikavälillä paras ja tehokkain ratkaisu muovi ongelmaamme. (Ympäristöministeriö 2019, 8.) Kiertotaloudella tarkoitetaan talousjärjestelmää, jossa ”tuotteet ja raaka-aineet kiertävät loputtomiin.” Kiertotalous ajatukseseen liittyy vahvasti myös jakamistalous ja erilaisten tuotteiden ja palveluiden korvaaminen digitalisaation mahdollistamilla ratkaisuilla. ”Kulutuksen sijaan taloudellista kasvua ja hyvinvointia syntyy palveluiden tuottamisella.” (Kohvakka & Lehtinen 2019, 130.)

EU:n muovistrategian (2018) myötä Suomi loi itselleen oman muovistrategian. Muovitiekartta Suomelle: Vähennä ja vältä, kierrätä ja korvaa. Suomen muovitiekartta vastaa sisällöltään pitkälti EU:n muovistrategiaa. Siinä ”korostuu vaikean ympäristöongelman sijaan positiivinen mahdollisuuksien näkökulma, jossa Suomi voisi toimia suunnannäyttäjänä”. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 139.) Suomen jätelainsäädännön mukaan jokaisen kansalaisen tulee noudattaa mahdollisuuksien mukaan jätteiden lajittelua ja kierrätystä. Kaikenlainen roskaaminen on kiellettyä. Tämä koskee kansalaisten lisäksi tietysti kuntia sekä jätehuoltoyrityksiä. Jätelain mukaan jätteiden syntyessä on aina noudatettava mahdollisuuksien sallimissa rajoissa jätteiden etusijajärjestystä:

1. Jätteen synnyn välttäminen
2. Valmistelu uudelleenkäyttöä varten
3. Kierrätys aineena
4. Hyödyntäminen energiana
5. Kaatopaikalle sijoittaminen

Vuodesta 2016 lähtien on ollut voimassa kielto, että orgaanisia jätteitä, kuten muovia, paperia ja elintarvikkeita, ei saa sijoittaa kaatopaikoille kuin vain pieniä määriä muun jätteen joukossa. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 95-97.)

Vaikka tällä hetkellä suurin osa muovista Suomessa päätyy poltettavaksi kaatopaikoille, niin arvioiden mukaan muovin kierrätysmahdollisuudet ovat hyvät. Uskotaan, että tulevaisuudessa voitaisiin kierrättää noin 75% muovijätteestä (Kohvakka & Lehtinen 2019, 140). Euroopan parlamentin kertakäyttöisiin muoveihin kohdistuvassa direktiivissä yhtenä tavoitteena on, että muovipullojen kierrätysprosentti kasvaa 90% vuoteen 2029 mennessä. Suomessa tämä lukema on jo saavutettu, 94%:lla. (Uusitalo 2019a; Uusitalo 2019b.) Suomen panttijärjestelmä toimii todella hyvin. Voisiko pantillinen palautusjärjestelmä toimia myös muovipakkausten kierrätyksen tehostamisessa tai edes take away-pakkausten kohdalla?

Suomessa asiaa on lähdetty myös selvittämään. Johanna Kohvakka ja Liisa Lehtinen halusivat puuttua kertakäyttökulutuksen ongelmiin. ”Suomen pullopanttijärjestelmä osoittaa, että pienikin raha motivoi.” Pantillinen rasia on otettu kokeiluun Espoon lounasravintola Factoryssa viime syyskuun lopusta alkaen. Asiakas voi ottaa halutessaan lounassalaatin mukaan 2e:n pantilliseen kestorasiaan ja palauttaa sitten myöhemmin ravintolaan tai ottaa uuden salaatin uuteen puhtaaseen rasiaan mukaan. Kokeiluun osa asiakkaista on lähtenyt innoissaan mukaan. On kuitenkin ilmennyt jo, että kuukauden kokeilun aikana rasioita palautui ravintolaan vain kuusi viidestäkymmenestä. Tällä hetkellä mietitään, että mikä on sopiva suhde rasian ja siitä maksettavan pantin välillä, jotta se motivoisi asiakkaita palauttamaan rasiat takaisin ravintolaan. (Uusitalo 2019b.)

Kohvakka ja Lehtinen suunnittelevat jo laajempimittaista panttijärjestelmää koko ravintolalalle, jossa rasioita olisi monenlaisia, moniin eri käyttötarkoituksiin ja ne kiertäisivät sujuvasti eri ravintoloiden välillä. Idean keksijöitä kuitenkin mietityttää, että olisivatko asiakkaat valmiita kanniskelemaan rasioita ympäriinsä sekä kenen vastuulle jäisi rasioiden hygienian ylläpitäminen? (Uusitalo 2019b.) Maran toimitusjohtaja Timo Lappi ei näe ihmisiä kanniskelemassa pantillisia astioita mukanaan. Hänen mielestään ratkaisun ei pitäisi olla myöskään take away-astioiden totaalinen kieltäminen, sillä se toisi alalle paljon suuria vaikeuksia. Pantillisten muovirasioiden kierrättämisessä on omat vaikeutensa. Palpan toimitusjohtaja Pasi Nurmisen sekä Suomen Uusiomuovin toimitusjohtaja Vesa Soinin mukaan ongelmina panttijärjestelmän laajentamiselle tulisi olemaan muovirasioiden epämääräiset ja moninaiset muodot sekä epäpuhtaudet. Näin ollen niistä tehty uusiomateriaali ei olisi niin hyvälaatuista sekä kierrätyskustannusten matala pitäminen olisi hankalaa. (Uusitalo 2019a.)

#### 4.5 Muovin käytön hyödyt ja haitat

”Muovi on kevyttä, käytännöllistä ja kestävä – mutta monesti muovituotteita käytetään vain kerran ennen pois heittämistä” (Euroopan parlamentti 2018c). Muovi mullisti elintarvikkeiden ja teollisuutemme tullessaan. Siitä asti sen tuottaminen on kasvanut räjähdysmäisesti tähän päivään asti, eikä sille näy loppua. Muovin tuottamisessa on kuitenkin suuria riskejä ja haittoja, niin maapallolle kuin myös ihmisten terveydelle. Yksi suurimmista ongelmista muovin tuottamisessa on sen kestävyys. Kuten aikaisemmin jo totesin, niin kaikesta tuottamastamme muovista 79% eli 6,5 miljardia tonnia on yhä jossain päin maapalloa (Viuf 2017).

Muovi on siis erittäin kestävä ja siitä on lähes mahdotonta päästä eroon. Toisaalta materiaalin kestävyys on myös yksi sen suurimpia hyötyjä. Muovi on syrjäyttänyt lukuisia muita materiaaleja tullessaan. Monet eri tahot pyrkivät kuitenkin tällä hetkellä vaihtoehtoisten materiaalien löytämiseen. Pitää kuitenkin muistaa, että ympäristön kannalta on parempi aina jättää tuote valmistamatta, koska ei ole olemassa ongelmattomia materiaaliratkaisua. ”On arvioitu, että esimerkiksi kaiken pakkausmuovin korvaaminen vaihtoehtoisilla materiaaleilla kasvattaisi kasvihuonepäästöt 2,7-kertaiseksi muoveihin verrattuna.” Pakkauksen osuus koko elintarvikkeen elinkaaren ympäristövaikutuksista on vain noin 2%. Tämä tulee ottaa huomioon, kun kritisoidaan elintarvikkeiden pakkausten aiheuttamaa kertakäyttöistä muovia. Pakkauksilla on merkittävä rooli ilmastonmuutoksen vastaisessa taistelussa, sillä ne vähentävät ruokahävikkiä. Muovit ovat myös resurssi- ja materiaalitehokkaita. Muovin raaka-aineet saadaan suoraan öljynjalostusprosessista, jolloin muovin ympäristökuormitus on myös varsin pieni. Kuten aiemmin mainittiin, niin vain 4% koko maailman öljyntuotannosta käytetään kaiken muovin tuotantoon maailmassa. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 10, 12, 49, 71, 90, 94.)

Mihin siis perustuu tämän päivän muovivastaisuus? Muovi on se roska, jonka näemme ja joka jää käteemme elintarvikkeen käytön jälkeen. Väärin käytettynä muovi päätyy luontoon ja sitä kautta olohuoneidemme uutisotsikoihin maailmansaastuttajana. Kun kerta muovi ei hajoa lainkaan tai hajoo monen sadan vuoden kuluessa, lisääntyy huolestuneisuus ja kuvittelemme helpoimmaksi vastaukseksi vain lopettaa muovin tuotanto kokonaan. Myös mikromuovit kantavat oman kortensa kekoon soluttautumalla meidän päivittäin nauttimiin ruokiin ja juomiin sekä ilmaan, jota hengitämme. Vielä ei kuitenkaan osata sanoa, kuinka suuret terveysriskit ja vaikutukset muovilla ja näillä mikromuoveilla on meidän terveyteemme. Ympäristöministeriön mukaan tulevaisuudessa meidän tulisi kiinnittää huomiota nanomuoveihin. Nanomuovien kokoluokka on huomattavasti mikromuovia pienempi

ja näin ollen niiden on mahdollista kehoomme joutuessa imeytyä elimistöömme. ”Mitä pienempi partikkeli sitä potentiaalisemmin se aiheuttaa haittavaikutuksia.” Tällä hetkellä ei ole kuitenkaan tekniikkaa nanomuovien tutkimiseen ja mittaamiseen. (Kiviranta 2019.)

Muovi ei ole ongelma vaan ihmiset. Välinpitämättömyys ja roskaaminen kulkevat käsikädessä, mitä tulee muovisaasteeseen ja koko muoviongelmaan. Jotta muoviongelma tulisi uhkan sijasta mahdollisuus, niin on meidän ryhdyttävä totiseen tiimipelaamiseen. Vaikka yksilöiden teoilla on todella suuri merkitys muovinvastaisessa taistelussa ja koko ilmastonmuutoksessa, niin ongelmaa ei ratkaise mikään maa yksin. Ongelma on maailmanlaajuinen ja sen ratkaisemiseen tarvitaan saumatonta yhteistyötä kaikkien osalta. Oikein käytettynä muovi on ystävämme ja nyky-yhteiskunnan välttämättömyys, mutta nyt on aika uusille kiertotalouden ja kierrätyksen innovaatioille. (Kohvakka & Lehtinen 2019.) Sillä loppujen lopuksi, kuka meistä tahtoisi, että merissämme olisi tulevaisuudessa enemmän muovia kuin kalaa?

## 5 Tutkimusmenetelmä

Oikea tutkimusmenetelmä valitaan tutkimusongelman pohjalta. Tutkimusongelmaa voidaan pitää koko tutkimuksen perustana. Kaikki päätökset ja suunnitelmat, tiedonkeruu, käsitteet ja niin edelleen, tulisi perustua työn tutkimusongelmaan. (KAMK.) Tämän opin- näytetyön tutkimuksen tarkoitus on selvittää, millaisia näkemyksiä ravintoloitsijoilla on liit- tyen take away-pakkausten ympäristövastuuseen sekä yleisesti ympäristövastuusta ravin- toloissa? Tarkoituksena ei ole löytää totuutta, vaan ennemminkin ymmärtää ilmiötä ja sen merkityksiä. Tähän tutkimusongelmaan perustuen olen valinnut opinnäytetyöhön laadullis- sen eli kvalitatiivisen tutkimusmenetelmän.

Kvalitatiivisella tutkimuksella pyritään selvittämään vastauksia uusiin ilmiöihin, joista ei välttämättä ole aikaisempaa tietoa tai tutkimustuloksia. Laadullisella tutkimusmenetelmällä tehdyssä tutkimuksessa tarkastelun kohteena on merkitysten maailma. Tutkimuksen tut- kittavat merkitykset voivat olla joko kokemuksiin tai käsityksiin liittyviä. Kokemuksiin liitty- vät merkitykset ovat aina omakohtaisia kokemuksia ja niihin pohjautuvaa oppia, kun taas käsitykset kumpuavat yhteisön tyypillisistä ja perinteisistä käsityksistä ja mielipiteistä sekä tavoista ajatella. Tutkijan on erityisen tärkeää tiedostaa käsitysten ja kokemusten erot, jotta tutkimusongelmaan saadaan vastaukset sekä työn tavoitteet täytettyä. Kvalitatiivi- sella tutkimuksella ei pyritä löytämään totuutta tutkittavasta asiasta. Tavoitteena on analy- soida tutkimuksessa kerättyä aineistoa ja tehdä siitä tulkintoja ja johtopäätöksiä. Tulkinto- jen kautta pyritään luomaan uutta hyödyllistä tietoa tutkittavasta asiasta. (Vilka 2015.)

Tässä opinnäytetyössä keskitytään selvittämään Suomessa toimivien ravintoloitsijoiden omakohtaisia näkemyksiä ja kokemuksia take away-pakkausten ympäristövastuusta ra- vintoloissa. Tutkimustuloksissa tulisi yhdistyä tutkittavien henkilöiden omat näkemykset sekä alalla vallitsevat yleiset käsitykset aiheesta. Opinnäytetyön tarkoituksena on ymmär- tää paremmin ravintoloitsijoiden näkemyksiä aiheesta. Laadukasta tutkimustietoa saa- daan henkilökohtaisten keskustelujen kautta, joissa pyritään pääsemään pintaa syvem- mälle esimerkein, havainnoin sekä heidän omien kokemusten avulla. Tämän takia kvalita- tiivinen tutkimusmenetelmä on paras juuri tälle opinnäytetyölle. Määrällisin menetelmin opinnäytetyön tutkimustulokset jäisivät liian pinnalliseksi ymmärrykseksi kyseisestä ilmi- östä, vaikka kerätyn aineiston määrä kasvaisikin huomattavasti. Tässä tilanteessa laatu korvaa määrän.

Yksi kaikkien tutkimusten tavoitteista ja vaatimuksista on tuottaa jotain uutta. Kuten aikai- semmin jo totesin, niin koko tutkimus perustuu tutkimusongelmaan tai ongelmiin. Tutki- musongelman ympärille lähdetään hakemaan ja tuottamaan teoreettista viitekehystä jo

olemassa olevasta tiedosta ja tutkimustuloksista. Jokaisen tutkimuksen alussa on tutkijan hyvä olla tietoinen, kuinka tutkittavaa aihetta on aiemmin tutkittu ja kuinka siitä on kirjoitettu. Tätä tutkimuksen teoreettista viitekehystä peilataan ja hyödynnetään joko tutkimustuloksiin tai toisinpäin, riippuen tutkimukseen valitusta tutkimusmenetelmästä. Kolmas todella tärkeä tutkimukselle asetettu vaatimus on tutkimuseetiikan noudattaminen. Jokaisen tutkimuksen tulee noudattaa hyvää tieteellistä käytäntöä eli tutkimuseetiikkaa, jonka mukaan tutkimuksen tekemisen on oltava kurinalaista, järjestelmällistä sekä täsmällistä. Tutkimusmenetelmät, vertailuperusta sekä tutkimuseetiikka ovat kaikille samat, riippumatta siitä, mitä tutkimusta ollaan tekemässä. (Vilkkä 2015.)

## 5.1 Tutkimusmenetelmä

Tutkimusaineistoa voi kerätä monella eri tavalla. Tärkeintä on, että tutkija osaa valita juuri sen sopivimman tutkimusmenetelmän ja aineistonkeruutavan kyseiselle tutkimukselle. Näin tutkimustavoitteet ja vaatimukset täyttyvät varmemmin. Laadullisen tutkimuksen aineistonkeruumenetelminä voidaan käyttää erilaisia haastatteluita tai kuvien ja tekstien havainnointia. (Hiltunen.) Tähän opinnäytetyöhön olen valinnut tutkimusongelman pohjalta tutkimusmenetelmäksi haastattelun.

Haastattelumuotoja laadullisessa tutkimuksessa voivat olla lomakehaastattelu eli strukturoitu haastattelu, teemahaastattelu eli puolistrukturoitu tai avoin haastattelu. Haastattelut voivat olla joko yksilö-, pari- tai ryhmähaastatteluja, riippuen tahdotaanko selvittää yksilöiden omakohtaisia kokemuksia vai yhteisön käsityksiä tutkittavasta aiheesta. Strukturoidussa haastattelussa tutkittava aihe ei ole yleensä kovin laaja ja tutkija on päättänyt ennalta haastattelukysymykset sekä niiden esittämisyjärjestyksen. Teemahaastattelussa eli puolistrukturoidussa haastattelussa erona on haastattelukysymysten käsittely tutkimusongelmaan pohjautuvien teemojen kautta. Vilkan (2015) mukaan, teemojen käsittelyjärjestyksellä ei ole haastattelussa merkitystä, kunhan kaikki tutkimuksen teemat tulee vain käsiteltyä vastaajan kannalta luotettavassa järjestyksessä. Avoimessa haastattelussa ei puolestaan ole valmiiksi rakennettuja kysymyksiä tai teemoja. Haastattelut käydään usein moneen kertaan haastateltavien kanssa ja kulloinkin vapaasti haastateltavan haluamista näkökulmista. Avoimessa haastattelumenetelmässä edetään täysin haastateltavien ehdoilla. Tärkeää on jatkuva ja sujuva vuorovaikutus haastateltavan ja haastattelijan välillä. (Vilkkä 2015.)

Aineistonkeruumenetelmäksi tähän opinnäytetyöhön olen valinnut puolistrukturoidun haastattelun. Käytän apunani tutkimusongelman teemoja haastattelukysymysten laatimisessa sekä itse haastattelutilanteessa. Täysin strukturoitu haastattelu ohjailisi liikaa tutkit-

tavien vastauksia ja heidän omakohtaisten kokemusten ja näkemysten laajuus jäisi pinta-puoliseksi. Puolistrukturoidulla haastattelulla mahdollistan tutkittavien näkemysten syväli-semmän käsittelyn ja heidän omien kokemusten kuulemisen. Yksi opinnäytetyöni tavoit-teista on koko alan tietämyksen lisääminen aiheesta sekä tutkittavien ymmärryksen laa-jentaminen. Vilkkaan (2015) mukaan kvalitatiivisen tutkimuksen tärkein tehtävä on olla emansipatorinen.

”Tämä tarkoittaa, että tutkimushaastatteluun osallistuvat eivät ole vain välineitä saada tietoa, vaan tutkimuksen tulisi lisätä myös tutkittavien ymmärrystä asiasta ja siten vaikuttaa myönteisesti tutkittavien tutkittavaa asiaa koskeviin ajattelu- ja toimin-tatapoihin myös tutkimustilanteen jälkeen” (Vilka 2015).

Teemahaastattelun haasteina voivat olla liian suppean otannan lisäksi myös vastaajien vastausten todenmukaisuus. Huonosti rakennetuilla haastattelukysymyksillä tutkija saat-taa ohjata liikaa haastateltavaa vastaamaan tutkijan omien näkemysten ja käsitysten mu-kaisesti. Tämän välttääkseen on haastattelukysymysten ja niiden rajausten oltava mahdol-lisimman avoimia, jotta tutkittava pääsee itse rajaamaan vastauksensa. Tällainen haastat-telutilanne voi aiheuttaa haastateltavalle motivaation puutetta ja laiskuutta vastata innok-kaasti ja tarpeeksi laajasti kysymyksiin. Sen takia haastattelun rakenteella tulisi olla selkeä ja helposti seurattava juoni. Juoni luo luottamusta haastateltavan ja haastattelijan välille, jonka seurauksena on yleensä todenmukaisemmat ja luotettavammat haastattelutulokset, kun haastattelutilannetta ei rasiteta samoilla toistuvilla kysymyksillä ja teemoilla. (Vilka 2015.)

## **5.2 Haastattelun laatiminen**

Kuten aiemmin totesin, niin tämän opinnäytetyön tutkimushaastattelu tullaan suorittamaan puolistrukturoituna haastatteluna eli teemahaastatteluna. Hyvin suunnitellulla haastatte-lulla ja sen rungolla voidaan tavoitella etukäteen tutkimuksen luotettavuutta (Hirsijärvi & Hurme 2008, 184). Ennen varsinaisia haastattelukysymyksiä selvitän tutkittavien taustoja neljällä eri kysymyksellä. Taustakysymysten jälkeen seuraa kaksikymmentä kysymystä kolmesta eri teemasta. Teemat, joita haastateltavien kanssa tullaan käsittelemään ovat ympäristövastuu, asiakaskunta ja take away-pakkaukset.

Tutkimushaastattelussa tutkijan on tärkeää tiedostaa tutkijan ja tutkittavan henkilön väli-nen ymmärrys. Yhtenä haastattelun haasteena onkin keskustelun ja vastausten merkitys-ten tulkintaongelmat. Puhuvatko haastattelun molemmat osapuolet samoista asioista ja ymmärtävätkö he toinen toistaan samalla tavalla? Esimerkiksi jokin haastattelun teemoista ja sen käsitteistöstä voidaan ymmärtää eri tavalla haastateltavan ja haastattelijan välillä.

Tämän välttämiseksi haastattelun taustakysymyksissä voi haastateltavaa pyytää selittämään omin sanoin mitä jokin käsite tarkoittaa hänen mielestään. (Vilka 2015.) Tämän opinnäytetyön tutkimushaastattelussa käsittelen paljon aihetta ympäristövastuu ja asioita sen näkökulmasta, joten tulkintaongelmien välttämiseksi olen pyytänyt haastateltavia kerotomaan mitä ympäristövastuu heille tarkoittaa. Jos tulkintaongelmia ilmenee jo tässä vaiheessa, niin ne on helppo kitkeä pois ja varmistaa tulevien tutkimuskysymysten tiedonkeruun luotettavuus ja laatu.

Olen valinnut haastateltaviksi neljä ravintoloitsijaa mahdollisimman erilaisista ravintolatyypeistä. Tulen haastattelemaan kahta eri Helsingissä toimivaa pikaruokaravintolan ravintolapäällikköä sekä kahden eri hotellin ravintolan ravintolapäällikköä. Haastateltavien kirjo on todella laidasta laitaan ja siksi mielenkiintoinen tutkimustulosten kannalta. Puolet haastatteluista tehdään Skype haastatteluina, koska olen itse koko tutkimuksen ajan toisessa maassa. Skype haastatteluissa tulee ottaa huomioon entistä tarkemmin haastattelun aika ja paikka, jotta välttyään huonoilta nettiyhteyksiltä, huonolta kuuluvuudelta sekä muilta mahdollisilta haastattelua haittaavilta tekijöiltä. Myös isona erona kasvatusten haastatteluun tulee olemaan kehonkielen havainnointi videokuvan välityksellä. Tämä hankaloittaa hieman tutkittavan sekä koko haastattelutilanteen täydellistä havainnointia kaikkien aistien avulla. En silti usko ymmärrykseen jäävän aukkoja ja tutkimustuloksiin tulkintaongelmia. Kaikki videopuhelu haastattelut nauhoitetaan, jotta tuloksia voidaan käsitellä myöhemmin. Tällä saadaan haastattelutilanteelle rauha ja haastattelijalle mahdollisuus keskittyä muistiinpanojen kirjoittamisen sijaan itse haastattelutilanteeseen ja sujuvaan vuorovaikutukseen haastateltavan kanssa.

Toinen puoli haastatteluista suoritetaan sähköpostin välityksellä haastateltavien pyynnöstä. Tämä ei ole paras tapa suorittaa kvalitatiivisen tutkimuksen tutkimusmenetelmää, sillä siitä jää kokonaan pois havainnointi ja haastateltavan ja haastattelijan välinen vuorovaikutus. Sähköpostihaastattelussa korostuu haastattelukysymysten muotoilu ja rakenne. Kysymysten tulee olla niin selkeitä, ettei haastateltava voi vastata niihin aiheen ohi. Tärkeää on myös saada haastateltava vastaamaan kysymyksiin mahdollisimman monipuolisesti ja käyttäen esimerkkejä tai muita aihetta havainnollistavia asioita, jotta saavutetaan luotettavaa sekä kattavaa tutkimustulosta. Skype haastattelun etuna on se, että haastattelija voi esittää lisäkysymyksiä sekä pyytää haastateltavaa selittämään sekä avaamaan vastaustaan enemmän, jos sille jää tarve (Hirsijärvi & Hurme 2008, 184). Sähköpostinvälityksellä tämä on myös mahdollista, mutta paljon aikaa kuluttavampaa haastattelun momentille osapuolille, eikä siksi tavoiteltavaa.

### 5.3 Haastatteluaineiston analyysi

Kvalitatiivisen tutkimuksen tutkimusaineiston käsittely vie valtavasti paljon enemmän aikaa, kuin esimerkiksi kvantitatiivisen tutkimuksen monivalintakysymysten kautta kerätyn aineiston käsittely. Kaikki muut tutkimuksen haastattelut paitsi sähköpostihaastattelut nauhoitetaan. Tutkimusaineiston keruun jälkeen nämä nauhoitukset muutetaan tekstimuotoon eli litteroidaan. Hirsijärvi ja Hurme (2008, 185) kertovat, että haastatteluista kerätty aineisto tulisi litteroida, niin nopeasti kuin mahdollista, jotta haastattelun laatu ei kärsisi. Vilka toteaa kirjassa Tutki ja kehitä (2015), litteroinnin olevan työlästä, mutta sen lisäyksen vuoropuhelua tutkijan ja tutkimusaineiston välillä. Vuoropuhelu helpottaa tutkimusaineiston järjestelmällistä läpikäyntiä ja analysointia. Litteroinnin tarkkuus ja laajuus riippuvat tutkimuksen tavoitteista sekä tutkimukseen käytettävistä menetelmistä. Esimerkiksi fenomenologisessa eli kokemuksiin ja havaintoihin perustuvassa lähestymistavassa ei litteroinnin tarvitse olla välttämättä niin tarkkaa kuin diskurssianalysissä, jossa keskitytään viestinnän ja kielenkäytön tuottamiin merkityksiin (Jyväskylän yliopisto 2015a: Jyväskylän yliopisto 2015b).

Tässä tutkimuksessa ja tulosten analysoinnissa käytän lähestymistapana teemoittelua. Kuten haastattelulomakkeen rakenne, niin myös tulosten analysointi tapahtuu samojen teemojen kautta, jotka ovat ympäristövastuu, asiakaskunta sekä take away-pakkaukset. Teemoittelu mahdollistaa ymmärtämiseen pyrkivän analysoinnin. Teemoittelu on yksi laadullisen tutkimusmenetelmän aineiston analysointitapa, jossa pyritään laadullisen analysoinnin kautta päätelmiin. Teemoittelu on aineiston pilkkomista ja järjestämistä erilaisten aihepiirien mukaan. Tarkoituksena on löytää tekstimassasta tutkimukselle olennaiset aiheet. (Vilka 2015.)

Aineiston purkamisessa käytetään apuna sitaatteja eli suoria lainauksia haastatteluista. Sitaatit järjestetään teemoittain niin sanotuksi sitaattikokoelmaksi. Teemoittelu menetelmässä on todella tärkeää muistaa ja nostaa esille tutkimuksen teoriapohjan ja tutkimusaineiston välinen yhteys. Näitä kahta vertailemalla ja toinen toistaan tukemalla saadaan kerättyä tutkimuksen kannalta olennaista tietoa laadullisessa tutkimusmenetelmässä. (Hiltunen.) Tässä opinnäytetyössä teemoittelu on paras aineiston analysointitapa, koska tavoitteena on ymmärryksen lisääminen kyseisestä tutkimusongelman ilmiöstä. Ravintoloitsijoiden näkemysten kartoitus take away-pakkausten vastuullisuudesta ja tarpeellisuudesta ravintoloissa Suomessa on keskiössä sekä tutkimukseen osallistuvien tiedon lisääminen haastattelun myötä.

## 6 Tutkimustulokset

Tutkimuksessa haastateltiin neljää ravintoloitsijaa Helsingistä. Haastattelut toteutettiin marraskuun 2019 aikana. Kaksi haastatteluista tehtiin videopuheluna Skypen kautta ja kaksi sähköpostin välityksellä. Kaikki haastattelut onnistuivat suunnitelmien mukaan ja sain kerättyä haastattelujen määrään nähden kattavan tutkimusaineiston. Seuraavissa kappaleissa käsittelen tutkimuksen haastatteluista kerättyä aineistoa. Osa kerätystä aineistosta on jätetty tarkoituksella pois. Esimerkiksi kysymykset, montako take away-pakkausta ravintolatoiminnassa kuluu viikossa, sekä kuinka suuri osa myynnistä menee take away-pakkauksissa, on jätetty pois. Pois jätetyt kysymykset eivät olleet tarpeellisia tutkimuksen lopputuloksen ja päätelmien kannalta. Niiden tarkoituksena on ollut auttaa tutkijaa havainnollistamaan ja ymmärtämään kyseistä ilmiötä paremmin kokonaisuutena.

Haastateltaville on annettu koodinimet ravintoloitsija A, B, C ja D. Tämä mahdollistaa tulosten analysoinnin ja käsittelyn täysin anonymisti. Ravintoloitsija A haastateltiin 14.11.2019 sähköpostin välityksellä. Ravintoloitsija B haastateltiin 06.11.2019 Skypen välityksellä. Ravintoloitsija C vastasi sähköpostihaastatteluun 15.11.2019. Ravintoloitsija D haastateltiin Skypellä 05.11.2019.

### 6.1 Ravintoloitsijoiden näkemykset vastuullisuudesta ja ekologisuudesta

"Uskomme eettiseen liiketoimintaan kaikessa mitä teemme ja haluamme olla menestyvä, kestävä ja vastuullinen yritys ihmisille, yhteisölle ja planeetalle" (ravintoloitsija A).

Haastatteluissa kävi selkeästi ilmi, että ympäristövastuu on yksi yrityksen tärkeimpiä arvoja jokaisen haastateltavan ravintolan liiketoiminnassa ja se on otettu oleelliseksi osaksi yrityksen liiketoimintastrategiaa. Ympäristövastuulla koettiin olevan suurta taloudellista hyötyä ja näin ollen merkittävä markkina-arvo nykypäivän ravintolabisneksessä. Ravintoloitsija B:n mielestä nykypäivän ravintolabisneksessä ei voi olla ammattilainen, jos ei ota ympäristöä huomioon. Ravintoloitsija D mainitsi yrityksen arvoiksi ympäristövastuun lisäksi kotimaisuuden, joka tukee vahvasti ympäristövastuullisen yrityksen toimintaa. "Ympäristövastuu on meille valtti. Se tuo meille enemmän asiakkaita." (ravintoloitsija D).

"Taloudellinen hyöty on tärkeää ja koska ympäristöasiat ovat niin kuuma peruna nykypäivänä, niin nähdään niissä olevan suurta markkina-arvoa. Tämän takia yritykset lähtevät siihen mukaan (ravintoloitsija B)"

Ravintoloiden negatiivisimmista ympäristökuormituksista oltiin montaa eri mieltä, vaikka pääosin vastaukset sivusivat ja tukivat toinen toistaan. Tietoperustan luvussa 3.2. kerrotaan ruokahävikin olevan yksi suurimpia ympäristövaikutuksia, mitä tulee ravintolatoiminnan ympäristövastuuseen (Ruokatieto Yhdistys ry 2019). Ravintoloitsija A pitää ruokahävikkiä myös ravintolatoimintansa suurimpana negatiivisena ympäristövaikutuksena. Sen sijaan ravintoloitsija B kokee elintarvikkeiden hankintaketjun aiheuttavan eniten ympäristökuormitusta. Tämä pitää sisällään myös elintarvikkeiden tuotannon ja siitä aiheutuvat ympäristökuormitukset, kuten esimerkiksi lihan ja kalan tuotannon. (Ravintoloitsija B.) Ravintoloitsija D:n ravintolan myynnistä vähän alle puolet menevät kotiinkuljetuksena ja tämän takia hän pitääkin ravintolan suurimpana ympäristökuormituksena kuljetusautojen käytöstä johtuvia päästöjä (ravintoloitsija D). Myös ravintolatoiminnasta koitua energiankulutus nähtiin ympäristöä kuormittavana, mutta välttämättömänä.

## 6.2 Asiakaskunta ja kuluttamisen trendit

Kolme neljästä ravintoloitsijasta mainitsi asiakkaidensa tekevän kulutuspäätöksiään pääosin helppouden ja aikaa säästävien valintojen kautta. Tämä näkyy suurena pikaruokakulutuksena. Ravintoloitsija B kertoo esimerkiksi hampurilaisannoksen olevan heidän ravintolansa myydyin tuote. Kaikki haastateltavat kokivat asiakkaiden tietoisuuden ympäristöasioista lisääntyneen viime vuosina. He eivät kuitenkaan olleet vielä huomanneet tällä suurilla muutoksilla tai vaikutuksilla kulutuskäyttäytymiseen. Esimerkiksi ravintoloitsija B ei pitänyt yrityksen asiakaskuntaa kovinkaan ympäristötietoisena. Hänen mielestään asiakkaat eivät heillä tee valintoja ympäristön takia, vaan laadun. (Ravintoloitsija B.) Ravintoloitsija A toivoo yrityksen toiminnan vaikuttavan positiivisesti asiakaskäyttäytymiseen ja kertoo, että kannustamina asiakkaat tekevät ympäristöystävällisempiä valintoja, kuten esimerkiksi pyrkivät vähentämään lautashävikkiä sekä lajittelemaan jätteensä.

”Asiakkaita on laidasta laitaa ja joitakin kiinnostaa nämä asiat ja joitakin ei” (ravintoloitsija B).

Ravintoloitsija D pitää myös asiakaskuntaansa todella laajana. Hänen mukaansa noin 60% heidän asiakkaistaan on edes jollain tavalla kiinnostuneita vastuullisuusasioista yleisesti ja lopuille 40%:lle asialla ei ole mitään väliä. ”Veikkaan, että osa tulee pelkästään meille sen takia, kun me ollaan vastuullisia.” Hän ei näe myöskään hieman kalliimman hinnan maksamista ongelmallisena, kun kyseessä on mahdollisesti laadukkaammat ja vastuullisesti tuotetut tuotteet sekä palvelut, ajan säästöä unohtamatta. Hänen mukaansa ”kokonaisuus ratkaisee”. (Ravintoloitsija D.)

”Asiakkaat ovat selkeästi kiinnostuneita, mistä tuotteet tulevat ja mistä ne on hankittu. Asiakkaat kysyvät.” (Ravintoloitsija D.)

Kuluttajakäyttäytymisen trendeinä tällä hetkellä on ravintoloitsija A:n mielestä ympäristöahdistus. ”Siitä on tehty trendi; jos et ole ahdistunut, et välitä” (ravintoloitsija A). Ravintoloitsija B toteaa lihan syönnin vähentyneen ja uskoo sen vähenevän jatkossakin. Hän uskoo lihansyönnin vähenemiseen vaikuttaneen nimenomaan ympäristötietoisuuden lisääntymisen, eikä niinkään terveydelliset valinnat. (ravintoloitsija B.) Ravintoloitsijoiden C:n ja D:n painottavat helppouden merkitystä nykyisessä ravintolabisneksessä laatua kuitenkin unohtamatta (ravintoloitsija C; ravintoloitsija D). Vaikka ravintoloitsija D ei näe ongelmallisena kalliimpaa hintaa vastuullisemmasta tuotteesta tai palvelusta, niin korostaa hän silti halvan hinnan olevan tärkeää nykykuluttajille, mutta suhteutettuna tuotteen hinta ja laatu järkevästi (ravintoloitsija D).

”Kulutustrendeinä ovat nyt helppo, halpa ja aikaa säästävä ruokailu. Nykyään on halvempaa hakea ruoka ulkosta kuin käydä kaupassa ja tehdä itse kotona.” (Ravintoloitsija D.)

Tulevaisuudessa kuluttamisen trendeinä kaikki ravintoloitsijat uskovat ympäristötietoisuuden vahvistuvan entisestään. Esimerkiksi vegaanisuus, omavaraisuus ja lähituotanto voisivat olla tulevaisuudessa trendeinä (ravintoloitsija A). Ravintoloitsija B uskoo lihan syönnin vähenevän entisestään tulevaisuudessa sekä myös kalan syönnin tulevan selkeitä muutoksia. ”Tällä hetkellä ei ole vielä korviketta kalalle, mutta tulevaisuudessa todennäköisesti tulee olemaan tämäkin. Tämän jälkeen kalan syöminen ja tarjoaminen ravintoloissa ei ole enää kannattavaa, koska se on kallista.” Ravintoloitsija B ja D uskovat molemmat ihmisten syövän myös enemmän ja enemmän ulkona tulevaisuudessa, mutta eri tavalla kuin ennen (ravintoloitsija B; ravintoloitsija D). Ravintoloitsija C:n mielestä tulevaisuudessa kuluttajakäyttäytymisen trendinä tulee korostumaan entisestään ruoan laatu. Hän uskoo asiakkaiden olevan valmiita maksamaan enemmän ruoasta kuin ennen ja etenkin sellaisesta mikä on hankalaa ja työlästä valmistaa kotona. Hän kokee asiakkaiden kuitenkin olevan todella tietoisia ruoasta sekä haluavan vastinetta rahoilleensa. (Ravintoloitsija C.)

”Noin 20 vuotta sitten ihmiset tulivat viettämään iltaa, istumaan pitkään ja hakemaan kokemuksia. Nyt ja tulevaisuudessa syödään edelleen paljon ulkona, mutta nopeammin ja halvemmin. Pikaruokailu on korostunut ja tulee kasvattamaan merkitystään edelleen tulevaisuudessa aikaa säästävänä ja helppona ruokailutapana.” (Ravintoloitsija B.)

### 6.3 Take away-pakkausten tarpeellisuus

Yleisesti ottaen kaikki tutkimukseen osallistuneet ravintoloitsijat kokivat elintarvike- ja take away-pakkaukset tärkeäksi osaksi koko ravintola-alaa, riippumatta omasta ravintolatoiminnastaan. Monet kertoivat luopuneensa muovisista pakkauksista joko kokonaan tai osittain. Pakkauksien käyttöä ei ole vähennetty, vaan vaihdettu mahdollisesti vaihtoehtoisesta materiaalista valmistettuihin pakkauksiin, kuten biohajoaviin ja biopohjaisiin. Ravintoloitsija A kertoo heidän luopuneen kokonaan muovipillien käytöstä ja pyrkivän aina mahdollisuuksien mukaan ekologisiin pakkausvaihtoehtoihin. Ravintoloitsija A kertoo heidän käyttävän esimerkiksi ravintolassaan kompostoitavia bagassi bokseja, joiden kansi on tehty täysin kierrätetystä PET muovista. (Ravintoloitsija A.) Kaikissa tutkimukseen osallistuvissa ravintoloissa on vaihdettu pakkauksia vuosien kuluessa ympäristöystävällisempiin vaihtoehtoihin. Ravintoloitsija C:n mukaan kaikki take away-pakkaukset tullaan vaihtamaan heillä myös lähitulevaisuudessa biohajoaviin materiaaleihin.

”Ympäristöystävällinen tuote maksaa enemmän kuin normaali muovi, mutta se ei ole enää vaihtoehto. Ympäristöystävällisyys on must ja sen jälkeen otetaan se edullisin ympäristöystävällinen vaihtoehto.” (Ravintoloitsija B.)

Take away-pakkausten valinnassa vaikuttaviksi tekijöiksi nousivat ensin hinta ja sitten ympäristöystävällisyys. Pakkaukset on valittu ravintoloitsija C:n ravintolassa aina ulkonäön, hinnan sekä toimivuuden takia. (Ravintoloitsija C.) Ravintoloitsija D kertoo, että heidän pakkauksensa on valittu ympäristö etusijalla. Sen jälkeen laatu ja ulkonäkö ovat tärkeitä tekijöitä. (Ravintoloitsija D.) Samaa mieltä pakkausten ulkonäöstä ja laadukkuudesta D:n kanssa on ravintoloitsija C. Hän kertoo hinnan vaikuttavan eniten pakkausten valinnassa. ”Nyt kuitenkin olemme löytäneet nykyistä muovipakkaustamme halvemman biohajoavan materiaalin meille” (ravintoloitsija C).

”Take away-kulttuuri on kasvamassa, ei missään nimessä vähenemässä. Vähemmän ja vähemmän ihmiset laittavat ruokaa kotona.” (Ravintoloitsija B.)

### 6.4 Tulevaisuuden näkymät

Kolme neljästä haastateltavista miettivät muovin korvaamista vaihtoehtoisilla materiaaleilla tulevaisuudessa. Tätä ei kuitenkaan pidetty ainoana ratkaisuna. Muissa pakkausmateriaaleissa mietitytti esimerkiksi hinnat. Ravintoloitsija C mietti take away-kulttuurin tulevaisuutta juuri muovisten pakkauksien vaihtamista esimerkiksi biohajoaviin materiaaleihin, mutta sanoi muutoksen vievän paljon aikaa. Ravintoloitsija B mietti myös mahdollisuuksia

ravintolabisneksen luopua kokonaan muovin käytöstä take away-kulttuurissa. ”Muovi pois. Siitä puhutaan jatkuvasti, kuinka pahasta se on.” (Ravintoloitsija B.)

”Vaihtamalla muoviset take away-boksit biohajoaviin materiaaleihin. Tämä kuitenkin vaatii aikaa sekä että hinnat tulisivat näissä alaspäin, koska monilla ravintoloilla tulee todella iso osa myynnistä take away annoksista. Tämän takia take away laatikoiden hinnat eivät saa olla kauhean isot.” (Ravintoloitsija C.)

Ravintoloitsija D mietti puulle korvaavia ympäristöystävällisempiä materiaaleja tulevaisuudessa, jotka eivät kuluttaisi millään tavalla. ”Esimerkiksi palmunlehdet.” Hän mietti vaihtoehtona myös yrityksen toiminnan päästöjen kompensoimista esimerkiksi metsän ostamisella, joka toimisi hiilinieluna ja näin päästäisiin lähemmäs nollapäästöjä. (Ravintoloitsija D.) Ravintoloitsija A:n mielestä tulevaisuuden take away-kulttuuria voidaan kehittää ympäristöystävällisemmäksi lisäämällä kuluttajien tietoisuutta. Heitä pitäisi myös kannustaa esimerkiksi omien kahvimukien käyttöön. (Ravintoloitsija A.)

”Taloudellinen kasvu ja ympäristönsuojelu eivät mene käsikädessä. Nollapäästöihin emme pääse ikinä.” (Ravintoloitsija B.)

Osan haastateltavien kanssa keskusteltiin myös pantillisten rasioiden mahdollisuuksista ravintola-alalla. Ravintoloitsija B kertoi ajatuksen olevan hauska, muttei usko ihmisten palauttavan astioitaan. ”Take away on juuri sitä, että pakkaukset heitetään käytön jälkeen roskikseen.” (Ravintoloitsija B.) Ravintoloitsija D sanoi panttiamatusten olevan erittäin mielenkiintoinen, mutta epäili sen toimimista myös käytännössä. Hän ei näe itseään kantamassa bokseja kotiin ja takaisin sekä vielä puhdistamassa niitä, koska silloin häviäisi koko take away-kulttuurin idea eli helppous. Hän mietti myös, että olisiko nämä pantilliset kestoastiat lopulta kuitenkin ympäristöystävällisempiä. ”Mikä on ympäristöystävällisempää ja vastuullisempaa loppujen lopuksi?” Hän antoi esimerkkinä kestokassit, jotka ovat luontoa saastuttavampia kuin muovipussit. (Ravintoloitsija D.)

”Take awayn idea on just, että se on helppoa ja hakuna matata” (ravintoloitsija B).

Yleisesti ottaen kaikki haastateltavat näkivät ravintolatoiminnan sekä siihen liittyvän kertakäyttökulutuksen positiivisena tulevaisuudessa ja täynnä uusia mahdollisuuksia. He ovat avoimin mielin uusille innovaatioille ja ympäristöystävällisemmille vaihtoehdoille sekä haluavat kehittää omaa ravintolatoimintaansa myös kohti kestävämpää ja ympäristöystävällisempää toimintaan, kun siihen löytyy vain taloudellisesti kannattavia ratkaisuja.

## 7 Pohdinta

Tässä luvussa käsittelen koko opinnäytetyön tuloksia ja vastauksia tutkimusongelmiin, tulosten luotettavuutta sekä lopuksi arvioin omaa oppimistani koko prosessin aikana. Tärkeää on arvioida tietoperustan ja tutkimusaineiston välisiä yhtäläisyyksiä ja tehdä sen kautta johtopäätöksiä.

Tietoperustan luvussa 2.2 kerrotaan yritysmaailman heränneen ilmastonmuutokseen (FIBS 2019). Tätä vahvistaa myös tutkimuksen haastateltavien asenteet. Tietoisuus sekä mielenkiinto ympäristöasioista on kasvanut huomasti viimeisen parin vuoden aikana sekä kuluttajien keskuudessa kuin myös yritysmaailmassa. Tämä ei kuitenkaan tarkoita vielä, että ravintolabisneksessä ollaan valmiita toimimaan radikaalisti asian puolesta. Se on kuitenkin otettu isoksi osaksi yritysten liiketoimintastrategioita, sillä ravintoloitsijat näkivät ympäristövastuulla olevan merkittävä markkina-arvo nykypäivänä. Kuten ravintoloitsija B (06.11.2019) totesi kappaleessa 6.1, niin yritykset lähtevät ympäristövastuulliseen toimintaan mukaan nykyään, koska he näkevät siinä suurta taloudellista hyötyä.

Mitä tulee take away-pakkauksiin ravintoloissa, ovat ne välttämättömiä nykypäivän ravintolabisneksen kannalta. Kappaleessa 3.3 kerrotaan kuluttajien tietoisuuden lisääntyneen tuotteiden ja palveluiden ympäristövaikutuksista, mutta silti heidän tekevän kulutusvalintojaan pääsääntöisesti hinnan sekä helppouden mukaan (Degerman 2017). Samaa mieltä on jokainen tutkimuksen haastateltava ravintoloitsija. Nykyajan kulutustrendinä voidaan pitää ruoan saannin laadukasta helppoutta. Helppous pitää sisällään sekä palvelun hinnan että nopeuden. Ihmiset ovat kiireisiä ja aika on rahaa. Tämän takia pikaruokala palvelut ja take away-kulttuuri on juuri nyt suosiossa. Haastatteluissa kävi kuitenkin ilmi, että laadukkaan pikaruoan kysyntä on kasvussa ja siitä asiakkaat ovat usein valmiita maksamaan jopa hieman enemmän. Mitä tulee kuluttajien päätöksiin ympäristöasioiden kannalta, niin tuntuu se vielä toistaiseksi jäävän hinnan ja helppouden taakse.

Kun puhuttiin ravintoloiden käyttämisestä take away-pakkauksista, niin kaikki haastateltavat kertoivat ravintoloissa vähentäneensä muovisia vaihtoehtoja. Ravintoloitsijat puhuivat muovisista pakkauksista epäympäristöystävällisinä ja pohtivat biohajoavia materiaaleja ympäristöystävällisempinä vaihtoehtoina. Tässä on kuitenkin iso ristiriita opinnäytetyön tietoperustan kanssa. Luvussa 4.5 pohditaan muovin hyötyjä ja haittoja, jonka lopputuloksena on, että tällä hetkellä ei ole vielä markkinoilla muoville parempaa aidosti ympäristöystävällisempää vaihtoehtoa. Suuri osa markkinoilla olevista biohajoavista tai biopohjaisista materiaaleista on yritysten käyttämää harhaanjohtavaa epäeettistä markkinointia eli viherpesua. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 10, 37-38.) En väitä, että kyseisissä ravintoloissa

tehtäisiin näin, vaan uskon enemmän heidänkin joutuneen myös virheellisen markkinoinnin uhreiksi.

Haastatteluissa kävi ilmi, että take away-pakkauksien valinnassa tärkeässä asemassa on niiden hinta. Kaikki kertoivat, että pakkauksien ympäristöystävällisyys on myös erittäin tärkeä, jopa välttämätöntä nykyään. Esimerkiksi kappaleessa 6.3 ravintoloitsija B (06.11.2019) kertoi pakkauksien ympäristöystävällisyyden olevan heille ”must” ja sitten valitaan se halvin, ympäristöystävällinen vaihtoehto. Myös pakkauksien laadulla ja ulkonäöllä kerrottiin olevan merkitystä. Haastateltavat totesivat myös, että pakkauksissa tärkeää on hinta-laatusuhde, joka etenkin vaikuttaa ympäristöystävällisempiin paketteihin siirtymisessä, sillä ne maksavat usein hieman enemmän kuin muovista valmistetut.

Kokonaisuutena sain käsityksen, että haastateltavat eivät olleet kovinkaan tietoisia eri materiaalien koko elinkaaren aikaisista ympäristövaikutuksista. Nykyään tietoa on niin valtavasti, että usein oikean tiedon löytäminen on hankalaa. Näin ollen lähdekritiikin tärkeys korostuu oikean tiedon suodattamisessa. Etenkin nyt pinnalla oleva muovikeskustelu herättää paljon erilaisia mielipiteitä sekä näkökulmia. Uusia ratkaisuja kehitellään huimaa vauhtia ja jokainen tahtoo olla osaltaan muoviongelman ratkaisija ja sankari. Tämä aiheuttaa sen, että markkinoilla on laaja kirjo erilaisia ”ympäristöystävällisempiä” vaihtoehtoja muoville. Kappaleessa 4.3 todetaan kuitenkin, että esimerkiksi biohajoava materiaali ei yleensä ole resurssitehokkaampi eikä pienempi hiilijalanjäljeltään kuin muovi samassa käyttötarkoituksessa (Kohvakka & Lehtinen 2019, 121).

Kaikki haastateltavat olivat kiinnostuneita aiheesta ja kertoivat haluavansa kuulla mielellään lisää. Sain myös kuvan, että uusiin ympäristöystävällisempiin ratkaisuihin ollaan mielellään lähdössä mukaan, kunhan ne ovat vain myös taloudellisesti kannattavia. Lopputulemana ravintoloitsijat ovat todella kiinnostuneita aiheesta ja haluavat kehittää ravintoloidensa toimintaa kestävämmäksi sekä ympäristövastuullisemmaksi nyt ja tulevaisuudessa. Tähän tarvitaan kuitenkin kattavaa informaatiota ja ohjeistusta, siitä, mikä on paras vaihtoehto milläkin hetkellä. Toistaiseksi näyttäisi vielä siltä, että biohajoavien muovien aikakautta pitää vielä hetki odottaa ja sen sijaan meidän tulisi keskittyä kierrätyksen ja kiertotalouden kehittämiseen niin yritysmaailmassa kuin kotitalouksissakin. Mitä tulee pantillisiin take away-pakkauksiin, niin tämä nähtiin vielä haastateltavien keskuudessa hieman vaikeana ja epätodennäköisenä ratkaisuna. Mutta se on selvää, että take away- ja pika-ruokakulttuuri jatkaa kasvavaa suosiotaan myös tulevaisuudessa ja sen kertakäyttöisyyteen tulisi löytää parempia ja kestävämpiä ratkaisuja.

Opinnäytetyön yhtenä alaongelmana oli selvittää, kuinka tärkeä arvo ympäristövastuu on ravintoloitsijoille? Jokainen haastateltava koki ympäristövastuun todella tärkeänä osana yrityksen toimintaa, miltei jopa välttämättömänä tänä päivänä. Ympäristövastuulla nähtiin olevan suuri markkina-arvo nykyään ja näin myös merkittävää taloudellista hyötyä.

Toisena alaongelmana oli selvittää, kuinka paljon ympäristövastuu vaikuttaa take away-pakkausten valinnassa? Jokainen haastateltava kertoi, että heidän ravintoloissaan on lähivuosien aikana luovuttu joko kokonaan muovisista pakkauksista tai osittain. Pakkaukset on vaihdettu heidän mukaansa nimenomaan ympäristöystävällisempiin vaihtoehtoihin, kuten biohajoaviin- tai biopohjaisiin pakkauksiin. Pakkausten hinnan nähtiin kuitenkin vaikuttavan eniten pakkausten valinnassa ja ympäristövastuun tulevan heti seuraavana. Tällä tarkoitettiin sitä, että valitaan ympäristövastuullisista tuotteista mahdollisesti juuri edullisin vaihtoehto.

Kolmantena alaongelmana oli selvittää, kuinka tarpeellisia take away-pakkaukset ovat kuluttajille ravintoloissa? Haastateltavat kertoivat ravintolabisneksen kuluttamisen trendeinä olevan ruoan helppous ja nopeus. Tämän trendin uskottiin kasvavan edelleen myös tulevaisuudessa. Pikaruokakulttuuri ja siihen vahvasti liittyvä take away-kulttuuri on siis tämän hetken ja mahdollisesti tulevaisuudenkin ruokailun trendi. Take away-kulttuurille pakkaukset ovat välttämättömiä, sillä ideana on saada ruoka nopeasti ja helposti mukaan sekä heittää pakkaukset ruokailun jälkeen roskikseen. Haastateltavat eivät myöskään nähneet asiakkaidensa olevan vielä täysin valmiita liian radikaaleihin ympäristötekoihin kulutusikäyttäytymisessään. Esimerkiksi pantillisten take away-pakkausten käyttöönotto ravintolabisneksessä tuntui olevan vielä liian hankalaa ja epärealistista.

Tutkimuksen alaongelmien avulla sain vastauksen myös tutkimuksen pääongelmaan. Pääongelmassa tarkoituksena oli selvittää, millaisia näkemyksiä ravintoloitsijoilla on liittyen take away-pakkausten ympäristövastuuseen sekä yleisesti ympäristövastuusta ravintoloissa? Kuten aiemmin jo totesin, niin ympäristövastuu ja siihen liittyvät asiat nähtiin haastatteluiden kesken todella tärkeinä. Kuluttajien kasvavan kysynnän takia ympäristövastuulla on merkittävä arvo markkinoinnissa. Muoviset take away-pakkaukset nähtiin vähemmän ympäristöystävällisenä valintana kuin esimerkiksi markkinoilla olevat biohajoavat- tai biopohjaiset pakkaukset. Tämän takia monissa ravintoloissa näihin biohajoaviin pakkauksiin oli jo siirrytty tai oltiin siirtymässä kokonaan. Kokonaisuudessaan jäi sellainen kuva, että haastateltavat eivät olleet täysin tietoisia pakkausten koko elinkaaren aikaisista ympäristövaikutuksista, eikä tämän takia ollut osattu tehdä välttämättä parhaimpia materiaalivalintoja pakkausten kohdalla.

## 7.1 Toimenpide-ehdotukset ravintoloille

Ympäristövastuu asiat ovat hankalia. Moni asia tulee ottaa huomioon niin tuotteiden ja materiaalien hankinnoissa, käyttämisessä kuin myös markkinoinnissa. Aidosti ympäristövastuullinen yritys pyrkii toimimaan läpinäkyvästi. Ei ole olemassa yhtä oikeaa tapaa toimia yrityksille, mitä tulee ympäristövastuuseen kokonaisuutena. Jokainen yritys tekee itselleen tärkeitä toimia vastuullisemmin ja panostaa niihin. Kaikkea ei voi muuttaa kerralla, eikä onneksi tarvitsekaan. Seuraavaksi annan muutaman kehitysehdotuksen, mihin ravintoloitsijat voivat kiinnittää huomiota halutessaan kehittää toimintaansa ympäristövastuullisemmaksi.

Ravintoloiden ympäristövastuuta on käsitelty opinnäytetyössä pääosin take away-pakkausten vastuullisuuden näkökulmasta. Take away-kulttuurin kertakäyttöluonteisuus herättää paljon mielipiteitä. Tämän takia on hienoa, että kertakäyttöisille muovipakkauksille pyritään koko ajan löytämään sitä parempaa, ympäristöystävällisempää vaihtoehtoa. Tällä hetkellä sellaista ei kuitenkaan ole. Kuten tietoperustan kappaleessa 4.3 kerrotaan, niin usein luullaan erilaisten biohajoavien ja biopohjaisten materiaaliveikkojen olevan perinteistä muovia ympäristöystävällisempiä. Mutta kuten kappaleessa 4 todettiin, niin tässä on paljon ristiriitaa, eikä näin yleensä ole.

Ehdotukseni on, että ravintolat keskittyisivät vaihtoehtoisten pakkausmateriaalien etsimisen sijaan jätteiden tehokkaaseen kierrättämiseen sekä tulevaisuuden kiertotalouden tukemiseen. Kappaleessa 4.4 kerrotaan, että tämän päivän ratkaisut eivät voi perustua korvaaviin materiaaleihin. Biohajoavien materiaalien tarkoituksena on käytön jälkeen hajota ja jättää mahdollisimman vähän jälkeä. Tämä ajattelutapa tuotteen elinkaaresta ei tue kiertotalouden ajattelutapaa, jossa materiaali pyritään säilyttämään mahdollisimman pitkään taloudessa mukana. (Kohvakka & Lehtinen 2019, 5, 122.) Kiertotaloudellista ajattelutapaa ja toimintaa tukee vahvasti taustalla Euroopan parlamentin ja Suomen ympäristöministeriön asettamat muovistrategiat, jossa muovin käyttöä ja kierrätystä pyritään suuntaamaan kohti kestävästä kiertotaloutta (Ympäristöministeriö 2019, 8.)

Vähennä ja vältä, kierrätä ja korvaa on todella hyvä lähestymistapa myös ravintoloille (katso kappale 4.4). Ravintoloissa voitaisiin pyrkiä vähentämään ja karsimaan pois kaikki turhat, etenkin kertakäyttöiset, pakkaukset. Työpaikoilla tulisi panostaa materiaalivalintoihin, jotta myös asiakkaalle olisi helpompaa kierrättää. Tarvittaessa vanhat pakkausmateriaalit tulisi korvata ympäristöystävällisemmillä ja kestävämmillä valinnoilla. Pakkausmateriaaleissa tulisi panostaa esimerkiksi niiden kierrätettävyyteen ja uudelleenkäyttämähallisuuksiin. Ravintoloiden johdon tulisi hankkia tietoa ja seurata mielenkiinnolla alan uutisia,

jotta he tietäisivät, mikä on se paras ja ympäristöystävällisin vaihtoehto. Johdon tulisi huolehtia myös alaisten koulutuksesta ja valistaa heitä ympäristötietoisemmiksi.

Viimeinen ehdotukseni on, että ravintoloiden tulisi panostaa asiakkaidensa tietoisuuden lisäämiseen. Ravintoloitsija A (14.11.2019) kertoi heidän asiakkaidensa tekevän kestävämpiä valintoja kuluttaessaan, kun yritys siihen kannustaa. Ympäristövastuullisempiin valintoihin ja tekoihin ei voi ketään pakottaa, mutta kannustamalla ja oman yrityksen toiminnan ohjaamana, uskon kuluttajien tekevän mielellään kestävämpiä valintoja. Heille voi esimerkiksi myyntitilanteessa kertoa, kuinka ja miten kyseinen take away-pakkaus voidaan kierrättää, jos voidaan. Vakioasiakkaita voi jopa kannustaa ottamaan omat rasiat mukaan ja kertoa, että annokset voidaan helposti valmistaa myös suoraan niihin.

## **7.2 Tutkimuksen arviointi ja onnistuneisuus**

Tässä kappaleessa arvioin opinnäytetyön tutkimuksen luotettavuutta eli reliabiliteettia sekä toistettavuutta eli validiteettia. Tutkimuksen luotettavuudella tarkoitetaan tutkimuksen kykyä mitata sen tuloksia. Jos sama tutkimus toteutettaisiin esimerkiksi uudestaan, niin päädyttäisiin todennäköisesti samoihin lopputuloksiin. Tutkimuksen toistettavuutta voidaan käsitellä esimerkiksi rakennevalidiuksen kautta. Rakennevalidius vastaa kysymykseen: ”Koskeeko tutkimus sitä, mitä sen on oletettu koskevan?”. Tämän takia laadullisessa tutkimuksessa tietoperustan ja tutkimuksen välinen yhteys on todella merkittävässä asemassa, kun arvioidaan tutkimuksen luotettavuutta sekä toistettavuutta. Käsitteet reliabiliteetti ja validius ovat molemmat peräisin kvantitatiivisesta tutkimuksesta ja sen takia niitä ei voi suoranaisesti peilata kvalitatiiviseen tutkimukseen. ”Haastatteluaineiston luotettavuus riippuu sen laadusta.” (Hirsijärvi & Hurme 2008, 185-187.)

Tutkimuksen tietoperustan luotettavuutta tukee tiukka lähdekritiikki. Tietoperustan kirjoittamisessa on käytetty monipuolisesti ajankohtaisia ja kansainvälisiä lähteitä. Artikkeleiden, uutisten ja pdf-tiedostojen valinnassa on oltu todella kriittisiä ja aiheeseen on perehdytty perusteellisesti ennen niiden valitsemista. Internet lähteiden tueksi on käytetty uusia tänä vuonna julkaistuja kirjoja sekä muutaman vuoden vanhempia Haaga-Helian verkkokirjastosta löydettyjä E-kirjoja. Tiedonkeruussa on oltu kriittisiä ja tietoperustaan on pyritty keräämään vain tutkimustulosten kannalta oleellista tietoa.

Haastatteluissa taustakysymyksissä kysyttiin kaikilta haastateltavilta, mitä ympäristövastuu heidän mielestään tarkoittaa? Tällä kysymyksellä pyrittiin välttämään mahdollisia tulkintavirheitä haastattelijan ja haastateltavien välillä. Tämä otettiin huomioon jo haastatte-

lua suunniteltaessa, jotta tutkimuksen luotettavuus kasvaisi. Haastattelukysymyksissä tutkimuksen molemmat osapuolet tiesivät, että puhutaan samasta aiheesta ja molemminpuolinen ymmärrys kasvoi. Vilkkaan (2015) mukaan: ” He ovat oivaltaneet jotakin ja tulleet aidosti ei vain kuulluiksi, vaan kuunnelluiksi.”

Sähköpostin välityksellä suoritettut haastattelut heikentävät hieman osaltaan tutkimuksen tulosten luotettavuutta sekä toistettavuutta. Sähköpostin välityksellä suoritetuista haastatteluista jäi uupumaan kokonaan haastateltavan ja haastattelijan välinen vuoropuhelu ja tämän kautta myös kokonaisvaltaisempi tilanteen havainnointi. Haastateltavia pyydettiin kuitenkin vastaamaan kysymyksiin mahdollisimman kattavasti ja esimerkkejä käyttäen, jotta tutkija saisi ensinnäkin mahdollisimman kattavan aineiston sekä toiseksi tulkintavirheiltä välttyttäisiin. Liian suppeita vastauksia pyrittiin välttämään myös liian ohjailevilla kysymyksillä. Sähköpostiin vastanneet haastateltavat vastasivat kysymyksiin onneksi riittävän kattavasti ja laajasti. Annetuista vastauksista haastattelijan ei tarvinnut esittää tarkentavia lisäkysymyksiä luotettavien vastausten ja aineiston saamiseksi.

Kappaleessa 5. totesin aikaisemmin, että laatu korvaa määrän. Tässä tapauksessa kuitenkin olisi tutkimuksen luotettavuutta kasvattanut suurempi haastateltavien lukumäärä. Näin olisi ollut mahdollista saada useamman ravintoloitsijan näkökulma aiheesta ja mahdollisesti pystytty vertailemaan eroavaisuuksia eri ravintolatyyppeiden välillä sekä löytämään enemmän toistuvuutta vastauksissa. Olisi ollut mielenkiintoista huomata, olisiko esimerkiksi saman tyyppisillä pikaruokapaikoilla ollut yhteneväisiä vastauksia aiheeseen liittyen ja vertailla niitä esimerkiksi hotellien ravintoloiden vastauksiin. Tutkimuksessa otanta jäi kuitenkin pieneksi, joten tällaista vertailua ei pystytty tekemään.

Tutkimus on suuntaa antava. Laadullisessa tutkimuksessa tarkoituksena ei ole saada selville välttämättä faktoja ja totuutta käsiteltävästä aiheesta, vaan laajentaa ymmärrystä tutkittavasta ilmiöstä ja sen merkityksistä (Vilkka 2015). Tutkimushaastatteluista kerätty aineisto oli todella kattava, kun otetaan huomioon, että tutkimuksessa haastateltiin neljää ravintoloitsijaa. Haastateltavien vastauksia peilattiin tutkimuksen tietoperustaan. Tietoperusta tuki luotettavasti haastateltavien antamaa aineistoa. Kuluttamisen trendit sekä yritysten ympäristövastuuasiat menivät käsikädessä tutkittavien ja tietoperustan kanssa. Merkittävin löydös tutkimuksessa oli huomata ravintoloitsijoiden tekemien pakkausvalintojen olevan ristiriidassa tietoperustan ympäristöystävällisimmän valinnan kanssa. Ravintoloitsijoiden pakkausvalintojen voidaan olettaa johtuneen tietämättömyydestä aiheesta, sillä kaikki antoivat ymmärtää, että kyseiset pakkaukset oli valittu juurikin ympäristöasioiden puutteissa. Tutkimus toimii hyvänä ja luotettavana pohjana tulevaisuudessa tehtäville laajemmille jatkotutkimuksille aiheesta.

### 7.3 Oma oppiminen

Opinnäytetyön tekeminen eteni suunnitelmien mukaan. Olin alusta alkaen innostunut ja motivoitunut työn tekemiseen. Tämä johtui siitä, että olen itse ollut pitkään todella kiinnostunut kyseisestä aiheesta ja tahdoin tietää lisää. Tietoperustaa kirjoittaessa uppouduin välillä jopa liian syväälle, koska halusin olla varma kaikista näkökulmista ja tietolähteistä ennen kuin kirjoittaisin mitään paperille.

Tietoperustan kirjoittaminen vei opinnäytetyössä eniten aikaa. Muovista ympäristöhaittana on paljon tietoa ja paljon erilaisia mielipiteitä ja näkökulmia. Välillä tuntui, että kaiken sen tiedon keskeltä oli hankalaa tehdä luotettavia johtopäätöksiä ja kirjoittaa luotettavaa tietoperustaa työlle. Karkasin helposti itse opinnäytetyön kannalta oleellisista asioista ja uppouduin lukemaan kaiken maailman artikkeleita ja uutisia aiheeseen liittyen kylläkin, mutta vain laajemmalla mittakaavalla. Loppujen lopuksi sain kerättyä ja kasattua kattavan tietoperustan, jonka kirjoittamisesta opin todella paljon uutta.

Opinnäytetyön alussa kuvittelin päässäni biohajoavien- ja biopohjaistenpakkausten olevan ratkaisu muoviongelmaan. Mielenkiintoista sekä todella yllättävää oli huomata matkan varrella, että ne eivät olleetkaan välttämättä se paras ratkaisu. Mitä enemmän luin aiheesta, sitä enemmän varmistuin siitä, kuinka väärässä olinkaan ollut ennen tätä projektia. Tutkimushaastattelujen myötä huomasin, että moni muukin elää tässä samassa harhaluulossa. Tämä teki itse haastatteluista ja niiden tuloksista mielenkiintoisia. En ollut koskaan aiemmin tehnyt haastatteluja, enkä haastatellut ketään oikeasti. Haastattelut olivat opettavaisia ja pidin niiden tekemisestä.

Kirjoitin koko opinnäytetyöni Portugalista käsin. Aluksi pelkäsin, että tämä olisi aiheuttanut ongelmia opinnäytetyöni etenemiselle ja minun valmistumiselleni. Täytyy kuitenkin todeta, että ohjaajani ja kouluni oli alusta alkaen todella kannustavia ja saivat kaiken aina järjestyseen etänä. Tästä olen todella kiitollinen. Mahtavaa joustavuutta ja hieno, kaikki on järjestettävissä asenne, tekivät syksystäni sekä koko työn kirjoittamisesta entistä mielekkäämpää. Ainoa ongelma etätyöskentelyssä oli aineiston ja lähteiden keruu. Haaga-Heilian verkkokirjasto toimii hyvin, mutta harmikseni monet kirjat ja lähteet, joita olisin voinut mahdollisesti käyttää, eivät olleet saatavissa E-kirjoina. Koitin turvautua myös paikalliseen kirjastoon, mutta sieltä oli saatavilla vain rajallisesti englanninkielistä aineistoa. Sain kuitenkin Suomesta tulevilta vierailijoilta muutamia kirjoja sekä opiskelukaverini laittoivat minulle kuvia pyytämistäni kirjoista ja aiheista.

Olen todella tyytyväinen omaan suoriutumiseeni ja koko opinnäytetyön tuloksiin. Tavoitteisiin päästiin ja tutkimuskysymyksiin sain selkeät vastaukset. Olen kiitollinen kaikille tutkimukseen osallistuneille, etenkin haastateltaville, sillä ilman heitä ja heidän kattavia ja mielenkiintoisia vastauksiaan, en olisi saanut opinnäytetyötäni kasaan.

## Lähteet

Andrady, A.L. 2015. Plastics and environmental sustainability. John Wiley & Sons Inc. Canada.

Before the Flood 2019. How is our climate changing? Luettavissa: <https://www.beforetheflood.com/explore/the-crisis/climate-changing/>. Luettu: 15.10.2019.

Bhose, C. 2019. Saako hallitus kuriin ravintola-alan verovilunkipelin? – Pizzaketjupomo: ”Liputan tämän puolesta vahvasti”. Kauppalehti. Luettavissa: <https://www.kauppalehti.fi/uutiset/saako-hallitus-kuriin-ravintola-alan-verovilunkipelin-pizzaketjupomo-liputan-taman-puolesta-vahvasti/77251e51-ae01-4293-b516-bfddd452f32d>. Luettu: 30.09.2019.

Bjurström, E. 2019. Hyvästit muoville? Suomalaistutkijat loivat hämähäkisilkistä ja selluloosasta jäykän ja sitkeän materiaalin, joka hajoaa luonnossa. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10972852>. Luettu: 12.11.2019.

Burkart, K. 2019. The four deadly gases. Luettavissa: <https://www.beforetheflood.com/explore/the-crisis/the-four-deadly-gases/>. Luettu 15.10.2019.

Degerman, R. 2017. Vastuullinen kuluttaminen lisääntyy, mutta suurinta osaa kiinnostaa eniten hinta ja helppous. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-9930079>. Luettu: 13.10.2019.

ECHA. Mikromuovit. Luettavissa: <https://echa.europa.eu/fi/hot-topics/microplastics>. Luettu: 16.10.2019.

Ekokompassi. Yritysvastuu. Luettavissa: <https://ekokompassi.fi/yritysvastuu/>. Luettu: 03.09.2019.

Elinkeinoelämän keskusliitto 2019. Vastuullisuus liiketoiminnan ytimessä. Luettavissa: <https://ek.fi/mita-teemme/energia-liikenne-ja-ymparisto/vastuullisuus/>. Luettu: 03.10.2019.

Euroopan parlamentti 2018a. Muovijäte ja kierrätys EU:ssa. Luettavissa: <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/headlines/society/20181212STO21610/muovijate-ja-kierratys-eu-ssa>. Luettu: 12.11.2019.

Euroopan parlamentti 2018b. Mikromuovit: lähteet, haitat ja EU:n ratkaisut. Luettavissa: <http://www.europarl.europa.eu/news/fi/headlines/society/20181116STO19217/mikromuovit-lahteet-haitat-ja-eu-n-ratkaisut>. Luettu: 15.10.2019.

Euroopan parlamentti 2018c. Merten muovijäte: taustatietoa, haittavaikutuksia ja uudet säännöt. Luettavissa: <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/headlines/society/20181005STO15110/merten-muovijate-taustatietoa-haittavaikutuksia-ja-uudet-saannot>. Luettu: 15.11.2019.

FIBS 2019. FIBS-tutkimus: Yritykset todella heränneet ilmastonmuutokseen – mutta eivät vielä luonnon monimuotoisuuden suojeluun. Luettavissa: <https://www.fibsry.fi/ajankoh-taista/fibs-tutkimus-yritykset-todella-heranneet-ilmastonmuutokseen-mutta-eivat-viela-luonnon-monimuotoisuuden-suojeluun/>. Luettu: 08.10.2019.

Frilander, M. 2019. Takana hullu muovivuosi – Hukummeko muoviin vai voisiko muovi olla myös ystävämme? Maija Pohjakallio yrittää ratkaista maailmanlaajuisia muoviongelmia. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10541942>. Luettu: 12.11.2019.

Harmaala, M-M. & Jallinoja, J. 2012. Yritysvastuu ja menestyvä liiketoiminta. SanomaPro Oy. Helsinki.

Hiltunen, L. Graduaineiston analysointi. Jyväskylän yliopisto.

Hirsijärvi, S. & Hurme, H. 2008. Tutkimushaastattelu. Gaudeamus. Helsinki.

Hävikkiviikko 2019. Tietoa ruokahävikistä. Luettavissa: <https://havikkiviikko.fi/tietoa-ruokahavikista/>. Luettu: 15.10.2019.

Ilmasto-opas.fi 2017. Ilmastonmuutos ilmiönä. Luettavissa: <http://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastonmuutos/ilmio/-/artikkeli/962d9aa2-e7e3-4df5-89a2-9f1f653e0d4e/ilmastonmuutos-ilmiona.html>. Luettu 15.10.2019.

IPCC 2019. Choices made now are critical for the future of our ocean and cryosphere. Luettavissa: <https://www.ipcc.ch/2019/09/25/srocc-press-release/>. Luettu: 15.10.2019.

Joutsenmerkki. Kriteerit. Luettavissa: <https://joutsenmerkki.fi/kriteerit/>. Luettu: 11.11.2019.

Jyväskylän yliopisto 2015a. Diskurssianalyysi. Luettavissa: <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/aineiston-analyysimenetelmat/diskurssianalyysi>. Luettu: 05.11.2019.

Jyväskylän yliopisto 2015b. Fenomenologinen analyysi. Luettavissa: <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/aineiston-analyysimenetelmat/fenomenologinen-analyysi>. Luettu: 05.11.2019.

KAMK. Tutkimusongelmat ja -tehtävät sekä hypoteesit. Luettavissa: <https://www.kamk.fi/fi/opari/Opinnaytetyopakki/Teoreettinen-materiaali/Tukimateriaali/Tutkimusongelmat>. Luettu: 02.11.2019.

Kiviluoma, M. 2019a. Hyvä johtaminen on vetovoimatyötä parhaimmillaan – osa 2/3. Luettavissa: <https://www.vitriini.fi/tarina/hyva-johtaminen-on-vetovoimatyota-parhaimmillaan-osa-23.html>. Luettu: 11.11.2019.

Kiviluoma, M. 2019b. Ravintola Nolla elää täydellisessä kiertotaloudessa. Luettavissa: <https://www.vitriini.fi/tarina/ravintola-nolla-elaa-taydellisessa-kiertotaloudessa>. Luettu: 13.11.2019.

Kiviluoma, M. 2019c. Hyvä johtaminen on vetovoimatyötä parhaimmillaan – osa 1/3. Luettavissa: <https://www.vitriini.fi/tarina/hyva-johtaminen-on-vetovoimatyota-parhaimmillaan-osa-13>. Luettu: 11.11.2019.

Kiviluoma, M. 2019d. Hyvä johtaminen on vetovoimatyötä parhaimmillaan – osa 3/3. Luettavissa: <https://www.vitriini.fi/tarina/hyva-johtaminen-on-vetovoimatyota-parhaimmillaan-osa-33.html>. Luettu: 11.11.2019.

Kiviranta, H. 2019. Nämä asiat sinun tulee tietää muovien kemikaalikuormasta. Luettavissa: <https://muovitiekartta.fi/nama-asiat-sinun-tulee-tietaa-muovien-kemikaalikuormasta/>. Luettu: 14.11.2019.

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

Kosonen, L. 2019. Muovi on nyt arkipaha, seuraavat megatrendit ehkä ruoka ja liikkuminen – miten kuluttaja erottaa viherpesun aidosta vastuullisuudesta? Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10674467>. Luettu: 15.10.2019.

Lavonen, J., Loukomies, A., Meisalo, V., Ampuja, A., Juuti, K., Lampiselkä, J. & Jansson, J. 2006. Materiaalit ympärillämme: paperi, metalli ja muovi.

Luke 2016. Johtaminen. Luettavissa: <https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/ruokahavikin-maara-laatu-ravitsemispalveluissa/ruokahavikkiin-vaikuttavat-elementit-ravintola-alla/johtaminen/>. Luettu: 11.11.2019.

MaRa 2019a. Harmaan talouden torjuntaa on vahvistettava. Luettavissa: <https://www.mara.fi/teemat/harmaa-talous.html>. Luettu: 09.11.2019.

MaRa 2019b. Vastuullisuus. Luettavissa: <https://mara.fi/toimiala/toimialan-vastuullisuus>. Luettu: 05.11.2019.

NASA 2019. Overview: Weather, Global Warming and Climate Change. Luettavissa: <https://climate.nasa.gov/resources/global-warming-vs-climate-change/>. Luettu: 09.10.2019.

O'Brien, C. 2019. Digital Marketing Institute. 16 Brands Doing Corporate Social Responsibility Successfully. Luettavissa: <https://digitalmarketinginstitute.com/en-eu/blog/corporate-16-brands-doing-corporate-social-responsibility-successfully>. Luettu: 06.11.2019.

Paavilainen, K. 2018a. Ravintola Natura vannoo kestävän kehityksen nimeen: ”Vastuullisen ravintolatoiminnan tulisi olla enemmän sääntö kuin poikkeus”. Luettavissa: <https://www.city.fi/opas/ravintola+natura+vannoo+kestavan+kehityksen+nimeen+vastuullisen+ravintolatoiminnan+tulisi+olla+enemmän+saanto+kuin+poikkeus/12060>. Luettu: 08.11.2019.

Paavilainen, K. 2018b. Uusi 360 – ravintolaopas painottaa vastuullisuutta ja ympäristötekoja: ”Liian harva ravintola suhtautuu asiaan riittävällä vakavuudella”. Luettavissa: <https://www.city.fi/opas/uusi+360-ravintolaopas+painottaa+vastuullisuutta+ja+ymparistotevoja+liian+harva+ravintola+suhtautuu+asiaan+riittavalla+vakavuudella/12101>. Luettu: 11.11.2019.

Palvelualojen ammattiliitto 2019. PAMin tavoiteohjelma: Mikä on sosiaalisen vastuun merkitys yrityksen menestyksessä?. Luettavissa: <https://www.pam.fi/uutiset/pamin-tavoiteohjelma-mika-on-sosiaalisen-vastuun-merkitys-yrityksen-menestyksessa.html>. Luettu: 17.08.2019.

Plastic free trading 2019. Tuotetietoa. Luettavissa: <https://plasticfreetrading.fi/pages/tuote-tietoa-pla-sokeriruoko-palmunlehti-puu>. Luettu: 12.11.2019.

Pohjoismainen ympäristömerkintä 2018. Joutsenmerkin kriteerit. Ravintolat. Luettavissa: [https://joutsenmerkki.fi/wp-content/uploads/2019/01/055f\\_4\\_6\\_CD\\_ravintolat.pdf](https://joutsenmerkki.fi/wp-content/uploads/2019/01/055f_4_6_CD_ravintolat.pdf). Luettu: 11.11.2019.

Pyroll Group 2019. Global Compact -ohjelma. Luettavissa: <https://www.pyroll.com/vastuu/>. Luettu: 08.10.2019.

Ravintolakolmio-konserni. Vastuullisuusraportti 2019. Huolenpitoa henkilökunnasta ja ympärivästä yhteisöstä. Luettavissa: <https://www.ravintolakolmio.fi/vastuullisuus/>. Luettu: 10.11.2019.

Ravintola Nolla. Luettavissa: <https://www.restaurantnolla.com/fin>. Luettu: 13.11.2019.

Ruokatieto Yhdistys Ry 2019. Ympäristövastuu kattaa elinkaaren. Luettavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/ruokaketjun-vastuullisuus/ymparistovastuu-kattaa-elinkaaren>. Luettu: 29.08.2019.

Science History Institute 2019. The history and future of plastics. Luettavissa: <https://www.sciencehistory.org/the-history-and-future-of-plastics>. Luettu: 18.10.2019.

Sillanpää, M. 2019. Suomalaisfirma on kehittänyt muovitonta kahvikuppia jo vuosia – nyt avautui ovi maailmalle: ”Iso, globaali putiikki”. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-11026121>. Luettu: 12.11.2019.

Stenroos, M. 2019. Suomi asetti itselleen huippukovan ilmastotavoitteen - miten hallitus onnistuu lunastamaan lupauksensa? 5 kysymystä ja vastausta. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10992336>. Luettu: 08.11.2019.

Suomen pakkausyhdistys ry 2019. Biopohjaiset ja -hajoavat pakkaukset. Luettavissa: <http://www.pakkaus.com/tietoa-pakkauksista/biomuovit/>. Luettu: 12.11.2019.

Suomen pakkausyhdistys ry 2017. Pakkauksilla on kolme perustehtävää. Luettavissa: <http://www.pakkaus.com/tietoa-pakkauksista/pakkaukset/>. Luettu: 13.11.2019.

Sustainable meal 2018. Food facts. Luettavissa: <http://www.sustainablemeal.fi>. Luettu: 11.11.2019.

Tieteen Kuvalehti 2019. Mistä vapautuu eniten hiilidioksidia?. Luettavissa: <https://tieku.fi/luonto/ilmastonmuutos/mista-vapautuu-eniten-hiilidioksidia>. Luettu: 15.10.2019.

Työsuojelu.fi 2019. Työelämän pelisääntöjä on noudatettava. Luettavissa: <https://www.tyosuojelu.fi/harmaa-talous>. Luettu: 30.09.2019.

United Nations Global Compact. The ten principles of the UN Global Compact. Luettavissa: <https://www.unglobalcompact.org/what-is-gc/mission/principles>. Luettu: 06.11.2019.

Uusitalo, K. 2019a. Ruotsi haluaa kieltää lisää muovituotteita ja selvittää mahdollisuuksia muovipanttiin – Onnistuuko sama Suomessakin?. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10924180>. Luettu: 12.11.2019.

Uusitalo, K. 2019b. Lounas 10 euroa, astia 2 euroa: Ravintola otti käyttöön pantilliset take away -astiat – Idean keksijät toivovat muovipantista isoa ilmiötä. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-11039326>. Luettu: 11.11.2019.

Vilkkä, H. 2015. Tutki ja kehitä. PS-kustannus. Jyväskylä.

Viuf, B. 2017. Maapallo hukkuu muoviin. Luettavissa: <https://tieku.fi/luonto/ymparisto/maapallo-hukkuu-muoviin>. Luettu: 30.09.2019.

Ympäristöministeriö 2019. Muovit ympäristöhaasteena. Luettavissa: <https://www.ym.fi/fi-FI/Ymparisto/Muovit>. Luettu: 13.11.2019.

Zero Waste Finland ry 2019. Mitä on zero waste? Luettavissa: <http://zwf.fi/mita-on-zero-waste/>. Luettu: 10.11.2019.

## Liitteet

### Liite 1. Erilaisia muoveja ja niiden lyhenteet

PE-LD – matalatiheksinen Polyeteeni (muovikassit, pussit, kalvot)

PE-HD – korkeatiheksinen Polyeteeni (mehupullot, ämpärit, virvoitusjuomakorkit)

PP – Polypropeeni (Narut, rasiat, tekniset osat, kalvot, pehmusteet)

PS – Polystyreeni (astiat, lelut, kotelot, rasiat, eristeet)

PVC – Polyvinyylikloridi (rakennusmateriaalit, putket, letkut)

CPVC – kloorattu Polyvinyylikloridi

PB – Polybuteeni

GPPS – yleiskäyttöinen Polystyreeni

HIPS – iskunkestävä Polystyreeni

EPS – expandeable Polystyreeni

PMMA – Akryyli (maalit, koristeet, lasinkorvikkeet)

PET – Polyeteenitereftalaatti (virvoitusjuoma- ym. pullot, uistimet)

PBT – Polybutyleenitereftalaatti (kokolattiamatot)

PC – Polykarbonaatti (aurinkolasien linssit, CD-levyt)

PA – Polyamidi (vaatteet (nylon), hammasharjat, koneenosat)

PA-6 – Polyamidi 6

PA-66 – Polyamidi 6.6 tai Nylon 6.6

CA – Selluloosa-asettaatti

EVA – Polyeteenivinyliasettaatti

SAN – Styreeni-akrylinitriili

ABS – Akrylinitriilibutadieenistyreeni (3D-tulostaminen, veneet, kotitalouskoneet, kypärät)

SBS – Polystyreenibutadieenistyreeni (autonrenkaat, kengät)

PTFE – Polytetrafluorityleeni (paistinpannujen teflonpinta, tiivisteet)

(mukaillen Andrady 2015)

## **Liite 2. Haastattelulomake**

Haastattelu kysymykset on jaettu kolmeen eri osioon teemoittain. Ensimmäiseksi on kolme taustakysymystä, jonka jälkeen siirrytään kyselyyn. Teemat ovat ympäristövastuu, asiakaskunta ja take away-pakkaukset. Haastatteluilla sekä sähköposti kyselyillä on tarkoitus kartoittaa Suomessa toimivien ravintoloitsijoiden näkemyksiä ja tarpeita take away-pakkausten tarpeellisuudesta sekä ympäristövastuusta ravintoloissa. Tutkimuksella ei ole tarkoituksena löytää aiheesta totuutta, vaan ennemminkin ymmärtää kyseistä ilmiötä ja sen merkityksiä alalla. Tutkimustulokset käsitellään anonyymisti. Tuloksiin voi tutustua talvella 2020 Theseuksen tietokannasta.

### **Taustakysymykset:**

1. Mikä on asemanne työpaikalla?
2. Kuinka monen vuoden kokemus teillä on ravintola-alalta?
3. Saako yrityksenne nimeä käyttää opinnäytetyössä tutkimustuloksia analysoidessa?
4. Mitä ympäristövastuu tarkoittaa teille?

### **Haastattelu kysymykset:**

#### Ympäristövastuu

1. Mitkä ovat tärkeimpiä arvoja yrityksenne toiminnassa?
2. Kuinka tärkeä arvo ympäristövastuu on teille yrityksenne toiminnassa?
3. Kuinka ympäristövastuu näkyy yrityksenne toiminnassa päivittäin sekä pidemmällä aikavälillä?
4. Mitkä ovat ravintolatoimintanne merkittävimmät ympäristövaikutukset?

#### Asiakaskunta

5. Kuinka ympäristötietoisina pidätte asiakaskuntaanne?
6. Minkälaisia valintoja he tekevät kuluttaessaan (esim. aikaa säästäviä, helppoja, halpoja, terveyttä edistäviä vai ympäristöystävällisiä)?
7. Mikä on mielestänne tämän hetken suurin kuluttajakäyttäytymistä ohjaava trendi?
8. Mikä tai mitkä trendit ohjaavat kuluttajia tulevaisuudessa (noin 5 vuodessa)?

9. Miten asiakkaiden kulutuskäyttäytyminen vaikuttaa yrityksenne toimintaan?  
Take away-pakkaukset

10. Arvioikaa montako take away-pakkausta ravintolatoiminnassanne kuluu viikossa?
11. Kuinka suuri osa teidän koko myynnistä (%) menee take away-pakkauksissa?
12. Minkälaisia ja mistä materiaaleista valmistettuja take away-pakkauksia teillä on käytössä?
13. Kuinka olette huomioineet take away-pakkauksienne kierrätettävyyden ja ympäristöystävällisyyden, kuten take away-pakkauksien biohajoavuuden tai niiden tekemiseen käytetyn energian ja resurssien määrän?
14. Mitkä ovat take away-pakkauksien tärkeimpiä ominaisuuksia teille? Edullisuus, kestävyys, ulkonäkö, materiaali, biopohjaisuus, biohajoavuus vai kierrätettävyys? Miksi?
15. Millä perusteilla olette valinneet take away-pakkauksenne (esimerkiksi hinnan, ympäristöystävällisyyden tai pakkauksien ominaisuuksien perusteella)?
16. Onko teillä ollut aina käytössä samat take away-pakkaukset vai oletteko joutuneet vaihtamaan niitä? Ja jos kyllä, niin miksi?
17. Mitä riskejä take away-pakkausten käyttöön liittyy?
18. Arvioikaa tietoisuuttanne 4-10 (4 heikko, 10 erittäin tietoinen) muovista ympäristöhaittana?
19. Tulevaisuutta ajatellen, onko teille mitään konsteja tai ehdotuksia, kuinka take away-paketteja ja take away-kulttuuria voitaisiin kehittää ympäristöystävällisemmäksi sekä kestävämmäksi?
20. Millaista tietoa kaipaisitte lisää esimerkiksi take away-pakkausten ympäristövaikutuksista, materiaaleista tai terveys riskeistä?