

Iiris Åberg

Kestävä kehitys ja kiertotalous ravintola- alan restonomiopiskelijoille - aineistopak- etin teoria

LAB-ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-ala Lappeenranta
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto

Opinnäytetyö 2020

Tiivistelmä

Iiris Åberg

Kestävä kehitys ja kiertotalous ravintola-alan restonomiopiskelijoille- aineistopakettin teoria, 46 sivua

LAB-ammattikorkeakoulu

Hotelli- ja ravintola-ala Lappeenranta

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto

Opinnäytetyö 2020

Ohjaaja: lehtori Jukka Moilanen, LAB-ammattikorkeakoulu

Tämä opinnäytetyön tarkoituksena on tarkastella kestävästä kehitystä ja kiertotaloutta ravintola-alan restonomiopiskelijoille sopivasta näkökulmasta. Opinnäytetyön tarkoituksena on lisäksi toimia teoriapohjana erikseen muodostettavalle aineistopakettille, jota voidaan käyttää halutessaan osana ravintola-alan liikkeenjohdon restonomiopiskelijöiden opetusta.

Opinnäytetyö on toteutettu projektimuotoisena. Työn teoria on koottu erilaisista lähteistä, jotka käsittelevät kestävästä kehitystä ja kiertotaloutta. Kestävästä kehitystä ja kiertotaloutta käsitellään opinnäytetyössä yleisen näkökulman lisäksi tarkemmin ravintola-alan ja ruokateollisuuden näkökulmista. Tarkoituksena on muodostaa lukijalle selkeä kuva käsiteltävistä aihealueista ennen tarkempaa syvenymistä.

Opinnäytetyössä käy ilmi kestävästä kehityksen moniulotteisuus ja monipuolisuus. Ravintola-alan ja ruokateollisuuden osuus kestävästä kehityksen ja kiertotalouden toteutumiseen on selkeä. Ilmenee myös, miten paljon kestävä kehitys ja kiertotalous tarjoavat tilaa innovaatioille. Käsiteltävät aiheet koskettavat monia aloja ja aihealueita. Opinnäytetyön sisältämästä teoriasta on tehty erilliset luentomateriaalit, tuntitehtävät ja monivalintakysymykset. Jatkotutkimuksena voidaan käsitellä samaa aihealuetta hotellialan liikkeenjohdon näkökulmasta tai räätälöidä yritykselle oma kestävästä kehityksen toimintasuunnitelma.

Asiasanat: kestävä kehitys, kiertotalous, aineistopaketti, ammattikorkeakoulu, restonomit, ravintola-ala, ruokateollisuus, ilmastonmuutos

Abstract

Iiris Åberg

Theory for "Sustainable Development and Circular Economy for Tourism and Hospitality Degree Program Students" material packet, 46 Pages

LAB University of Applied Sciences

Tourism and Hospitality

Degree Programme in Tourism and Hospitality Management

Bachelor's Thesis 2020

Instructor: Mr Jukka Moilanen, Senior Lecturer, Saimaa University of Applied Sciences

The purpose of this thesis is to examine sustainable development and circular economy as a part of the restaurant business and food industry. This thesis aims to create a theory base for a material packet, which is intended for tourism and hospitality degree program students specializing in restaurant management. The material packet is available for all lecturers.

This thesis is project-based. The information was collected from various sources that cover the topics of sustainable development and circular economy. Both topics are examined first from a datum level to create a solid base of information. Later, the topics are reviewed on a deeper level and focus shifts to the restaurant business and food industry.

It becomes clear in this thesis that sustainable development is a versatile subject that has a lot to offer to different fields of work and development. The restaurant business and food industry also play a significant role in the fulfilment of sustainable development. Further studies and projects could touch more on individual parts which have been introduced in this thesis. A similar project but from the hotel management's point of view would be informative and useful.

Keywords: sustainable development, circular economy, material packet, university of applied sciences, Bachelor of Hospitality Management, restaurant business, food industry, climate change

Sisällys

1	Johdanto.....	5
2	Aineistopaketti ravintola-alan restonomiopiskelijoille	6
2.1	Opetussuunnitelman nykytilanne liikkeenjohdon restonomiopiskelijoilla	6
2.2	Merkitys opinnoissa ja työelämässä	6
3	Tapausoppiminen oppimisen välineenä.....	7
3.1	Tapaus- eli case-oppiminen.....	8
3.2	Oppimistehtävien rakentaminen	10
3.3	Erilaisia tehtävätyyppejä	10
4	Kestävä kehitys.....	11
4.1	Kestävän kehityksen määritelmän taustat.....	12
4.2	Ekologinen kestävyys	13
4.3	Taloudellinen kestävyys.....	14
4.4	Sosiaalis-kulttuurinen kestävyys	15
4.5	Agenda2030	16
4.5.1	Agenda2030:n tämän hetkinen tila Suomessa	17
4.5.2	Agenda2030:n haasteet ja korjausliikkeet	17
5	Kestävä kehitys ravintola-alalla ja ruokateollisuudessa	18
6	Ekologinen kestävyys osana ravintola-alaa	19
6.1	Kestävä ruokajärjestelmä.....	20
6.2	Ruokatuotannon ympäristövaikutukset	20
6.2.1	Liha ja ympäristö	21
6.2.2	Vesi	22
6.2.3	Energiatehokkuus.....	23
6.2.4	Ruokahävikki.....	24
7	Taloudellinen kestävyys osana ravintola-alaa.....	25
7.1	Lisäarvon luominen kestäväällä johtajuudella.....	26
7.2	Kestävä kehitys osaksi liiketoimintaa.....	27
8	Sosiaalis-kulttuurinen kestävyys osana ravintola-alaa.....	28
8.1	Agenda2030 ja ruokaturva.....	29
8.2	Paikallinen kulttuuri, yhdentymisen ja slow food	30
9	Kiertotalous lyhyesti.....	31
9.1	Kulutuksen muutos	32
9.2	6R-konsepti.....	33
9.3	Jätehuolto osana kiertotaloutta	34
9.4	Kiertotalouden esimerkkejä ravintola-alalta	35
10	Joutsenmerkki.....	35
10.1	Joutsenmerkki ja kiertotalous	36
10.2	Joutsenmerkki ja ravintolatoiminta.....	37
10.2.1	Kriteerit ruualle	37
10.2.2	Kriteerit energialle ja vedelle	38
10.2.3	Kriteerit jätteelle ja ruokahävikin mittaaminen	38
11	Yhteenvedo ja pohdinta	39
	Lähteet.....	41

1 Johdanto

Tämä opinnäytetyö käsittelee kestävästä kehitystä ja kiertotaloutta yleisesti ja ravintola-alan näkökulmasta. Kestävästä kehitystä ja kiertotaloutta käsittelevän kokonaisuuden on tarkoitus esitellä opiskelijoille aihealueiden perusteet. Aineistopakettin avulla opiskelija kykenisi paremmin myös ymmärtämään erilaisten tekijöiden yhteisvaikutuksia ja linkittymistä sekä hyödyntämään opittuja taitoja työelämässä. Opinnäytetyö on projektimuotoinen, ja sen pohjalta rakennetaan aineistopaketti LAB-ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoita opettavien opettajien vapaaseen käyttöön. Aineistopakettia voi käyttää kukin itse parhaiten kokemallaan tavalla. Opettaja voi syventää omaa osaamistaan alustan tietoja hyödyntäen tai käyttää aineistopakettia suoraan opetuksessa. Paketti on myös mahdollista määrätä opiskelijoille itsenäisesti suoritettavaksi. Materiaali sopii parhaiten toisen tai kolmannen vuosikurssin opiskelijoille, koska kurssin ymmärtäminen ja tiedon soveltaminen vaatii jo tietynlaista peruskäsitystä hotelli- ja ravintola-alasta.

Aiheeksi valikoidaan kestävä kehitys ja kiertotalous, koska opinnäytetyön tekijä on kiinnostunut aiheista ja niiden tavasta linkittyä kaikkiin elämän osa-alueisiin. Kestävä kehitys ja kiertotalous vaikuttavat hotelli- ja ravintola-alan toimintatapoihin monin eri tavoin, nyt ja tulevaisuudessa. Aiheet ovat lisäksi ajankohtaisia ja herättävät paljon keskustelua myös työelämän puolella alaa katsomatta.

Aluksi opinnäytetyössä käsitellään restonomeja ja restonomikoulutusta lyhyesti, jotta lukija saa selkeämmän kuvan koulutuksesta ja työelämän vaatimuksista. Tätä osiota seuraa oppimiseen ja tehtävien rakenteeseen liittyvää teoriaa. Lopuksi käsitellään kestävästä kehitystä ja kiertotaloutta sekä yleisestä näkökulmasta, että tarkemmasta ravintola-alaan liittyvästä näkökulmasta.

2 Aineistopaketti ravintola-alan restonomiopiskelijoille

Opinnäytetyön aineistopaketti on tarkoitettu kaikkien restonomiopiskelijoiden käyttöön, mutta pääasiallinen kohdeyleisö on ravintola-alan liikkeenjohdon ja ruokatuotannon johtamisen restonomiopiskelijat. Liikkeenjohtoon ja johtamiseen koulutettavat restonomit toimivat työelämässä johtavissa työtehtävissä, kuten tuotepäällikköinä, ravintolapäällikköinä ja asiantuntijoina (Haaga-Helia; Saimaan ammattikorkeakoulu; Opintopolku.fi). Kaikkia edellä mainittuja työnimikkeitä yhdistää vastuu prosesseista ja toiminnoista. Tämän vastuun takia olisi etenkin tämän tyylisten erikoistumisalojen restonomiopiskelijoiden opittava kestävän kehityksen ja kiertotalouden vaikutukset ravintola-alalla. Näihin aiheisiin perehtyminen voi luoda myös lisäarvoa tulevaisuuden työpaikoilla. Ammattikorkeakoulujen tulisi lisäksi kouluttaa ja muokata opiskelijoitaan eettisesti laadukkailla tavoilla, jotta saadaan muodostettua uusia innovatiivisia tekijöitä työelämään (Rautkorpi, Mutanen & Vanhanen-Nuutinen 2014, 135).

2.1 Opetussuunnitelman nykytilanne liikkeenjohdon restonomiopiskelijoilla

Saimaan ammattikorkeakoulun tai Haaga-Helian restonomiopiskelijoiden opetussuunnitelmassa ei ole kestävään kehitykseen ja kiertotalouteen perehtyvää opetuskokonaisuutta, vaikka aiheita sivutaan eri kursseilla. Haaga-Helian ruokatuotannon johtamisen opetussuunnitelmasta löytyy yksi kurssi, jonka sisällössä mainitaan ruoka-alan vastuullisuuden elementit (Haaga-Helian opinto-opas 2018). Tämän lisäksi kummankaan ammattikorkeakoulun ravintola-alan restonomiopiskelijoiden opetussuunnitelmasta ei löytynyt mitään muuta aiheeseen liittyvää.

2.2 Merkitys opinnoissa ja työelämässä

Ravintola-alalla työskentelevät ovat yhtäläillä osa globaalia kestävää kehitystä, kuin minkä tahansa muunkin alan toimijat. Asiantuntijoiden arviot tulevaisuuden tilasta ja maapallon vähenevät luonnonvarat ovat alojen rajoja ylittäviä huolenaiheita. Arviot ilmaisevat, että vuonna 2030 veden tarve on noussut 30 prosentilla, energiaa tarvitsemme 40 prosenttia enemmän ja ruoan tarve on noussut jopa 50 prosentilla (Bärlund & Perko 2013, 28). Näihin tulevaisuuden kuviin vastaaminen

vaatii jo nykypäivän tekijöiltä toimenpiteitä ja myös perehtymistä kestäväan kehitykseen ja kiertotalouteen. Opittujen asioiden tehokas hyödyntäminen liiketoiminnassa ei tarvitse vaikuttaa negatiivisesti kilpailukykyyn tai taloudelliseen asemaan.

Ammattikorkeakoulun tehtävänä on antaa työelämän ja sen kehittämisen vaatimukseen sekä tutkimukseen, taiteellisiin ja sivistyksellisiin lähtökohtiin perustuvaa korkeakouluopetusta ammatillisiin asiantuntijatehtäviin ja tukea opiskelijan ammatillista kasvua. Ammattikorkeakoulun tehtävänä on lisäksi harjoittaa ammattikorkeakouluopetusta palvelevaa sekä työelämää ja aluekehitystä edistävää ja alueen elinkeinorakennetta uudistavaa soveltavaa tutkimustoimintaa, kehittämistä- ja innovaatiotoimintaa sekä taiteellista toimintaa. (Ammattikorkeakoululaki 932/2014 § 4.)

Edellä mainitussa ammattikorkeakoululaissa ilmaistaan, miten ammattikorkeakoulujen tulee antaa opiskelijoille sellaista opetusta, joka tukee sekä alueellista että työelämän sisäistä kehitystä. Lisäksi voidaan todeta, että ammattikorkeakoulujen tulee myös tarjota tulevaisuuden vaatimusten täyttäviä kriteereitä, joista yksi merkittävimmistä on kestävä kehitys ja myös siihen liittyvä kiertotalous. Yhteiskunta, ympäristö ja talous hyötyvät ammattikorkeakoulutuksen kautta syntyvästä ennakoivasta ajattelusta kestäväan kehityksen saralla. (Rohweder 2008, 8.) Tulevaisuuden työelämässä tarvitaan osaajia, joiden oppiminen ja osaaminen perustuu kestäväan kehitykseen (Kohl & Virtanen 2008, 33).

3 Tapausoppiminen oppimisen välineenä

Tämän opinnäytetyön pohjalta rakennettu aineistopaketti hyödyntää tapausoppimista, johon on liitetty elementtejä ongelmakeskeisestä pedagogiikan menetelmästä. Ongelmakeskeisen oppimisen menetelmä sopisi hyvin tämän aineistopaketin kanssa käytettäväksi, mutta menetelmää on kannattavampaa käyttää pidempien opintojaksojen yhteydessä. Tavoitteena on, että oppiminen tapahtuu vuorovaikutuksessa muiden ryhmän jäsenten kesken. Tämä vaatii oppijalta aktiivisuutta ja vuorovaikutustaitoja, jotta ongelmanratkaisu ja kommunikointi muiden kanssa olisi mahdollisimman tuotteliasta. Oma motivaatio oppia ja kehittyä vaikuttavat siis olennaisesti oppimistuloksiin. (Hellström ym. 2015, 90.)

Tarkoituksena on tarjota oppijoille tarvittavat perustiedot kestävästä kehityksestä ja kiertotaloudesta, joiden pohjalta on helpompi hahmottaa aineistopakettien erilaisia esimerkkitapauksia eli caseja. Ongelmakeskeinen pedagogiikka on auttanut etenkin korkeampaa koulutusta, kuten ammattikorkeakouluja, kohtaamaan nopeampoinen työelämän kehitys. Hierarkiat työpaikoilla ovat madaltuneet ja itsenäisen työskentelyn sijaan monilla aloilla työryhmien toiminnan tärkeys on korostunut entisestään. (Poikela 2002, 8–9.)

Tapausten kautta oppiminen sopii kestävästä kehityksestä ja kiertotalouden ymmärtämiseen monista eri syistä. Kestävä kehitys ja kiertotalous haastavat opiskelijaa moniulotteisuudellaan ja luomallaan yhteiskunnallisella muutoksellaan. Innovaatiot syntyvät, kun tiedossa on jokin päämäärä, jota kohti halutaan mennä. Muoto, jossa innovaatio ilmenee, riippuu aina tilanteesta. (Rautkorpi ym. 2014, 13.) Kestävästä kehityksestä ja kiertotalouden teorian soveltaminen työelämään vaatii kykyä kehittää uusia tapoja toimia, jotta pitkäaikainen yhteiskunnallinen muutos olisi mahdollista.

3.1 Tapaus- eli case-oppiminen

Tapausoppiminen tunnetaan myös case-oppimisena ja tapausharjoituksena. Tämän pedagogisen mallin tarkoituksena on viedä opiskelija suoraan asian äärelle, kun esimerkkitapaus, eli case, on jokin oikea elämän esimerkki, ilmiö tai kysymys. Tapausoppiminen sopii Kolin (2017, 88) mukaan hyvin teoriapohjaisten opintojen oppimisen välineeksi, jotta opiskelija saa kiinni aiheesta käytännön esimerkin avulla. Lisäksi tapaukset voivat auttaa ymmärtämään suuria kestävästä kehityksestä ja kiertotalouden kaltaisia kokonaisuuksia. Tapaukset voidaan esitellä eri tavoin ja valintaan vaikuttaa saatavilla olevan tiedon lisäksi tapauksen luonne. Tapauksen kuvaus suullisesti tai kirjallisesti on usein riittävä, mutta esimerkiksi videoiden ja kuvien hyödyntäminen avaa monimutkaisempia aiheita paremmin. Esittelyn jälkeen tapauksen purkaminen ja käsittely voi tapahtua joko yksilöllisesti tai ryhmässä. (Alaniska ym. 4.)

Ryhmäkokoihin on myös hyvä kiinnittää huomiota. Pienryhmän koko kannattaa olla kahdesta neljään henkilöä, koska liian suurissa ryhmässä kommunikoinnin laatu voi kärsiä, kun puhujia on enemmän. Pienemmän ryhmäkoon toinen hyvä

puoli on myös vastuun tasaisempi jakautuminen, kun ryhmän jäsenistä kukaan ei voi passivoitua samalla tavalla, kuten esimerkiksi luokkatilanteessa. (Hellström ym. 2015, 60 - 61.) Jokaisen havaintojen ja päätelmien purkaminen yhdessä suullisesti tuo esille mahdollisesti uutta tietoa ja erilaisia tapoja lähestyä samaa tapausta. Ristiriidassa olevat mielipiteet ryhmien ja yksilöiden välillä ovat usein tervetulleita, koska niistä syntyy pohdiskelevaa keskustelua. Ristiriitojen selvittäminen on myös oiva väline työelämässä. (Hellström ym. 2015, 91 - 92.)

Oppijan osaamisen tunnistaminen kuuluu tapausoppimisen suurimpiin vahvuuksiin opetus- ja oppimismenetelmänä. Osaamisen tunnistajana voi toimia opetustilannetta johtava opettaja, tai itse oppija voi arvioida omaa suoriutumistaan itsearviointin avulla. Oppijan on myös kyettävä selvittämään pyydettyä, miksi hän on päätenyt lopputulokseensa, koska oppimisprosessin tarkoituksena ei ole ainoastaan päätyä oikeaan vastaukseen (Hellström ym. 2015, 92). Oppijat voivat itse myös muodostaa tapausten pohjalta omia käsiteltäviä tapauksia, jos halutaan luoda entistä syvällisempi oppimisprosessi. Tapausoppiminen sopii sekä lähi- että verkko-opetuksessa käytettäväksi metodiksi, mikä tekee siitä luonnollisen valinnan tälle aineistopakettille. (Koli 2018, 88; Alaniska ym. 4.) Vertaisarviointi on myös tärkeä osa tapausoppimista, jotta luokassa syntyvä keskustelu pysyisi mahdollisimman monipuolisena.

Tapauksiin nojaava oppimismenetelmä tuo mukanaan myös haasteita, joista merkittävin liittyy pintapuolisuuden riskiin. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että oppija ei löydä tapauksesta mitään uutta innovoitavaa, vaan päätyy vain toistamaan jo tiedossa olevaa tietoa. (Alaniska ym. 4.) Tätä voidaan ennaltaehkäistä joissain määrin valitsemalla sopivat tapaukset ja määrittelemällä oppijalle, mitä häneltä vaaditaan. Tapauksien käsittelyissä kannustetaan oppijoita etsimään tietoa eri lähteistä, jolloin lopullinen kokonaisuus monipuolistuu. Tämän kaltainen harjoitus opettaa myös tiedonhakuja, lähdekritiikkiä ja tiedon jatkojalostamista. (Koli 2017, 38.) Toinen ennaltaehkäisykeino on myös aiemmin mainittu yhteinen keskustelu ja jokaisen prosessin läpikäynti. Tämän avulla pintapuolisen ratkaisun saavuttanut oppija voi ymmärtää asian syvällisemmin.

3.2 Oppimistehtävien rakentaminen

Oppimistehtävien suunnittelua edeltää ymmärrys siitä, millainen hyvä oppimistehtävä on ja mihin oppimisella pyritään. Kestävän kehityksen ja kiertotalouden aineistopakettin tilanteessa oppimisen tavoite on saada oppija ajattelemaan ja soveltamaan oppimaansa tietoa. Itsehjautuvuusteorian mukaan on olemassa kolmenlaista motivaation osaa, jotka ovat amotivaatio, ulkoinen motivaatio ja sisäinen motivaatio. Jokaisen oppijan motivaation ilmeneminen vaikuttaa oppimiskokemukseen ja siitä saataviin lopputuloksiin. Amotivoitunut ihminen ei ole lainkaan halukas toimimaan ja tekemään. Ainoa tekeminen tapahtuu vain erillisten ohjeiden tuloksena. Ulkoisessa motivaatiossa käyttäytyminen perustuu jonkin tarpeen tai vaatimuksen täyttämiseen, mikä ei synny henkilön omasta tahdosta. Motivaationa voi olla vaikka jokin palkinto. Korkeakouluissa tällainen palkinto voi tarkoittaa esimerkiksi opintopisteitä. Kaikista optimaalisin motivaation muoto on yleisesti ottaen sisäinen motivaatio, koska siinä tekeminen perustuu ihmisen aitoon mielenkiintoon tai tahtotilaan esimerkiksi oppia jotain uutta. (Hellström ym. 2015, 96.)

Oppimisen kannalta tehokkaimmaksi motivaation muodoksi voidaan päätellä sisäinen motivaatio. Tästä syystä on tärkeä sitouttaa oppija aihealueeseen, jotta aihe muodostuisi oppijalle henkilökohtaisemmaksi, eikä se olisi vain tehtävä, mikä pitäisi suorittaa väkisin. Ulkoisen motivaation vahvistaminen voi olla myös hyvä lähtökohta. Tehtävien muotoiluun liittyen Koli (2017, 23) opastaa rakentamaan tehtävän siten, että se herättää kiinnostusta ja motivoi. Tehtävän on myös hyvä aktivoida oppijaa, jolloin aiemmat käsitykset aiheesta muistuvat mieleen, ja niiden pohjalta on helpompi lähteä soveltamaan uutta tietoa ja taitoa.

3.3 Erilaisia tehtävätyyppejä

Aineistopakettin luentomateriaaleiksi tarkoitetut diaesitykset sisältävät teorian tueksi tarkoitettuja aktiivisia keskustelutehtäviä. Näissä voidaan kysyä käsiteltyyn aiheeseen liittyviä kysymyksiä, joiden tarkoitus on herättää yhteistä keskustelua pienryhmässä ja luokkahuonetilanteessa. Itsenäisesti suoritettavana vastauksia voidaan jakaa ja kommentoida sähköisen alustan keskustelupalstalla. Aineisto-

paketissa käytetään oppijoiden aikaisempien tietojen aktivointia ennen kuin aihealueeseen perehdytään tarkemmin. Oppijoilta voidaan kysyä esimerkiksi, mitä asioita heille tulee mieleen sanasta kestävä kehitys. Aikaisempien tietojen kartoitus on hyvä väline myös opettajalle, koska hän saa tätä kautta myös selkeämmän käsityksen tiedon määrästä ja tasosta. Kysymykset voivat olla myös aktivoivia, tällöin aihealuetta pohditaan erilaisista näkökulmista, kuten mitä ennakkotietoja jo on ja mitä halutaan tietää enemmän. (Koli 2017, 34 - 35.)

Pohdinta ja innovointitehtävien lisäksi aineistopakettiin sisällytetään sähköiselle alustalle osaamistehtäviä, joiden avulla tarkastellaan oppijoiden ymmärrystä aiheesta. Osaamistehtävät toimivat lisäksi aiheen käsittelyä edeltävänä testinä, jossa voidaan tarkastella oppijan tietoja. Tehtävät voivat perustua diaesityksissä esiteltyyn teoriaan tai erilliseen alustalta löytyvään aineistoon. Oppimistehtävien selkeyden vuoksi on niiden eri vaiheiden jäsentely tärkeää. Tällä tavoin oppijaa valmistellaan seuraavaa vaihetta varten. Tämän kaltainen oppimistehtävien rakentaminen huomioi myös erilaiset oppijat, jos kaikki eivät etene samaan tahtiin. Jokainen voi valita itselleen kaikista parhaimman järjestyksen ja rytmin suorittaa. (Koli 2017, 23 - 24.)

4 Kestävä kehitys

Kestävä kehitys on jatkuvaa ohjattua muutosta, jota tapahtuu globaalisti, alueellisesti ja paikallisesti (Ympäristöministeriö). Tämän muutoksen tarkoituksena on varmistaa, että tulevilla sukupolvilla on samat hyvät elämisen mahdollisuudet kuin nykyisillä sukupolvilla. Kestävä kehitys ryhmitellään nykyisin kolmeen eri ulottuvuuteen, joita ovat ekologinen, taloudellinen ja sosiaalis-kulttuurinen. Nämä kolme ulottuvuutta liittyvät toisiinsa tiiviisti, ja niiden yhteistoiminta on edellytys kestävä kehityksen toteutumiselle. (Cantell 2004, 23 - 25.)

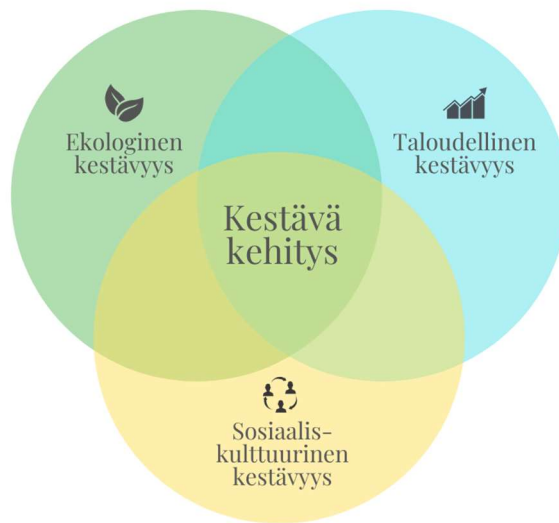
Kestävä kehityksen kolme ulottuvuutta osoittavat, että eri yhteyksien ymmärtäminen ja tunnistaminen vaikuttavat merkittävästi kokonaiskuvan näkemiseen. Tässä luvussa perehdytään tarkemmin kestävä kehityksen määritelmään, YK:n Agenda2030:een ja kolmeen eri kestävä kehityksen ulottuvuuteen.

4.1 Kestävän kehityksen määritelmän taustat

Tänä päivänä tunnettu määritelmä kestävästä kehityksestä sai alkunsa vuonna 1987 Brundtland-raportissa *Yhteinen tulevaisuutemme*. Raportti koottiin osana YK:n Ympäristön ja kehityksen maailmankomissiota. Komissiota kutsuttiin Brundtland -komissioksi, sen puheenjohtajan, Norjan sen aikaisen pääministerin, Gro Harlem Brundtland mukaisesti. Komission raportin määrittelemä kestävä kehitys täytti sen kehittelylle annetut kriteerit, jotka olivat tarkastella maailman nykytilan ongelmia kehityksen ja ympäristön piirissä. Tavoitteena oli kehitellä niihin käytännöllisiä toimenpiteitä, huomioiden kuitenkin tulevien sukupolvien luonnonvarojen säilymisen. (Cantell 2014, 20.)

Kehityksen on tarkoitus viedä yhteiskuntaa eteenpäin. Kestävä kehitys kuitenkin haluaa huomion kiinnittyvän tällaisen kehityksen hyötyihin ja haittoihin. Pää tavoitteena onkin kaikkien ihmisten perustarpeiden ja -oikeuksien täytyminen. (Yhteinen tulevaisuutemme 1988, 26.) Kehityksestä tulee monille mieleen talouskasvu, mitä usein seuraa ihmisten elinolosuhteiden parantuminen. Kestävä kehitys määrittelee talouskasvun sellaiseksi, etteivät sen aiheuttamat toimenpiteet saa vahingoittaa ympäristöä ja sitä kautta aiheuttaa haittaa nykyisille tai tuleville sukupolville. Kolme kestävä kehityksen ulottuvuutta, sosiaalis-kulttuurinen, taloudellinen ja ekologinen, nivoutuvat tällä tavalla toisiinsa.

Kuviossa 1 on pyritty havainnollistamaan kestävä kehityksen ulottuvuuksia Venn-kaavion muodossa. Yhtäkään näistä kolmesta ulottuvuudesta ei saa uhrata toisten eduksi, koska tällainen uhraus aiheuttaa vain haittaa kokonaisuudelle, eikä siten täytä kestävä kehityksen tavoitteita. Nopeasti kehittyvässä maailmassa on myös kovin todennäköistä, että jokin ihmisryhmä jää kehityksen ulkopuolelle tai kärsii kehityksen kulusta muuten.



Kuvio 1. Kestävän kehityksen ulottuvuudet (Mukaillen Ekocentria.)

4.2 Ekologinen kestävyys

Kestävän kehityksen kolme ulottuvuutta on tiukasti yhteen niputettu kokonaisuus. Jokainen ulottuvuus on riippuvainen toinen toisestaan, mutta mikäli pitäisi valita näistä kolmesta ihmiselle tärkein, olisi sen oltava ekologisen kestävyuden ulottuvuus. Ekologisen kestävyuden osa-alueisiin kuuluvat kasvit, maaperä, vesistöt ja ilma. Näiden lisäksi myös kierrätys ja kestävät energialähteet ovat merkittävä osa ekologista kestävyttä. Ympäristön elinvoimaisuuden ja luonnon monimuotoisuuden ylläpito, resurssien viisas ja säästeliäs käyttäminen määrittelevät kestävä kehityksen ekologisen ulottuvuuden. (Robertson 2014, 5.)

Ilman hyvinvoivaa maapalloa on kestävä kehitys onnistuminen pitkällä aikavälillä mahdotonta. Luonnon ekosysteemit ja monimuotoisuus ovat ehto ja ilman tätä kaikkea ei olisi hyvinvointia tai edes toimeentulon lähteitä. Ihmiskunnan tarpeet ovat historian saatossa määritelleet myös luontoa ja näiden tarpeiden toteutus on useimmiten vaikuttanut negatiivisesti ympäristöömme. (Halonen ym. 2017, 19.) Tällainen toiminta on virheellistä, koska ympäristön heikkeneminen korreloi lähes suoraan kasvu- ja kehitysmahdollisuuksiimme.

Ekologisen kestävyuden laiminlyönti on globaali ongelma, johon tulisi vaikuttaa kaikilla tasoilla. Kansainvälinen yhteistyö on erittäin tärkeää. Muutoksien tulee lähteä yhteisestä tavoitteesta, ja uusien ratkaisujen tekeminen vaatii useamman

valtion panostuksen. Uusien kehitysaskelten juurruttaminen siihen, miten toimitaan esimerkiksi eri ammattialoilla ja niiden välillä, määrittelee onnistumisen. Kestävässä kehityksessä muutosten tulee olla myös pitkäjänteisiä, koska lyhyen aikavälin ratkaisut eivät tuota pysyviä tuloksia, jos heti onnistumisen jälkeen palataan vanhoihin toimintatapoihin. Suomessa suurimmat rasitteet ekologisen kestävyyden onnistumiselle syntyvät asumisesta, ruuasta ja liikenteestä (Halonen ym. 2017, 25).

4.3 Taloudellinen kestävyys

Useiden ekologisten ja sosiaalis-kulttuuristen haasteiden taustalla on talous, tarkemmin rajattuna taloudellinen kasvu. Taloudellinen kestävyys on taloudellista kehitystä, jonka vaikutukset eivät vaikuta negatiivisesti ympäristöön tai ihmisiin (KTH 2018). Nykyinen talouskasvun malli käyttää säästelemättä uusiutumattomia luonnonvaroja, kuten fossiilisia polttoaineita. Näiden lisäksi uusiutuvia luonnonvaroja käytetään niin nopeaan tahtiin, etteivät ne ennätä uusiutua ja näissä prosesseissa ympäristöön syötetyt jätteet eivät kuulu luonnon prosessoitaviksi (Robertson 2014, 47). Teollistuminen toimi ihmiskunnalle merkittävänä käännekohana taloudellisessa kasvussa, mutta sen vaikutukset ovat olleet kestävän kehityksen vastaisia ajan mittaan. Tulevaisuudessa tarvitaan uusia talouskasvun menetelmiä, koska suurin osa tällä hetkellä käytössä olevista tavoista eivät ole kestäviä.

Taloudellisen kestävyuden yksi merkittävistä tehtävistä on kyky kohdata tulevaisuuden tuomat taloudelliset haasteet. Tämän edellytys on se, että haasteen kohtaavalla on hyvä taloudellinen tilanne. Velkaantuminen ja muut ongelmat hankaloittavat vaikeuksien kohtaamista, jolloin tulevaisuuden sukupolvet joutuvat huonoimmassa tapauksessa kärsimään menneiden sukupolvien huonoista valinnoista (Kestävä kehitys).

Vaurastuminen voi johtaa myös suurempaan kulutukseen, mikä tapahtuu usein ympäristön ja muiden ihmisten kustannuksella. Varakkailla valtioilla noin puolet negatiivisista ympäristövaikutuksista johtuvat kotitalouksien kulutustavoista (Pohjoismaiden ministerineuvosto 2019, 35). Suuremmat asunnot, muutokset

ruokavaliassa ja muu vaurauteen liitetty kulutus nostavat tämän esille. Vastareaktio tähän vaurauteen ei kuitenkaan ole ihmisten taloudellisten tilanteiden huonontaminen ympäristön suojelemiseksi, vaan kestävämmät tavat kuluttaa ja omistaa. Lainsäädännöllä, verotuksella, kulutustottumusten muutoksella ja tietoisuuden levityksellä voidaan ohjata ihmisten ja valtioiden kulutusta ja talouskasvua parempaan suuntaan.

4.4 Sosiaalis-kulttuurinen kestävyys

Kestävän sosiaalis-kulttuurisen yhteiskunnan hyvänä pohjana toimii kestävä taloudellinen tila. Sosiaalis-kulttuurinen kestävyys, kuten muutkin kestävä kehityksen ulottuvuudet perustuvat siihen, että tuleville sukupolville taataan yhtä hyvät tai aina mielellään paremmat hyvinvoinnin edellytykset (Kestävä kehitys 2019). Tässä taloudellinen vakaus tuo turvaa yhteiskunnalle. Sosiaalinen kestävyys on lisäksi ehto ekologisesti ja taloudellisesti kestävälle yhteiskunnalle, koska elintasokuilut ja tasa-arvon vähäisyys vaikuttavat epäedullisesti talouden kehitykseen (Halonen ym. 2017, 68 – 69.) Ekologinen kestävyys liittyy tähän, koska ilman luontoa ei ole taloutta. Sosiaaliin edellytyksiin lukeutuvat hyvä koulutus, tasa-arvo sekä ruoka- että terveysturva kaikille ihmisille katsomatta tulotasoa, sukupuolta tai yhteiskunnallista asemaa. Sosiaalisen kestävyuden perusarvona toimii siis tasa-arvo. Kestävä talous ei kuitenkaan ole ratkaisu kaikkiin sosiaalis-kulttuurisen kestävyuden ongelmiin. Vauraimmissa, Suomen kaltaisissa maissa ongelmat ovat erilaisia. Vaikka koulutus ja terveydenhuolto ovat kunnossa, niin haasteet liittyvätkin syrjäytymiseen ja työttömyyteen (Cantell 2004, 25).

Kulttuurisen kestävyuden on tarkoitus taata kulttuurien säilyminen tulevaisuudessakin. Suuret muutokset ja jatkuva kehittäminen uhkaavat monia kulttuurin osa-alueita. Muiden kestävä kehityksen ulottuvuuksien yhteistoiminta on tärkeää myös kulttuurisessa kestävydessä. Kulttuurisen kestävyuden ymmärtäminen helpottuu, kun jaetaan kulttuuri aineettomaan ja aineelliseen osa-alueeseen. Aineeton osa-alue pitää sisällään nimensä mukaisesti kaiken mitä ei ole mahdollista koskea. Sävellykset, ruokatottumukset ja juhlat ovat vain muutama esimerkki. Aineeton kulttuuri on osa ihmisten elämää, ja niiden kulkeutuminen eteenpäin seuraaville sukupolville kuuluu myös kestäväan kehitykseen. (Salonen

2011.) Aineellinen kulttuuri koostuu fyysisistä asioista. Arkkitehtuuriset saavutukset, kuten kirkot ja koulut ja elinympäristöön liittyvät ominaisuudet, kuten kasvit ja eläimet lukeutuvat aineelliseen kulttuuriin.

4.5 Agenda2030

Vuonna 2015 YK:n jäsenvaltiot sopivat yhdessä globaalista tavoiteohjelmasta, Agenda2030:stä, jonka tarkoituksena on tehokkaasti kehittää kestävän kehityksen toteutumista vuoteen 2030 asti. Ohjelman tarkoitus on parantaa ja ylläpitää ihmisten, ympäristön ja hyvinvoinnin tilaa kaikkialla maailmassa. Agenda2030 pitää sisällään kunnianhimoiset 17 tavoitetta liittyen kestäväan kehitykseen (Kuva 1) ja näiden 169 alatavoitetta. (Suomen YK-liitto 2017, 8 - 9.)

Näihin laaja-alaisiin ja kunnianhimoisiin tavoitteisiin kuuluvat esimerkiksi tavoite 12, kestävien kulutus- ja tuotantotapojen lisääminen ja tavoite 13 ilmastonmuutokseen ja siitä aiheutuvien vaikutusten torjumiseen sekä ennaltaehkäisyyn ja tavoite 2, joka koskee ruokaturvaa, maataloutta ja ravitsemusta (Suomen YK-liitto 2017, 62 - 64). Mainittakoon, että 12. tavoitteen alakohta 12.8 kehottaa, että vuoteen 2030 mennessä maasta ja elintasosta riippumatta jokaisen tulisi olla tietoinen kestävästä kehityksestä ja sen edistävästä elämänvalinnoista. (Suomen YK-liitto 2017, 105 - 106).



Kuva 1. Kestävän kehityksen tavoitteet (Pohjoismainen kulttuuripiste)

4.5.1 Agenda2030:n tämän hetkinen tila Suomessa

Vuonna 2019 Suomi on edennyt hyvin Agenda2030:n tavoitteissa verrattuna muihin osallistuviin valtioihin. Näiden onnistumisien pohjana toimii Suomen hyvin rakennettu poliittinen ja yhteiskunnallinen pohja, joka tukee agendan tavoitteita. (Suomalaiset kehitysjärjestöt Fingo 2019, 1.) Kehitysohjelman haastavan luonteen takia Suomikaan ei tule kaikista eduistaan huolimatta selviämään helpolla. Isojen ja pysyvien kestävän kehityksen tulosten saavuttamiseksi on otettu merkittäviä askelia Suomen politiikassa uuden hallitusohjelman myötä.

Hallitusohjelma (6.6.2019) kantaa nimeä *Osallistava ja osaava Suomi- sosiaalisesti, taloudellisesti ja ekologisesti kestävä yhteiskunta* (Valtioneuvosto 2019). Tämä tiivistää kestävän kehityksen toiminta-ajatuksen, ja teema säilyy koko hallitusohjelman sisällön ajan. Hallitusohjelmassa tunnistetaan Suomen vahvuudet ja ymmärretään niiden tuomat edut, mutta tulevaisuuden ja nykyhetken ongelmien huomiointi ei ole jäänyt taka-alalle. Johdannon alussa listataan maailman ja Suomen tilaa muuttavat tekijät, joita ovat ilmastonmuutos, väestömme ikärakenteen muutokset, teknologinen kehittyminen ja muutokset globaalilla ja valtakunnallisella tasolla. (Valtioneuvosto 2019, 6.) Nämä listatut tekijät heijastavat hyvin kaikkia kolmea kestävän kehityksen ulottuvuutta.

4.5.2 Agenda2030:n haasteet ja korjausliikkeet

Syksyllä 2019 julkaistussa Global Sustainable Development raportissa (eli GSDR-raportti) korostettiin, miten YK:n jäsenvaltioiden tulee keskittyä 17 päätavoitteen käsittelyyn kokonaisuutena, eikä erillisinä missioina. Päätavoitteet muodostavat yhden suuren kokonaisuuden, eikä sen takia kokonaiskuvaa tulisi sivuuttaa. (Hakkarainen 2019.)

17 päätavoitteen lokerointi ei ole GSDR-raportissa ainoa esille nostettu ongelma-kohta. Tutkijat tunnistivat kokonaisuudessaan neljä haasteita tuottavaa kohtaa. Nämä kohdat ovat haitallisia koko agendalle ja parempaan suuntaan vievät saavutukset menettävät lähes kokonaan vaikutuksensa. (Suomen Ympäristökeskus 2019.) GSDR:ssä tuodaan esille, että hidastavia haasteita ovat ihmisten eriarvoisuus, jatkuvasti kasvava jäteongelma, luonnontilan köyhtyminen ja yleisesti il-

mastonmuutos monine ongelmineen. Tämä lista vaikuttaa loogiselta, kun käsitteitä avataan tarkemmin ja ongelmia tarkastellaan eri näkökulmista. Ihmisten eriarvoisuus estää perustarpeiden, kuten puhtaan veden, koulutuksen, ruoan ja terveydenhuollon saamisen. Luonnontilan köyhtyminen on hälyttävä ongelma, koska maapallon toiminnan yksi tärkeimmistä edellytyksistä on luonnon biodiversiteetin, eli luonnon monimuotoisuuden laaja-alaisuus. (United Nations 2019, 13-19.)

Tutkijaryhmä ehdottaa ratkaisuja suunnan kääntämiseksi parempaa ja kestävämpää tulevaisuutta kohti. Infrastruktuuriin ja vihreään energiaan panostaminen, hyvinvoinnin edistäminen ja puolueeton talous ovat osana tätä listaa. Infrastruktuurin kehittäminen tukee tasa-arvoa, kun kaikilla voisi olla mahdollisuus esimerkiksi puhtaaseen juomaveteen. Tärkeäksi tekijäksi on nostettu myös kestävämmät ruokajärjestelmät ja terveyttä edistävät ruokatottumukset. Ruokatottumusten muuttuminen tasa-arvoisemmiksi edellyttää erilaisia muutoksia, kuten hinnoittelun muokkausta ja ruokajärjestelmien kestävyysparantamista. (United Nations 2019, 22 - 23.) Tutkimusprofessori Furman muistuttaa tarvittavien muutoksien räätälöinnin alueiden tarpeiden mukaisiksi, jotta ylimääräisiin toimenpiteisiin ei tuhlataisi resursseja (Suomen Ympäristökeskus 2019; Hakkarainen 2019).

5 Kestävä kehitys ravintola-alalla ja ruokateollisuudessa

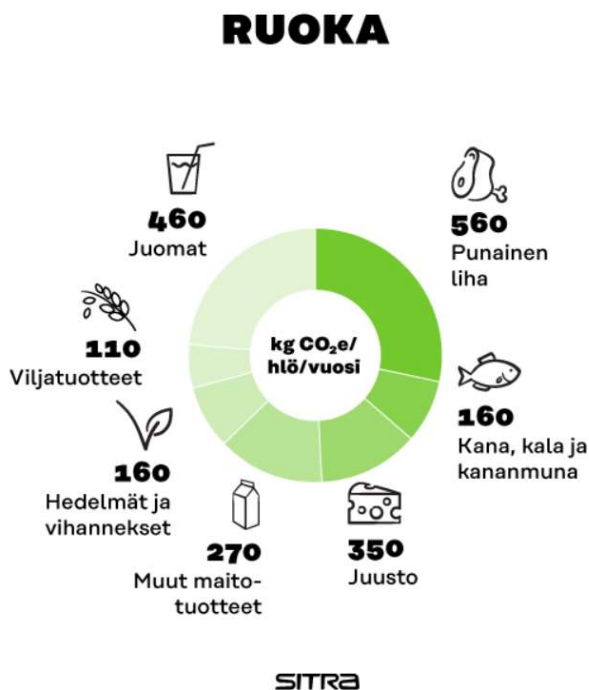
Seuraavissa luvuissa käsitellään kestävästä kehityksestä ja sen mukaisia tavoitteita osana ravintola-alaa jokaisen kolmen kestävästä kehityksen ulottuvuuden näkökulmasta. Lisäksi käsitellään kestävästä kehityksestä mukaisia tavoitteita, jotka ravintola-alalla tulisi ottaa huomioon. Pääpaino käsittelyssä on ravintola-alassa, mutta myös ruokateollisuuden osallisuuden huomiointi on tärkeä nostaa esille, jotta kokonaisuudesta saadaan mahdollisimman selkeä.

Kestävästä kehityksestä huomiointi ravintola-alalla on tärkeää maapallon tulevaisuuden kannalta, ja sen avulla voidaan myös kehittää liiketoimintatapoja tehokkaimmiksi. Kyse ei ole ainoastaan oman liiketoiminnan kehittämisestä kestävämpään suuntaan, vaan yhteistyön kehittämisen kautta voidaan luoda kestäviä toimintatapoja muidenkin yritysten toimintaan. (Chen ym. 2017, 30.)

6 Ekologinen kestävyys osana ravintola-alaa

Ekologinen kestävyys ravintola-alalla on moniulotteinen kokonaisuus. Hyviä ravintola-alalle asetettavia päämääriä olisi minimoida tai parhaimmillaan poistaa kokonaan sekä lyhytaikaiset että pitkäaikaiset ympäristövaikutukset, pyrkiä ylläpitämään luonnon monimuotoisuutta ja käyttämään kestävästi sekä vesivaroja, että sähköä. (Chen ym. 2017, 29 - 30.) Jätteiden ja ruokahävikin syntymisen minimoinnilla voidaan myös vähentää ammattikeittiöissä syntyviä ympäristövaikutuksia.

Ruokatuotanto ja ruoankulutus ovat merkittävä osa suomalaisten arkea, kulttuuria ja taloutta ja niiden yhteisvaikutukset ovat suuret. Kuvassa 2 on kuvattu keskivertosuomalaisen ruokavalioista syntyvä hiilijalanjälki, ja mittarina käytetään CO₂e, eli hiilidioksidiekvivalenttia, mikä tarkoittaa erilaisten kasvihuonekaasujen yhteenlaskettua määrää (OpenCO₂.net; Sitra 2018). Suomalaisen hiilijalanjäljestä kuudesosa syntyy ruokavalintojen vaikutuksista. Nämä ruokavalinnat sisältävät myös kodin ulkopuolella syödyt ateriat.



Kuva 2. Keskivertosuomalaisen hiilijalanjälki, ruoka (Sitra 2018)

Eurooppaa tarkastellessa voidaan todeta, että ruokatuotannon ja ruoankulutuksen osuus vaikuttavat eniten ilmastonmuutokseen. Näiden muodostama osuus on vaikutukseltaan suurempi kuin se, mikä syntyy liikenteestä ja asumisesta yhteensä. (Salonen ym. 2018, 3.) Ruokatuotannon, liikenteen ja asumisen kuormittava vaikutus perustuu korkeaan veden- ja energiankulutukseen, joita syntyy ruokatuotteen koko elinkaaren aikana. (Pohjoismaiden ministerineuvosto 2019, 36).

6.1 Kestävä ruokajärjestelmä

Oikeaoppinen kestävä ruokajärjestelmä tukee kestävä kehityksen tavoitteita niin, että ruoan valmistuksen eri vaiheet ja kulutus tapahtuvat luonnonvaroja säästäen. Sosiaaliseen kestävyyteen liittyen ruoan tulee olla terveyttä edistävää ruokaa. Oleellista kestävässä ruokajärjestelmässä on myös ruoan käyttö ja kierrätys luonnonvarojen rajojen mukaisesti tulevia sukupolvia unohtamatta. Koko prosessista syntyneet päästöt ja eri voimavarojen kulutus pyritään pitämään myös vähimmäismäärässä. (Sjöstedt 2018.)

Päästöjen vähentämistä voidaan tukea paikallisesti tuotettuja tuotteita käyttämällä, jolloin saadaan kuljetuksesta syntyvät päästöt minimoitua. Kestävä ruokajärjestelmän tueksi on kannattavaa perehtyä paikallisiin ruokajärjestelmiin, joissa eri alojen ammattilaisten ideat ja prosessit jaetaan muiden tekijöiden nähtäviksi. Paikallisissa ruokajärjestelmissä korostuu kiertotaloudellisuus esimerkiksi ravinteiden kierrossa. Ruokajärjestelmien tavoitteena on myös vahvistaa yksilöiden ja erilaisten ryhmien välisiä suhteita sen lisäksi, että tuotantoa muokataan kestävämmäksi. (Maa- ja metsätalousministeriö 2019.) Paikallisten tuotteiden kannatus parantaa myös taloutta, mutta ei edistä kansainvälistä vientiä tai tuontia. Erilaisten vaihtoehtojen punnitseminen ja tarkastelu kestävä kehityksen näkökulmasta voikin usein olla haastavaa, kun tämän kaltaisessa tilanteessa ekologinen ja taloudellinen ulottuvuus ovat lievässä ristiriidassa toistensa kanssa.

6.2 Ruokatuotannon ympäristövaikutukset

Usein käyttäjillä on vääristynyt käsitys siitä, mikä aiheuttaa ruokatuotannon ja ruoankulutuksen suurimmat ilmastovaikutukset. Yleinen oletus on, että kuormitus syntyy kuljetuksesta ja paketoimimateriaaleista, vaikka niiden ympäristöllinen yh-

teisvaikutus on noin viisi prosenttia koko ruoan elinkaaresta. Suurin ongelma-kohta ja rasite aiheuttaa jopa 60 prosenttia ruoantuotannon ympäristövaikutuksista ja sijaitsee elinkaaren alussa tapahtuvassa tuotannossa maataloilla. (Halonen ym. 2017, 25.) Maatalouden osuus globaalista hiilijalanjäljestä on noin neljännes (Halonen ym. 2017, 82). Pääasiallisesti tähän ympäristörasitukseen vaikuttavat maataloudessa käytettävät lannoitteet, joita käytetään kasvien kasvatukseen. Näistä kasveista iso osuus päätyy tuotantoeläinten ruuaksi, joiden kasvatusta on toinen ruoantuotannon suurimmista ympäristöllisistä kuormittajista.

Suomessa maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MKT julkaisi vuonna 2018 oman ilmasto-ohjelmansa, jonka tavoitteena on esitellä erilaisia keinoja, millä saataisiin hillittyä ilmastonmuutosta maa- ja metsätalouden eri aloilla. MKT:n pyrkimyksenä on, että elinkeinot pystytään sopeuttamaan muutoksiin, jotta tuottajat välttäisivät taloudelliset ongelmat. Ilmasto-ohjelmassa kerrotaan, kuinka Suomessa ilmastonmuutoksesta syntyvät haitat kohdistuvat eniten uusiutuvia luonnonvaroja ja luonnon monimuotoisuutta tarvitsevien toimialojen toimintaan. Näihin toimialoihin kuuluvat MKT:n edustamat maa- ja metsätaloustuottajat. Maatalousalan toimijoita kehoitetaan panostamaan energiatehokkuuteen kartoittamalla energiankulutusta maataloilla. Kasvihuonepäästöjä ja polttoaineen kulutusta vähentävään teknologiaan investoiminen on myös MKT:n suosittelema toimintatapa, jolla voitaisiin hillitä ilmastonmuutosta. (MKT 2018, 3,7.)

6.2.1 Liha ja ympäristö

Eläinperäisten tuotteiden ympäristövaikutukset ovat herättäneet paljon keskustelua viime vuosien aikana ja esillä on ollut erityisesti lihankulutus. Asteittainen tuotantoprosessi on yksi syy eläinperäisten tuotteiden suureen hiilijalanjälkeen. Etenkin naudanlihan ja maidon suureen hiilijalanjälkeen vaikuttavat metsähakkuiden lisääntyminen lisätilan saamiseksi tuotantoeläimiä tai rehupeltoja varten. (Smil 2013, 115.) Naudanlihan ja maitotuotteiden tuotannosta syntyvät päästöt ovat korkeat jokaista tuotettua kiloa kohden. Yksi syy näihin korkeisiin päästöihin on lehmien ruoansulatuksen aikana syntyvät metaanipäästöt. (Halonen ym. 2017, 31.) Siipikarja ja sianlihan ympäristölliset vaikutukset eivät ulotu aivan naudanlihan ja maidon päästötasolle, mutta ovat silti kasvukunnan proteiineihin verrattuna korkeat (Häkkinen & Kangas 2012, 10). Yhden tuotetun naudanlihakilon

päästöt ovat tuotantotavan mukaan yhtä suuret, kuin noin seitsemän ja puoli kilometriä autolla ajamista, kun verrataan naudanlihantuotannon päästöjä keskimääräisen suomalaisen auton kulutukseen (Taipale 2011, 66).

Lihankulutus ja -kysyntä on kasvanut globaalisti ja ilmenee eri tavoin eri alueilla. Maat, missä tapahtuu taloudellista vaurastumista ja väestönkasvua, ovat lisänneet huomattavasti lihankulutustaan. Näitä maita löytyy Aasiasta ja Lähi-Idästä. (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2016, 4 - 5.) Suomessa todettu kasvu lihankulutuksessa on yli 20 prosenttia pelkästään 2000-luvun aikana (Ryynänen 2017). Suomessa ympäristölliset haitat syntyvät esimerkiksi vesistöjä rehevöittävästä lannoitteista, jotka tulevat rehunpelloilta ja eläinten laidunalueilta.

Lihan ja muiden eläinperäisten tuotteiden tuotannosta aiheutuvat haitat voidaan minimoida muuttamalla tapaa, miten kulutamme, tuotamme ja syömme. Naudanlihaan liittyvä keskustelu ei ole kuitenkaan aina niin mustavalkoista, mitä annetaan ymmärtää. Eläimelle syötettävä rehu voi olla tuotannon sivutuote tai alun perin ihmisravinnoksi suunnattua ylijäämää. Naudan tuottama lanta on myös tärkeä osa viljelyä ja biokaasutuotantoa, jota syntyy lantaa mädätettäessä. Ongelmakohtat esimerkiksi naudanlihan tuotannossa liittyvätkin juuri tuotantoon ja sen suureen mittakaavaan. Valitsemalla laadukkaampi tuote, joka on tuotettu paikallisesti ja kestävästi on lähes poikkeuksetta parempi valinta. (Toivonen 2019.) Paikallisten tuotteiden lisäksi ruokasesongin mukaisesti toimiminen ohjaa tuotekehitystä ravintoloissa. Eläinperäisten tuotteiden määrän vähentäminen ruokasuunnittelussa on tehokas tapa pienentää aterian hiilijalanjälkeä, edistää terveyttä ja tukea ekologista kestävyyttä. (Häkkinen & Kangas 2012, 11 - 12.)

6.2.2 Vesi

Vesi on elämän perusedellytys ja kuuluu ihmisen perustarpeisiin. Maapallon vesivaroista kuitenkin vain kolme prosenttia on makeaa vettä, ja sen jakautuminen globaalisti ei ole tasapuolinen. Moni maa kärsii makean veden puutteesta, mikä vaikuttaa voimakkaasti kaikkiin elämän osa-alueisiin. Suomi sijaitsee sellaisella alueella, jossa makea vesi on itsestäänselvyys ja jopa osa kansallisentiteettiä.

Suomen hyvä vesitilanne ei ole välttämättä ikuisesti kestävä tila, vaan tulevaisuuden muutospaineesiin varautuminen on hyvä huomioida, vaikka selkeitä uhkakuvia ei välttämättä Suomesta löytyisikään. (Halonen ym. 2017, 77, 88.)

Veden osallisuus ruokateollisuuteen on valtava, ja vaikka kyse on uusiutuvasta luonnonvarasta, ei sille usein annetta aikaa uusiutua. Veden kulutuksen osuus maataloudessa ja ruoantuotannossa on 75 - 95 prosenttia maailman vesivarastoista ja on näin suurin vedenkulutuksen kohde. Ammattikeittiöissä veden vähentämistä voi toteuttaa monella eri tavalla. Vedenkulutukseen vaikuttaa myös ruoan alkuperämaa. Makean veden puutteesta kärsivistä maista vesivarastoja entisestään rasittavien tuotteiden käyttäminen lisää negatiivisia ympäristövaikutuksia ja vaikuttaa myös ruoan lopulliseen hiilijalanjälkeen. (Halonen ym. 2017, 76 - 77, 87.)

Vesi ja siihen kytkeytyvät asiat näkyvät selvästi Agenda2030:n tavoitteissa, kuten kohdassa 3.9, jossa käsitellään veteen pääsevien saasteiden ja kemikaalien pysäyttämistä. Kuudennen tavoitteen ”Puhdas vesi ja sanitaatio” alatavoitteista löytyy monia veteen liittyviä tavoitteita. Esimerkiksi kohdassa 6.1 tavoitellaan tulevaisuutta, missä kaikilla on mahdollisuus saada edullisesti puhdasta vettä käyttöönsä ja kohdassa 6.4 puhutaan veden tehokkaan käytön parantamisesta ja makean veden riittävyuden varmistamisesta. (Suomen YK-liitto 2017, 75, 85 - 86.)

Vettä ja energiaa säästävät laitteet, kuten tiskikoneet ovat tehokas ja konkreettinen tapa vähentää kulutusta. Electrolux tarjoaa green&Clean-nimisiä vettä ja energiaa säästäviä tiskikoneita ammattikeittiöille, joista on helppo kasata toimintaan sopivin kokonaisuus. Nämä tiskikoneet käyttävät 63 prosenttia vähemmän vettä, 34 prosenttia vähemmän energiaa ja 62 prosenttia vähemmän huuhtelu- ja pesuaineita kuin vastaavat laitteet keskimäärin. (Electrolux Professional.) Tämän kaltaisista ekologisemmista vaihtoehtoista syntyy myös taloudellista etua ravintolalle.

6.2.3 Energiatehokkuus

Käytetyllä energialla on merkittävät vaikutukset hiilidioksidipäästöihin ja ympäristön yleiseen tilaan. Uusiutumattomien energialähteiden pääasiallinen käyttö ei sovi kestävä kehityksen kriteereihin, koska tällaisten energialähteiden käyttö on

pois tulevilta sukupolvilta. Suomen energian kulutus asukasta kohden on Euroopan alueen korkeimpia. Arviolta 40 prosenttia Suomessa käytetystä energiasta syntyy uusiutumattomista tai fossiilisista lähteistä, kuten öljystä, hiilestä ja kaasusta. Suuri osa Suomessa käytetystä energiasta koostuu bioenergiasta, josta aiheutuu myös jopa 70 prosentin hiilipäästöt, mikäli päästämme sen takaisin ilmaan. (Halonen ym. 2017, 39.) Ilmastoa rasittavien energialähteiden käytöstä aiheutuvat vaikutukset ovat myös pitkäaikaisia vaikutuksia, mitä kestävä kehitys pyrkii välttämään. Uusiutuviin energiamuotoihin siirtyminen pienentää päästöjen määrää ja voi myös luoda lisäarvoa liiketoiminnalle. Agenda2030:n kohta 7 sisältää edullisen ja puhtaan energian tavoitteet, kuten kohta 7.2, jossa halutaan vuoteen 2030 mennessä lisätä uusiutuvien energialähteiden osuutta maailmanlaajuisella tasolla (Suomen YK-liitto 2017, 88).

Ammattikeittiöissä energian kulutus on korkeaa erilaisten tehokkaiden keittiökoneiden ja mahdollisten suurien tuotantomäärien takia. Kulutus vaihtelee ravintolan koon, tarkoituksen ja toiminta-asteen mukaan. Suurin pääasiallinen energian kulutuksen kohde muodostuu erilaisista viilennyksistä ja lämmityksistä. Jääkaapeissa ja pakastimissa yleisesti käytetyt kylmäaineet kuten HFC- yhdisteet eli fluorihilivedyt ovat ilmastolle jopa hiilidioksidia haitallisempia. (FoodDrinkEurope 2012, 33.) Ravintoloiden keittiöiden energiankulutusta voidaan minimoida seuraamalla sähkömittareilla eri laitteiden kulutusta ja optimoimalla tätä kautta eri laitteiden käyttöä energiatehokkaimmiksi. Tilasuunnittelussa on hyvä huomioida toiminnan koko ja sen mukaisesti tehdä laitehankinnat. Oikeilla valinnoilla tehostetaan työntekoa, pienennetään kuluja ja säästetään energiaa. Ilmanvaihtojärjestelmien optimointi keittiön eri alueille ja lämpimän ilman hyödyntäminen korvausilman lämmittämiseksi tehostaa energian käyttöä ja pienentää menoja. Rahan säästön lisäksi voidaan mahdollisesti laskea myös työtilojen lämpötiloja, mikä parantaa viihtyvyyttä. (Ympäristöosaava.)

6.2.4 Ruokahävikki

Ruokahävikistä syntyy sekä taloudellista, että ekologista haittaa. Syömättömän ruoan määrä globaalilla tasolla on vakava kun noin neljännes tuotetusta ruuasta joutuu hävikkiin. Aihe liittyy myös YK:n Agenda2030:een, jonka tavoitteessa 12.3

tähdätään puolittamaan ruokahävikin määrä vuoteen 2030 mennessä, jotta voidaan parantaa vastuullista kuluttamista ja ruokaturvaa (Suomen YK-liitto 2017, 104). Ruokahävikin syntyminen voi tapahtua missä tahansa vaiheessa tuotantoketjua ja vaihdella alueittain. Tuotannon alkupäässä syntyvä hävikki sijoittuu kehittyviin maihin, joissa ongelmat liittyvät sadonkorjuuseen ja ruoan varastointiin. Kehittyneimmissä maissa, kuten Suomessa, ruokahävikkiä syntyy alkutuotannon sijaan loppupäässä tuotantoa, kun ruoka saavuttaa jakelun, kotitaloudet ja yritykset. (Halonen ym. 2017, 84.)

Ravintoloissa ruokahävikkiä syntyy vuosittain 75 - 85 miljoonaa kiloa ja muodostaa koko ruokaketjun aikana syntyvästä hävikistä 20 prosenttia. Muita ruokaketjun osia ravintoloiden lisäksi ovat alkutuotanto, teollisuus, kauppa ja kotitaloudet. (Luonnonvarakeskus.) Ravintoloiden ruokahävikki voidaan jakaa kolmeen kategoriaan, joista jokainen sijoittuu eri prosessin vaiheeseen. On valmistushävikki, mikä koostuu keittiössä syntyvästä jätteestä, kuten ylimääräisestä varastosta. Tarjoiluhävikki on ruokaa, jota asiakas ei koskaan syö. Tällaista hävikkiä syntyy noutopöydissä. Viimeinen hävikkikategoria on lautashävikki, eli lautaselle asiakkaan jättämä ruoka. (Matkailu- ja ravintolapalvelut, 2,4.)

Hävikkiä voidaan minimoida tehokkaalla ja huolellisella ruokalistasuunnittelulla, pienennetään valmistuksessa syntyvää hävikkiä, tilataan vain sen verran raaka-aineita, mitä pystytään hyödyntämään. Lautasen ja annoksen koko vaikuttavat suoraan asiakkaan tuottamaan hävikkiin, jota kutsutaan myös usein lautashävikiksi. (Haavisto & Nurro 2013, 19.) Pienemmälle lautaselle asiakas ei kerää noutopöydästä yhtä paljon ruokaa, eikä erilliselle salaattilautaselle ole välttämättä edes tarvetta. Asiakasta voidaan myös neuvoa ruokahävikin pienentämisestä ja tarjota mahdollisuutta ottaa syömättä jäänyt ruoka mukaan. Ylijäänyttä syömäkelpoista ruokaa voidaan lahjoittaa myös erilaisille organisaatioille ja myydä asiakkaille normaalia edullisemmin. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2018, 28.)

7 Taloudellinen kestävyys osana ravintola-alaa

Taloudellisen kestävyuden lähtökohtana toimii tavoite, että hyvä taloudellinen tila pystyy kohtaamaan tulevaisuuden haasteet paremmin ja taloudellinen kasvu ei

tuota vahinkoa nykyhetkessä tai tulevaisuudessa. Ravintola-alalla harkitut investoinnit ja tietoinen hankintakäyttäytyminen toimivat taloudellisen kestävyyseduksi. Energiaa ja vettä säästävät laitteet tuottavat liiketoiminnalle säästöjä alkuinvestoinnin jälkeen. (Bärlund & Perko 2013, 34.) Hankinnan kriteerit liittyvät raaka-aineisiin ja pakkausten sekä kuljetusten ympäristöllisiin vaikutuksiin. Ekologisten tavoitteiden kautta saavutetut taloudelliset säästöt on hyvä siirtää takaisin toiminnan kestävyyskehitykseen. Tämän kaltainen kehityskohde voi olla esimerkiksi kierrätyksen tehostaminen.

7.1 Lisäarvon luominen kestäväällä johtajuudella

Kestävää kehitystä ja esimiestehtäviä käsiteltäessä puhutaan kestävästä johtajuudesta. Bärlund ja Perko (2013, 103 - 104) luonnehtivat kestävästä johtajuudesta asioiden ja ihmisten hallinnaksi, jossa koko liiketoiminnalle asetetut tehtävät suoritetaan vastuullisesti. Kestävän johtajuuden punaisena lankana toimii kestävä kehityksen huomiointi siten, ettei liiketoiminta vaikuta negatiivisesti ihmisten tai luonnon hyvinvointiin. Kestävän johtajuuden tulisi näkyä erilaisina organisaatiota tukevin saavutuksina, kuten henkilökunnan motivaation parantumisena, myynnin kasvuna ja kustannussäästöinä. (Ekonomit 2015, 3.) Tätä kautta luodaan lisäarvoa niin sosiaalisesti, taloudellisesti ja ekologisesti yhteiskunnalle, jonka hyvinvointi vaikuttaa positiivisesti myös yrityksen toimintaympäristöön.

Kestävien ja innovatiivisten ratkaisujen käyttö voi luoda sitä harjoittavalle yritykselle yllätteen alallaan. Asiakkaiden arvostus on usein kestävä liiketoiminnan myötä syntyvä etu, kun ihmiset haluavat tehdä ostopäätöksellään positiivisen vaikutuksen ja siksi valitsevat mieluiten näitä arvoja tukevan yrityksen. Tämä asenne usein säilyy senkin jälkeen, kun muut alan tekijät ovat päässeet myös ajan tasalle kestävä kehityksen saralla. (Bärlund & Perko 2013, 34; Robertson 2014, 295.)

Lappeenrantaan loppuvuodesta 2019 avatun Makea Coffee kahvipaahdion ja kahvilan voidaan nähdä harjoittavan kestävästä johtajuutta. Paahdimo-kahvila ilmoittaa kotisivuillaan käyttävänsä läpinäkyvää ostoketjua kahvipapujensa hankintaan. Tähän kuuluu myös se, että Makea Coffee maksaa kahvilijelijoille normaali-

lia korkeampaa korvausta, jotta kohdemaan taloudellinen tila olisi valmis kohtaamaan ilmastonmuutoksen tuottamat rasitteet suunnittelemalla esimerkiksi kestävämpiä tapoja viljellä kahvia. Kahvipaahtimo osallistuu kohdemaissa myös paikallisten hyvinvointia ja tietoutta kasvattaviin projekteihin yhteistyökumppanien välityksellä. (Makea Coffee.) Näillä taloudellisen kestävyuden menetelmillä Makea Coffee tukee viljelymaiden sosiaalista kestävyyttä tukemalla paikallisia yhteisöjä ja ekologista kestävyyttä edistämällä luonnon hyvinvointia.

7.2 Kestävä kehitys osaksi liiketoimintaa

Bärlund ja Perko (2013) jakavat kestävä kehityksen liittämisen osaksi liiketoimintaa kolmeen eri osaan, joiden hahmottaminen auttaa ehyen kokonaisuuden rakentamisessa. Vaiheet ovat tahtotilan kirkastaminen, puheista tekoihin ja jatkuva kehittäminen. Ensimmäisenä organisaatio selvittää itselleen, miten kestävä kehitys kokonaisuutena liittyy toimintaan ja miten sitä halutaan lähestyä. (Bärlund & Perko 2013, 202.) Ei ole kovin tehokasta liiketoiminnan kannalta lähteä tekemään liioiteltua määrää toimenpiteitä, jos niiden luoma arvo ei edes lopulta vaikuta liiketoimintaan. Liiallisen tavoittelun luominen voi myös yrityksen mukaan osoittautua liian kunnianhimoiseksi, eikä lopulta mitään saada aikaiseksi. Ravintolatoiminnassa järkeviä tavoitteita ovat esimerkiksi kierrätyksen tehostaminen, ruokahävikin minimointi ja paikallisten ruoantuottajien kanssa toteutettava yhteistyö, kun taas nämä eivät olisi järkeviä tavoitteita monelle muulle toimialalle.

Tavoitteiden selkeytymisen jälkeen luodaan organisaatiolle nämä tavoitteet sisältävä visio, eli tulevaisuuden kuvan luomisessa käytetty apuväline. Tämä visio liitetään liiketoimintastrategiaan ja tehdään tarvittavat toimenpiteet strategian jalkauttamiseksi. Yksi kriittinen osa on henkilöstön sitouttaminen, jotta kaikki organisaatiossa työskentelevät ymmärtävät strategian ja oman osansa siinä. Henkilöstö perehdytetään uusiin toimintatapoihin, jotka noudattavat kestävä kehityksen periaatteita, jotta voidaan saavuttaa haluttu päämäärä liiketoiminnassa. (Bärlund & Perko 2013, 201 - 202.) Strategian viestinnän tavalla on myös vaikutusta sen tehokkuuteen. Inspiroivat ja käytännönläheiset jalkautuksen tavat ovat hyväksi todettuja menetelmiä. Asiakkaalle on myös oleellista viestiä tapahtuvista muutoksista, sillä tämäkin auttaa strategian ymmärtämistä monitasoisesti. (Mironen & Raikaslehto 2019, 157 - 158.)

Henkilöstön sitouttamisen ja kouluttamisen lisäksi koko muutosprosessin tulee olla hyvin suoritettu, jotta voidaan siirtyä liiketoimintastrategian todelliseen käyttöön. Tämä on aiemmin mainituista vaiheista toinen, eli puheista tekoihin. Tekoja seuraa toiminnan valvonta ja kehittäminen, jossa on oleellista tarkkailla oman toiminnan lisäksi myös kilpailijoiden kehitystä. Kilpailijoiden analysoiminen ja oman organisaation vahvuuksien tunnistaminen on hyvä tehdä jo ennen liiketoimintastrategian muutosta, jotta voidaan hyödyntää omat vahvuudet.

8 Sosiaalis-kulttuurinen kestävyys osana ravintola-alaa

Tässä luvussa tarkastellaan erilaisia sosiaalis-kulttuurisen kestävyyskonsepteja ja liitetään ne ravintola-alan ja osittain ruokateollisuuden toimintaympäristöön. Sosiaalis-kulttuurisessa kestävyudessa ravintola-alalla on hyvä tarkastella ruoan vaikutuksia erilaisiin ryhmiin ja yksilöihin. Ruoka ei vaikuta ainoastaan kuluttajiin, vaan sillä on suuri merkitys myös sen tuottajien elämään.

Työolosuhteet ja tasa-arvoiset toimintatavat ruoan elinkaaren alkupäässä eivät välttämättä suoraan vaikuta kuluttajiin, mutta näiden asioiden huomiointi on kestävä kehityksen ja globaalin hyvinvoinnin näkökulmasta tärkeää. Työolosuhteiden lisäksi riittävä toimeentulo ja sen tuoma turvallisuus ovat sosiaalis-kulttuurisen kestävyyskonseptin perusedellytyksiä (Alila ym. 2011, 7.) Tämän takia tuotteen alkuperän tunteminen ja sen eettisyyden priorisointi tulisi olla ravintola-alalla tärkeä kriteeri tuotteiden ja raaka-aineiden valinnassa. Pääasiallisesti olisi suositeltavaa käyttää sosiaalista kestävyttä edistäviä ruokatuotteita.

Kansanterveyden huomiointi on oleellista ravintolatoiminnassa, jotta saataisiin lihavuus ja siihen kytkeytyvät sairaudet, kuten tyypin 2 diabetes kuriin. Näiden elintapasairauksien myötä syntyvä rasitus ulottuu jokaiseen kestävä kehityksen kolmeen ulottuvuuteen. (Pohjoismaiden ministerineuvosto 2019, 36.) Erilaisten asiakasryhmien, kuten liikuntarajoitteisten ja lasten sekä erityisruokavalioiden huomioiminen on sosiaalisen kestävyyskonseptin mukaista ravintolatoimintaa. Yksilöiden ja ryhmien erilaisuuksien huomiointi näkyy esimerkiksi ruokalistoilta monipuolisina vaihtoehtoina ja tilasuunnittelussa esimerkiksi pyörätuolissa liikkuvien asiakkaiden huomiointina. (Väisänen 2019.)

8.1 Agenda2030 ja ruokaturva

Agenda2030:n toinen tavoite ”Ei nälkää” pyrkii saavuttamaan tilan, jossa ihmiset eivät kärsisi nälästä, ruoka olisi ravitsemuksellista kaikkialla maailmassa ja säävutettaisiin myös kestävämpi muoto maataloudesta (Suomen YK-liitto 2017, 62). Agenda2030:n toisessa tavoitteessa puhutaan myös ruokaturvasta, joka koostuu monesta eri tekijästä. Ruokaa tulisi aina olla saatavilla taloudellisesta asemasta huolimatta, sen tulisi täyttää ravitsemukselliset kriteerit ja lisäksi olla laadukasta. Ilmastonmuutos ja poliittinen kuohunta ovat ruokaturvan rajoittavia tekijöitä. (Suomalaiset kehitysjärjestöt Fingo.) Ruokaturvan tarpeellisuus perustuu siihen, että maapallolla on tarpeeksi ruokaa kaikille, mutta silti vuonna 2018 arviolta noin 700 miljoonaa ihmistä kärsi vakavasta ruokaturvan puutteesta (FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO 2019, 15). Ruokaturvan puute voi ilmetä myös ylipainona. Maailman terveysjärjestö WHO (2018) raportoi, kuinka samanaikaisesti maailmanlaajuinen nälkä ja aikuisten ylipaino ovat kasvussa. Monissa maissa molemmat ongelmat ovat vakavia huolenaiheita ja merkinä ruokaturvan puutteesta. (World Health Organization, 2018.)

Suomessa ruokaturvaan kohdistuvat keskustelut koskevat joko Suomen ulkopuolisia ongelmia, kuten nälänhätää ja työntekijöiden heikkoja oloja. Suomessa huolenaiheet liittyvät kotimaisen ruokateollisuuden ja maatalouden kestävyteen. Suomi on kytkeytynyt globaaliin ruokajärjestelmään lopputuotteiden lisäksi lannoitteiden ja rehun kautta. (Halonen ym. 2017, 80 - 82.) Kotimainen ruoka on jäljitettävyydeltään tehty kuluttajille helpoksi. Erilaisten vastuullisuusmerkkien hyödyntäminen ruokatuotteissa helpottaa tuotteen valinnassa, ja niiden suosiminen kannustaa muitakin ruokateollisuuden tekijöitä panostamaan tuotantoketjun läpinäkyvyyteen. Vastuullisuusmerkinnät voivat olla joko kotimaisia tai kansainvälisiä. Suomen tunnetuimpia vastuullisuusmerkintöjä ovat Hyvää Suomesta-merkintä ja Sirkkalehtilippu. Näiden avulla tunnistetaan kotimainen tuote. Kansainvälisistä vastuullisuusmerkeistä hyviä esimerkkejä ovat Reilu Kauppa, kalatuotteiden MSC- ja ASC-merkit. (Valtioneuvoston kanslia 2019, 18 - 19.)

8.2 Paikallinen kulttuuri, yhdentymisen ja slow food

Paikallisen kulttuurin ja lähiruuan sisällyttäminen liiketoimintaan sekä kestävän kehityksen tavoitteet ja kriteerit huomioiden voi luoda lisäarvoa asiakkaalle. Yleisen konsensuksen mukaan suomalaiselle kotimaisuus ja paikallisuus ovat tärkeitä aiheita, ja näiden mukaan toimivia yrityksiä suositaan mieluiten. Paikallisten tuotteiden suosimisella on myös oman hyödyn lisäksi muita etuja, jotka tukevat kaikkia kestävän kehityksen kolmea ulottuvuutta. Paikallinen talous hyötyy paikallisen tuotteen valitsevasta ravintolasta ja edesauttaa myös työllisyytilannetta. (Valtioneuvoston kanslia 2019, 20.) Kuluttajan on helppo tunnistaa sosiaalista ja taloudellista kestävyttä tukeva tuote Avainlippu-merkistä, joka on Suomalaisen työn liiton hallinnoima merkki. Avainlipulla varustettu tuote on merkki vastuullisesti rakennetusta yritystoiminnasta, joka toiminnallaan tukee työllisyyttä Suomessa ja luo verotuloja. (Bärlund & Perko 2013, 155.)

Kotimainen ja etenkin paikallinen ruokakulttuuri kiinnostaa matkailijoiden lisäksi myös suomalaisia, joille perinteet eivät ole täysin tuttuja. Tarinoiden liittäminen paikallisuuteen lisää viehättävyyttä ja kiinnostavuutta. Paikallista ruokakulttuuria tukemalla vahvistetaan myös Suomi-kuvaa, ja se auttaa ymmärtämään alueen kulttuuria ja historiaa. (Adamsson ym. 2015,7.) Lisäksi lähiruokaa käyttämällä ravintolat voivat esitellä aiemmin vähemmän tunnettuja tuotteita asiakkaille. Paikallisesti tuotetut tuotteet kannattaa huomioida liiketoiminnassa myös ruokalistan ulkopuolisissa hankinnoissa, kuten kalusteissa, tekstiileissä, juomatuotteissa ja astioissa. Kulttuurista kestävyttä voidaan tukea myös ravintolamiljöön kautta toimimalla historiallisissa kohteissa (Väisänen 2019, 16).

VisitFinlandin kotisivuilla olevassa artikkelissa käsitellään slow food eli hitaan ruoan ja ruokailun konseptia. Tämä on keskeinen osa suomalaista kulttuuria ja tapaa elää. Hitaalla ruoalla tarkoitetaan maistuvan ja terveellisen ruoan suosimista, mikä ei vahingoita ympäristöä ja on tuotettu paikallisesti. Slow food tukee kestävästä kehitystä. Hitaan ruoan tukemisella on tarkoitus ylläpitää luonnon monimuotoisuutta ja tukea paikallisia tekijöitä. (Slow Food 2015, 1, 5 - 6.) Kotimaisia raaka-aineita kunnioitetaan, ja niistä halutaan nauttia aina sesonkien mukaisesti. Jokamiehen oikeudet tarjoavatkin suomalaisille mahdollisuuden itse poimia esimerkiksi marjat ja sienet metsästä. Sienestäminen ja marjastaminen kuuluvat

tästä syystä monen suomalaisen vapaa-ajan viettoon ja ovat iso osa suomalaista kulttuuria. (VisitFinland.) Jokamiehenoikeudet voidaan nähdä myös merkinä Suomen kestävästä kehityksestä, kun kansalaiset pääsevät nauttimaan luonnon monimuotoisuudesta.

Kotimaisista ja paikallista raaka-aineista on mahdollista nauttia ympärivuotisesti, kun huomioidaan raaka-aineiden erilaiset sesongit ja opitaan säilömään ruokaa kuivattamalla, jäädyttämällä ja fermentoinnilla. (VisitFinland.) Lähiruokaan erikoistuneita ravintoloita löytyy ympäri Suomea, ja lähestymistapa ruokaan vaihtelee aina ravintolan tyylin perusteella. Perinteisten reseptien tilalle on nousemassa uusia versioita tunnetuista klassikoista, ja ruoka-alan ammattilaiset pyrkivät käyttämään kotimaisia raaka-aineita uusilla tavoilla. Näillä ponnisteluilla on tarkoituksena tehdä uutta perinteisistä raaka-aineista ja esitellä ne uudessa valossa. Villiyrtit ja järvikalat ovat esimerkiksi viime vuosina olleet suosittuja raaka-aineita erilaisissa ravintoloissa. (VisitFinland.) Kuopiolainen ravintola Musta Lammas, porvoolainen Sinne, helsinkiläinen ravintola Skörd ja sysmäläinen ravintola Pinxinmäki hyödyntävät ja tukevat lähiruokaa liiketoiminnassaan (Musta Lammas; Sinne Porvoo; Skörd; Pinxinmäki).

9 Kiertotalous lyhyesti

Kiertotalous tavoittelee uudenlaista tapaa kuluttaa, tuottaa ja omistaa. Tarkoituksena on siirtyä lineaarisesta talousmallista kiertoalousmalliin. Lineaarisessa, eli yksisuuntaisessa talousmallissa tuotteiden elinkaari on malliltaan tuota-myy-kuluta-hävitä. Tavoitteena on oppia sellaiseen kuluttamiseen ja tuottamiseen, jossa jätteen ja hukkamateriaalin määrä on minimissään, eikä tuotteen elinkaari lopu parhaimmassa tapauksessa koskaan. Raaka-aine tai tuote ei myöskään kiertoaloudessa näin menetä arvoaan. (Jansson ym. 2017, 8.) Nykyisesti yleisen lineaarisen mallin sijaan kiertotalous tavoittelee nimensä mukaisesti kiertävää taloutta. Tällainen muutos kulutuksessa poikkeaa lineaarisesta monella eri tavalla ja tätä kohti voidaan mennä, jos muutetaan toimintaa monella eri tasolla.

Kestävä kehitys ja kiertotalous toimivat yhteistyössä ja tukevat toisiaan monin eri tavoin. Kiertotalouteen siirtyessä voidaan tukea kestävän kehityksen kolmea ulot-

tuvuutta. Ekologista kestävyttä tuetaan vähentämällä jätettä, kasvihuonepäästöjä ja tehostamalla kierrätyksen lisäksi tapaa, miten raaka-aineita käytetään ja hyödynnetään. Taloudellista kestävyttä kiertotalous kehittää luodessaan tarvetta innovaatioille ja sitä kautta syntyy uusia tuotantotapoja. Tätä seuraa taloudellinen kasvu, joka vaikuttaa sosiaalisen kestävyden ulottuvuuteen positiivisesti luomalla uusia työpaikkoja. Kiertotalous voi myös säästää kuluttajien rahaa ja paremmat ympäristöolot parantavat ihmisten elinoloja. (Solar Impulse Foundation.)

9.1 Kulutuksen muutos

Kulutus ei perustu kiertotaloudessa aina vain omistamiseen, vaan kulutus voi olla vuokraamiseen, jakamiseen ja kierrättämiseen pohjautuvaa. Näillä tavoin pyritään hillitsemään jatkuvaa tuotantoa, jonka seuraukset rasittavat ympäristöä ja ovat usein myös kestävä kehityksen tavoitteiden vastaisia. Kiertotaloutta hyödyntämällä saadaan myös raaka-aineisiin panostettu arvo säilymään pidempään. (Sjostedt 2018.) Monille tuttuja esimerkkejä kiertotaloudesta ovat pullojen kierrätys ja kirpputorit, joiden avulla voidaan arjessa tehdä positiivisia muutoksia. Jokapäiväisillä kotitalouksissa tehtävillä teoilla on suuri merkitys, mutta innovointia ja tekoja tarvitaan myös yrityksen toimintaan. Kiertotaloudelliseen liiketoimintamalliin siirtyminen tuo mukanaan niin haasteita kuin mahdollisuuksia. Toimintatapojen muutos tapahtuu, kun huomio siirtyy tuote- ja tuotantokeskeisestä liiketoiminnasta palvelukeskeisempään lähestymiseen. (Haapea & Kylänen 2016.) Ravintola-alalla palvelukeskeisyys toimiikin monesti jo toiminnan pohjana, mutta fokuksen suuntaaminen entistä enemmän toiminnan muokkaamiseen kiertotaloutta kohti tulee olemaan yksi tulevaisuuden haasteista kaikilla aloilla.

Lineaarisen talousmallin mukainen kulutus tuottaa ongelmia niin ympäristölle kuin liiketoiminnallekin, kun resursseista iso osuus joutuu kaatopaikoille tai muuten häviää tuotannon aikana. Tämän kaltainen resurssien tehoton hyödyntäminen synnyttää usein lisäkuluja, kun esimerkiksi ravintoloissa raaka-aine tai osa siitä jää hyödyntämättä. Lisäkulujen lisäksi ravintoloissa syntyy näissä tilanteissa ympäristöä kuormittavaa ruokahävikkiä, jonka minimoinnilla tai kokonaisella poistamisella voitaisiin säästää Suomessa arviolta 160 miljoonaa euroa vuodessa

vuoteen 2030 mennessä. (Kinnunen 2018.) Mikäli ruokahävikkiä kuitenkin syntyy, niin kiertotalouden mukaan se tulee palauttaa takaisin kiertoon mahdollisimman puhtaana haitallisista aineista. Kompostoitu ruoka voidaan hyödyntää viljelyssä uudelleen, jolloin ravinteet palaavat takaisin maaperään ja saadaan kasvatettua lisää ruokaa. (Ellen MacArthur Foundation 2019, 22 - 23.) Käytännössä tämä voisi tarkoittaa sitä, että ravintolat ostavat paikallisilta tuottajilta raaka-aineita ja myöhemmin palauttavat tuottajille kompostoitavan tai jo kompostoidun materiaalin uudelleen käytettäväksi.

9.2 6R-konsepti

6R- konsepti on hyvä apuväline kiertotalouden ja kestävän kehityksen toteutukseen. Se auttaa tarkastelemaan kulutusta ja hankintaa erilaisista näkökulmista ja ohjaa kuluttajia tekemään kestävämpiä valintoja ja toimenpiteitä. Konseptin nimi tulee kuudesta englannin kielisestä sanasta, joista jokainen alkaa r- kirjaimella. 6R-konsepti oli alkujaan vain 3R, mutta sen laajuutta on kasvatettu, jotta myös raaka-aineiden ja tuotteiden elinkaari huomioitaisiin. 6R-konseptista on olemassa muutama eri versio, mutta niiden ydinajatus on sama. Konsepti tavoittelee tilannetta, jossa tuotteiden, raaka-aineiden ja materiaalien hyödyntäminen ja uudelleenkäyttö on tehokkaimmillaan. (Halo.) Tässä opinnäytetyössä käytetään VTT:n Uudelleenvalmistus osana kiertotaloutta -raportin (Jansson ym. 2015) mukaista 6R-konseptia.

3R koskettaa kotitalouksia ja lopputuotteita hyödyntäviä yrityksiä paremmin. 3R-konseptin sanat ovat yksinkertaistus (reduce), uudelleenkäyttö (reuse) ja kierrätys (recycle). 6R-konseptissa loppuosa käsittää sellaisia termejä, kuin uudelleenvalmistus (remanufacturing), palautus (recover) ja uudelleensuunnittelu (re-design). Nämä kolme termiä liittyvät tuotteen kunnon entisöintiin, tuotteen käyttöön palautukseen ja ennen tuotantoa tapahtuvaan suunnitteluprosessiin, joista jokainen edesauttaa elinkaaren loppua tai sen pidentämistä. (Jansson ym. 2018, 9 - 10.) Kotitaloudet ja tietyt yritykset voivat tukea omilla ostopäätöksillään 6R-konseptin osien käyttöä harjoittavia yrityksiä, jotta saataisiin luotua kestävämpi yhteiskunta tulevaisuudessa.

Yhtenä esimerkkinä voidaan tarkastella hajonnutta laitetta kiertotaloudellisesta näkökulmasta. Rikki mennyt tuote pyritään korjaamaan varaosilla, jotka voivat olla peräisin muista elinkaarensa päähän tulleista koneista. Tuotteiden kestävyys huomiointi elinkaaren alussa tulee nostaa etusijalle, eikä pyrkä tavoittelemaan suurempaa myyntiä valmistamalla lyhytikäisiä tuotteita. Valmistetaan ja suunnitellaan lisäksi sellaisia tuotteita, jotka ovat korjattavia, energiatehokkaita ja helposti kierrätettävissä. Lopputuotteen rakentamisessa hyödynnetään myös kierrätysmateriaaleja tai muita ympäristölle ystävällisempiä materiaaliratkaisuja. (Ilmasto-opas 2018.) Mikäli esimerkiksi ammattikeittiössä olevaa konetta ei voidakaan korjata, sen osat tulisi kierrättää ja hyötykäyttää mahdollisimman perusteellisesti. Toimivia osia voidaan käyttää toisten laitteiden korjaamiseen ja raaka-aineita voidaan hyödyntää uusien tuotteiden valmistuksessa jatkojalostuksen kautta. Jäte ei olisi enää roskaa, vaan arvokas raaka-aine. (Pohjoismaiden ministerineuvosto 2019, 38.)

9.3 Jätehuolto osana kiertotaloutta

Vuonna 2017 jätteiden kierrätysaste oli 41 prosenttia. Vuoden 2020 tavoite on asetettu 50 prosenttiin, josta se jatkaisi tasaista nousua vuoteen 2035, jolloin kierrätysaste olisi 65 prosenttia. Näiden lukujen taustalla on Euroopan komission vuonna 2018 antamat yhdyskuntajätekierrätyksen uudet tavoitteet. (Autio, Dahlbo, Durrant, Kaitazis, Kauppila, Kautto, Kemppi Niskanen, Papineschi, Sahimaa, Salmenperä, Tomes & von Eye 2019, 7.) Euroopan komission säännöt kehottavat EU-maita ennaltaehkäisemään jätteen syntyä. Mikäli jätettä silti muodostuu, tulisi se uudelleen käyttää ja kierrättää, jotta päästäisiin lähemmän kiertotaloutta ja kauemmas lineaarisesta talousmallista, jossa jäte päätyisi suoraan kaatopaikoille tai poltettavaksi. (Euroopan komissio 2018.)

Yhdyskuntajäte koostuu kotitalouksissa ja tuotannossa syntyneestä jätteistä. Yleisesti ottaen yhdyskuntajäte on jonkin yhteisön lopputuotteiden lopputuloksena syntyvää jätettä. Tällainen jäte on kunnan jätehuollon piirissä. (Tilastokeskus.) Suomi tavoittelee kierrätyksen tehostamista neuvonnan ja valistuksen avulla, jotta saataisiin tehostettua etenkin biojätteen, muovien ja pahvin keräystä ja kierrättämistä (Autio ym. 2019, 8).

Suomen kierrätystilanne on moneen muuhun Euroopan valtioon nähden erinomainen, mutta esimerkiksi muovikeräyksessä on edelleen kehitettävää, mikäli halutaan saavuttaa paremmat kierrätysasteet. Ravintoloiden toiminnassa muovijätteen kierrättäminen ja vähentäminen hankinnassa vahvistaisivat Suomen asemaa kierrätyksen alalla. Uudessa lainsäädännössä jätteen syntymisen ennaltaehkäisyssä korostetaan osittain ravintola-alaa koskettavaa elintarvikejätteen vähentämistä. (Euroopan komissio 2018.)

9.4 Kiertotalouden esimerkkejä ravintola-alalta

Suomessa on monia kiertotalouden parissa toimivia ravintoloita ja yksi näistä on Helsingissä sijaitseva hävikkiravintola Loop. Sitra (2018) kertoo ravintolan pakettiauto kerää päivittäin jopa 600 kiloa ruokahävikkiin meneviä raaka-aineita. Näistä raaka-aineista valmistetaan ravintolaan annoksia ja ylimääräinen ruokatuote lahjoitetaan hyväntekeväisyyteen. Ruokahävikin vähentämisen lisäksi Loop työllistää nuoria, työttömiä ja maahanmuuttajia. Tämän tarkoituksena on tarjota näille ihmisille tarttumapintaa työelämään. (Ravintola Loop.) Työllistämisellä ravintola Loop tukee sosiaalista kestävästä kehitystä ja ruokahävikin minimoinnilla ekologista ja taloudellista kestävyyttä ravintolatoiminnassaan.

Helsingin keskustassa sijaitseva ravintola Ultima on Sitran kanssa yhteistyössä toteutettu kiertotalousravintola, jossa rikotaan perinteisen ruoantuotannon rajoja erilaisilla teknologisilla innovaatioilla. Ravintola Ultimassa kasvatetaan sisätiloissa monia raaka-aineita, kuten vihersalaattia, perunaa ja sieniä. Moni kasvatuspaiikka on asiakkaille esillä, mikä lisää asiakkaan ruokakokemusta. Ultima pyrkii toiminnallaan estämään jätteen synnyn ja pienentämään energian- ja vedenkulutuksen minimiin. (Lindroos 2018.) Tieteellä ja insinööritaidoilla on merkittävä tehtävä ravintola Ultimian toiminnassa, ja tämän kaltainen innovointi tukee kiertotalouden kehitystä valtakunnallisella ja globaalilla tasolla.

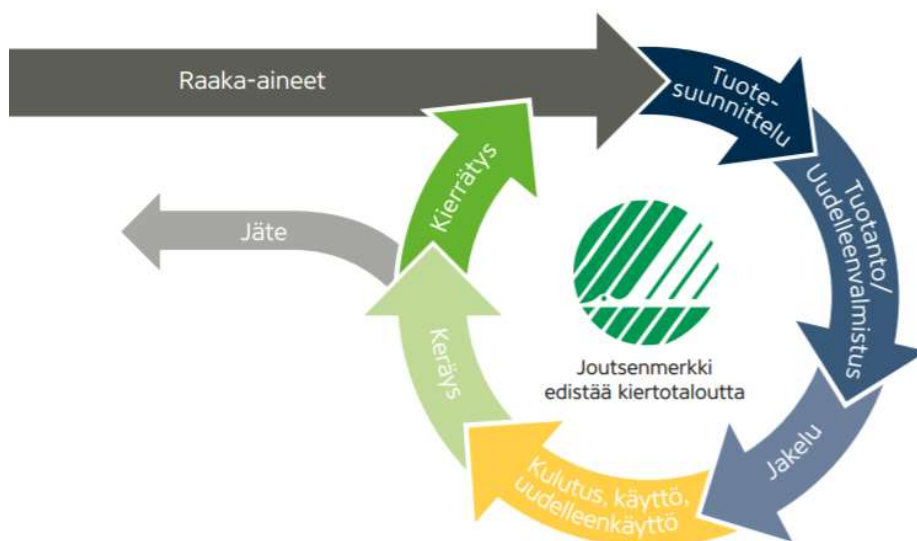
10 Joutsenmerkki

Joutsenmerkki on pohjoismainen ympäristömerkki, jonka tehtävänä on johdattaa ja helpottaa kuluttajaa tunnistamaan ympäristölle turvalliset tuotteet ja palvelut.

Ympäristöllisten etujen lisäksi Joutsenmerkki viestii terveydelle edullisista tuotteista ja palveluista. Yrityksille syntyy monia erilaisia etuja Joutsenmerkin saannista, joista yksi on kuluttajalle syntyvä mielikuva, kun esimerkiksi tuotteen tai palvelun kotisivuilta löytyy Joutsenmerkki. Joutsenmerkin saamiseksi on tuotteen tai palvelun täytettävä sen kategorialle asetetut kriteerit. Hyväksynnän saaneita tuotteita tai palveluita on monenlaisia aina maaleista hotelleihin. Pohjimmaksi arvona Joutsenmerkin kriteereissä toimii elinkaariajattelu. (Joutsenmerkki.)

10.1 Joutsenmerkki ja kiertotalous

Joutsenmerkin kriteerit ovat vuosien aikana muuttuneet ja yhtenä tuoreimpana muutoksena on tullut kiertotalouden huomiointi. Asiantuntija perehtyvät tutkittavaan tuotantoketjuun ja selvittävät, miten tuotteen elinkaari on huomioitu raaka-aineesta alkaen aina käytön kautta kierrätykseen ja hävittämiseen saakka, kuten kuvasta 3 voidaan nähdä. Jokaisen kuvan 3 osaan kuuluu omat vaatimuksensa, joiden kaikkien taustalla on palvella tuotteen elinkaaren hyödyntämistä mahdollisimman paljon. Tuotannossa ja uudelleenvalmistuksessa esimerkiksi Joutsenmerkki vaatii resurssien ja energian rajoitettua käyttöä. (Joutsenmerkki 2017.)



Kuva 3. Joutsenmerkki edistää kiertotaloutta (Joutsenmerkki 2017)

Joutsenmerkki korostaa myös raaka-aineiden laadun ja koostumuksen tärkeyttä, koska haitallisia kemikaaleja sisältävät materiaalit voivat heikentää tai kokonaan estää niiden uudelleenkäytön. Tuotteen tulee myös olla alkuperäisessä tilassaan

jo niin laadukas, että sen käyttöikä on mahdollisimman pitkä. (Nordic Ecolabel.) Laadukas tuote on myös usein helpompi esimerkiksi myydä toiselle kuluttajalle tai yritykselle, kun tuote ei menetä arvoaan vanhetessaan.

10.2 Joutsenmerkki ja ravintolatoiminta

Jotta ravintola voi saada Joutsenmerkin, tulee sen toiminnan täyttää tiettyjä ennalta määrättyjä kriteerejä. Nämä kriteerit liittyvät energian- ja vedenkulutukseen, raaka-aineisiin ja hankintaan. Joutsenmerkityn ravintolan tulee olla myös sitoutunut ympäristötyöhön pitkäaikaisesti.

Ympäristömerkinnän tuomiin hyötyihin kuuluu sen kriteerien luomat kustannustehokkaat vaikutukset, kun yritys voi säästää erilaisilla energiaratkaisuilla ja ruokahävikin minimoinnilla rahaa. Joutsenmerkki on myös oivallinen markkinointiväline. (Suomen ympäristötoimi 2018, 4.) Seuraavaksi nostan esille muutaman eri kriteerin, jotka on asetettu Joutsenmerkkiä tavoitteleville ravintoloille.

10.2.1 Kriteerit ruualle

Vaatimukset ravintolan ruokaan liittyvät pääasiallisesti ruoan alkuperään ja laatuun. Lihan ja kalan alkuperämaa on asiakkaan pyynnöstä oltava kerrottavissa. On myös tiettyjä kala- ja äyriäislajeja, joita ei saa tarjoilla Joutsenmerkityssä ravintolassa. Nämä lajikkeet kuuluvat kalastusmaan punaiselle listalle. Kaikki haitalliset, ankerias, jättikatkarapu ja tonnikala kuuluvat kiellettyjen listaan. (Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2018, 20.) Ravintoloiden tulee myös itse seurata uhanalaisten lajien kehitystä ja pyrkiä välttelemään niiden tarjoilua. Liikakalastuksen kieltämistä ja kalastamisen säätelyn parantamista käsitellään Agenda2030:n kohdassa 14.4 (Suomen YK-liitto 2017, 111). Suurin osa Suomessa syödystä kalasta on ulkomailta tuotua, vaikka myös kotimainen kala olisi hyvä vaihtoehto ylikalastetuille tuontikaloille. Kotimaisia lähikalalajeja ovat esimerkiksi silakka, ahven, hauki ja särki. (WWF.)

Ruoan alkuperän ja laadun lisäksi Joutsenmerkin kriteerit edellyttävät ravintoloita lisäämään ruokalistalleen vähintään yhden pääruokalajin muodostavan kasvisruoan lounaalle ja päivälliselle jokaiselle päivälle. Lisäpisteitä on mahdollista

saada kasvisruokapäivistä ja useammasta kasvisvaihtoehdosta. Joutsenmerkit-
tyjen ravintoloiden tulee luopua kaikista ruoka-aineista, joita on geenimuunneltu.
Tällaisia ruoka-aineita ovat usein soija, maissi, rapsi ja riisi. (Pohjoismainen ympä-
ristömerkintä 2018, 21 - 22.) Geenimuunneltujen ruoka-aineiden tilalle ravinto-
lat voivat valita kestävän kehityksen mukaisia lähialueella valmistettuja tuotteita.
Paikalliset tuotteet tukevat alueen taloutta ja ovat usein samalla ympäristöystä-
vällisempi vaihtoehto. Joutsenmerkki luokittelee lähituotteen 250 km säteellä tuo-
tetuksi tuotteeksi. Ravintolalla tulee olla myös valmiudet selvittää toimitusketju
tuotteen alkutuotantopaikkaan, joka voi olla esimerkiksi viljelypaikka, metsä tai
järvi. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2018, 23.)

10.2.2 Kriteerit energialle ja vedelle

Energiasta syntyvät päästöt ovat huomattavat ja niistä on haittaa ympäristölle.
Joutsenmerkin edellytyksen ravintoloiden laitteille edellyttävät, että käytössä ole-
vat laitteet ovat energiatehokkuudeltaan korkeimmassa tai seuraavaksi korkeim-
massa luokassa. Tämä koskettaa myös vettä käyttäviä laitteita, kuten tiskiko-
neita. Hankinnan yhteydessä ravintolat pyytävät tuotteen tekniset tiedot vielä sen
toimittajalta tai valmistajalta.

Ravintola laatii myös oman toimintasuunnitelman, josta ilmenee toimenpiteet
energiankulutuksen pienentämiseksi ja tarkkailuksi. Henkilökunta on myös en-
simmäisen kolmen kuukauden aikana perehdytettävä laitteiden energiatehok-
kaaseen käyttöön. Tämä tarkoittaa muun muassa energiasäästötilojen päälle kyt-
kemistä ja turhien laitteiden sulkemista asiakasamäärien alentuessa. (Pohjois-
mainen ympäristömerkintä 2018, 25.)

10.2.3 Kriteerit jätteelle ja ruokahävikin mittaaminen

Jätteiden oikeaoppinen lajittelu on edellytys sille, että ne voidaan kierrättää ja
mahdollisesti myös hyötykäyttää. Ravintoloille on esitetty seitsemän jätteen pää-
kategoriaa: lasi, metallit, biojäte, paperi, pahvi, kova ja pehmeä pakkausmuovi.
Näistä on valittava vähintään kolme, jotta tämän osa-alueen Joutsenmerkki kri-
teerit täyttyvät. Ravintolan tarvitsee lisäksi tehdä selvitys kierrättämisestä. (Poh-
joismainen ympäristömerkintä 2018, 14.) Kierrätyksen lisäys ja materiaalien uu-

delleenkäyttö liittyvät myös Agenda2030 tavoitteen 6 alakohtaa 6.3, jonka tarkoitus on muun muassa lisätä maailmanlaajuisia kierrätystä ja materiaalien turvallista uudelleenkäyttöä (Halonen ym. 2017,143).

Asiakkaan palauttaessa itse astiansa on ravintolan varmistettava, että jätteiden lajittelulle on tehty selkeät ohjeet. Ravintolan tehtäväksi jää mitata ruokahävikin määrä suhteuttamalla hävikin painomäärä asiakaslukuun. Vuosittain suoritetaan kaksi kertaa vuodessa sellaisella ajanjaksolla, kun asiakasmäärät ovat todenmukaiset, eikä kyseessä ole esimerkiksi erityisen hiljainen aika. (Pohjoismainen ympäristömerkintä 2018, 14, 28.)

11 Yhteenveto ja pohdinta

Tässä luvussa pohditaan opinnäytetyötä ja opinnäytetyöprosessia kokonaisuutena. Tarkastelussa on aiheen rajaus, kerätty tieto ja aineistopakettin muodostuminen. Lopuksi esitän myös ehdotuksia aiheen jatkokehitykselle.

Johdannossa mainittiin, että kyseessä on projektimuotoinen opinnäytetyö. Tavoitteena oli muodostaa aineistopakettin teoriaosuus, josta voidaan ammentaa luennoille sopivaa materiaalia opettajien käyttöön. Kestävä kehitys ja kiertotalous ovat molemmat aihealueina todella laajoja, ja lähestymistapa vaihtelee aina näkökulman mukaan. Tässä opinnäytetyössä tarkoituksena oli koota sellainen kokonaisuus, joka antaa lukijalle selkeän kuvan kestävästä kehityksestä ja kiertotalouden peruskäsitteistä ja saa lukijan ymmärtämään aiheiden yhteisvaikutuksia. Näiden peruskäsitteiden ja yhteisvaikutusten lisäksi tavoitteena oli lähestyä aihekokonaisuutta ravintola-alan ja ruokateollisuuden näkökulmasta, koska aineistopakettin kohderyhmänä oli ravintola-alan liikkeenjohdon restonomiopiskelijat. Aihevalinnan taustalla oleva syy oli se, ettei tämän alan opiskelijoille opinnäytetyöprosessin aloitusajankohtana ollut kestävästä kehityksestä tai kiertotaloudesta käsittelevää opetuskokonaisuutta. Tarkastelussa oli Haaga-Helian ja silloisen Saimaan ammattikorkeakoulun opetussuunnitelmat.

Työn haastavin osuus oli aihealueiden laajuus ja monipuolisuus. Työn rajaaminen aiheutti monesti haasteita, kun tietoa löytyi jokaisesta aihealueesta todella paljon. Tiedon paljous oli myös usein positiivinen asia, kun kaikista aiheista löytyi

kattavasti tietoa. Haasteista huolimatta aihealue saatiin rajattua tavoitteiden mukaisesti.

Kestävä kehitys ja kiertotalous ovat luonteeltaan päällekkäisyyksille erittäin alttiita, minkä takia joidenkin asioiden toistoa tapahtuu opinnäytetyössä paikoittain. Tätä on lähes mahdoton välttää, koska moni asia ja yhtäläisyys jäisi muuten käsittelemättä. Lisäksi oli tärkeää käsitellä kestävän kehityksen taustat ja ulottuvuudet aluksi lähes täysin erillään ravintola-alasta ja ruokateollisuudesta, jotta kaikelle myöhemmin työssä käsiteltävälle teorialle olisi ennalta annettua pohjaa. Tällä oli myös tarkoitus selkeyttää opinnäytetyön yleistä ilmettä ja rakennetta.

Tällä opinnäytetyöllä on useita jatkotutkimusmahdollisuuksia, koska aihe on laaja. Yksi mahdollisista jatkotutkimuksista on aiheen käsittely hotellin liikkeenjohdon näkökulmasta, koska tässä opinnäytetyössä painopiste oli ravintola-alassa. Tarkempi katsaus myös tässä opinnäytetyössä käsiteltyihin kokonaisuuksiin tarjoaa paljon mahdollisuuksia tuleville tutkimuksille. Kestävään kehitykseen tai kiertotalouteen liittyvä kustomoitu projekti tai tutkimus hotelli- tai ravintola-alan yritykselle voisi myös tarjota paljon mahdollisuuksia.

Lähteet

Adamsson, K., Havas, K. & Sievers, K. 2015. Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia 2015-2020. http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/ruokamatkailustrategia_2015-2020/#pid=1 Luettu: 4.12.2019.

Alaniska, H., Hurskainen, J., Kähkönen, T., Maikkola, M., Pihlaja, J. & Tauriainen, T. Pedagogisia malleja. OAMK. https://www.oamk.fi/c5/files/5215/7045/0684/Pedagogisia_malleja.pdf Luettu: 12.1.2019.

Alila, A., Gröhn, K., Keso, I. & Volk, R. 2011. Sosiaalisen kestävyuden käsite ja mallintaminen. Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö. <http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/73333/URN%3aNB%3afi-fe201504224532.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Luettu: 1.12.2019.

Ammattikorkeakoululaki 932/2014 <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2014/20140932?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=ammattikorkeakoululaki> Luettu: 4.11.2019.

Autio, I., Dahlbo, H., Durrant, C., Kaitazis, N., Kauppila, J., Kautto, P., Kemppi, J., Niskanen, A., Papineschi, J., Sahimaa, O., Salmenperä, H., Tomes, T. & von Eye, M. 2019. Yhdyskuntajätteen kierrätyksen lisääminen Suomessa. Toimenpiteet ja niiden vaikutukset. Valtioneuvoston kanslia. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-644-7> Luettu: 13.1.2020.

Bärlund, A. & Perko, S. 2013. Kestävä johtajuus. Helsinki: Talentum.

Cantell, H. 2004. Ympäristökasvatuksen käsikirja. Helsinki: PS-Kustannus.

Chen, JS., Legrand, W. & Sloan, P. 2017. Sustainability in the hospitality industry: Principles of sustainable operations. Third edition. Abingdon, Oxon: Routledge.

Ekonomit. Kestävän johtajuuden mittaristo-opas. Askeleet muutokseen. http://www.kestavajohtajuus.fi/content/kestavan_johtajuuden_mittaristo_opas.pdf Luettu: 28.1.2020.

Electrolux Professional. green&clean korikuljetinastianpesukoneet. <https://professional.electrolux.fi/ammattikeittolaitteet-2/astianpesulaitteet/korikuljetinastianpesukoneet/> Luettu: 19.11.2019.

Ellen MacArthur Foundation 2019. Cities and Circular Economy for Food https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/CCEFF_Full-report-pages_May-2019_Web.pdf Luettu: 4.2.2020.

Euroopan komissio 2018. Kiertotalous: EU hyväksyi uudet kunnianhimoiset jätteenhuolto- ja kierrätys säännöt https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fi/IP_18_3846 Luettu: 13.1.2020.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO 2019. The State of Food Security and Nutrition in the World 2019. Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome, FAO. <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf> Luettu: 11.11.2019.

Food and Agriculture Organization of the United Nations 2016. OECD-FAO Agricultural Outlook 2016-2025 <http://www.fao.org/3/a-BO100e.pdf> Luettu: 14.11.2019.

FoodDrinkEurope 2012. Energy and climate change. https://sustainability.fooddrinkeurope.eu/uploads/section-images/USE_SustainabilityReport_LDFINAL_11.6.2012.pdf Luettu: 20.11.2019.

Furman, E. & Toivanen, T. 2019. Tulevaisuus on nyt: tutkijoiden raportti kestävä kehityksen tavoitteiden saavuttamiseksi. Helsingin yliopisto. <https://www.helsinki.fi/fi/uutiset/kestava-kehitys/tulevaisuus-on-nyt-tutkijoiden-raportti-kestavan-kehityksen-tavoitteiden-saavuttamiseksi> Luettu: 25.10.2019.

Haaga-Helia. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus. <https://www.haaga-helia.fi/fi/koulutus/ammattikorkeakoulututkinnot/hotelli-ja-ravintola-alan-liikkeenjohdon-koulutus-restonomi-amk?userLang=fi> Luettu 3.11.2019.

Haaga-Helian opinto-opas 2018. Ruoka-alan toimintaympäristö. https://opinto-opas.haaga-helia.fi/course_unit/FPR2RR001 Luettu: 3.11.2019

Haapea, P. & Kylänen, M. 2016. Kiertotalous palveluliiketoimintana- resursseista palveluiksi. <https://uasjournal.fi/tutkimus-innovaatiot/kiertotalous-palveluliiketoimintana-resursseista-palveluksi/> Luettu: 20.12.2019.

Haavisto, P. & Nurro, M.(toim.) 2013. Vastuullisuus ruokaketjun kilpailuetuna. Ruokatieto Yhdistys ry. https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedot/vastuullisuus_ruokaketju_082013suoj.pdf Luettu: 19.11.2019.

Hakkarainen, O. 2019. Agenda2030 ei nykyinen toteudu – kansainväliseltä tutkijaryhmältä tiukka ja tärkeä viesti <https://www.fingo.fi/ajankohtaista/blogit/agenda-2030-ei-nykyinen-toteudu-kansainvaliselta-tutkijaryhmalta-tiukka-ja> Luettu: 28.10.2019.

Halonen, N. Mitä on remanufacturing? Jätehuoltoyhdistys ry <http://www.jateplus.fi/jateplus-22017/mita-on-remanufacturing/> Luettu: 11.12.2019.

Halonen, T., Korkman, S., Lund, P., Neuvonen, A., Rohweder, L., Sojamo, S., Taalas, P., Taipale, K. & Tuomioja, E. 2017. Kirjava käsikirja kestäväan kehitykseen. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Hellström, M., Johnson, P., Leppilampi, A. & Sahlberg, P. 2015. Yhdessä oppiminen: Yhteistoiminnallisuuden käytäntö ja periaatteet. Helsinki: Into.

Häkkinen, H. & Kangas, H. 2012. Suomalaisen vaikuttavimmat ilmastoteot. WWF Suomen selvitys.

https://wwf.fi/app/uploads/h/h//deov6fzfmfftdruse6a4xa/tt_selvitys_vaikuttavimmat-ilmastoteot.pdf Luettu: 18.11.2019.

Ilmasto-opas 2018. Kestävä suunnittelu vähentää tuotteiden ilmastovaikutuksia. <https://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastonmuutos/hillinta/-/artikkeli/e25090fe-19b6-40ae-a65b-78b901433a2a/kestava-suunnittelu-vahentaa-tuotteiden-ilmastovaikutuksia.html> Luettu: 16.12.2019.

Jansson, K., Karvonen, I., Tonteri, H., Uoti, M., Vatanen, S. & Wessman-Jääskeläinen, H. 2017. Uudelleenvalmistus osana kiertotaloutta. VTT Technology. <https://www.vtt.fi/inf/pdf/technology/2015/T207.pdf> Luettu: 8.12.2019.

Joutsenmerkki 2017. Joutsenmerkki edistää kiertotaloutta. https://joutsenmerkki.fi/wp-content/uploads/2017/03/Kiertotalous_a4_esite_ruutu.pdf Luettu: 17.12.2019.

Joutsenmerkki. Kuluttajille. <https://joutsenmerkki.fi/kuluttajille/> Luettu: 16.12.2019.

Kestävä kehitys 2019. Mitä on kestävä kehitys? <https://kestavakehitys.fi/kestava-kehitys> Luettu: 23.10.2019.

Kinnunen, K. 2018. Kiertotalouden määritelmä ja tiekartta. Savonia. <https://blogi.savonia.fi/kiertotaloustyopaja/2018/03/10/kiertotalouden-maari-tema-ja-tiekartta/> Luettu: 8.12.2019.

Koli, H. 2017. Innoita oppimaan: Miten luoda oppimiselle mahdollisuuksia ja tehdä oppimisesta mukaansatempaavaa. [Karjalohja]: House of Leading & Learning Oy.

KTH 2018. Economic sustainability | KTH. <https://www.kth.se/en/om/miljo-hallbar-utveckling/utbildning-miljo-hallbar-utveckling/verktygslada/sustainable-development/ekonomisk-hallbarhet-1.431976> Luettu: 30.10.2019.

Lindroos, L. 2018. Helsinkiin avataan tulevaisuuteen kurkottava kiertotalousravintola Ultima. <https://www.sitra.fi/uutiset/helsinkiin-avataan-tulevaisuuteen-kurkottava-kiertotalousravintola-ultima/> Luettu: 9.12.2019.

Luonnonvarakeskus. Ruokahävikki. <https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/ruokahavikin-maara-laatu-ravitsemispalveluissa/> Luettu: 4.2.2020.

Maa- ja metsätalousministeriö 2019. Elinvoimainen ruokajärjestelmä vahvistaa taloutta ja ruokaturvaa – uusi malli auttaa alkuun https://mmm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/elinvoimainen-ruokajarjestelma-vahvistaa-taloutta-ja-ruokaturvaa-uusi-malli-auttaa-alkuun Luettu: 21.1.2020.

Makea Coffee. Manifesti. <https://makeacoffee.fi/pages/manifesti> Luettu: 4.12.2019.

Matkailu- ja ravintolapalvelut. Hävikkiä häätämään. Ruokahävikin vähentäminen ravintoloissa. https://www.mara.fi/media/pdf/havikin_vahentaminen_mara.pdf Luettu: 21.11.2019.

Mitronen, L. & Raikaslehto, T. 2019. Voittajan strategia: Lyhytjänteisyydestä kestävään menestykseen. Helsinki: Alma Talent.

MKT 2018. MKT:n ilmasto-ohjelma. Tavoitteena hiilineutraali ruoka ja metsien kasvavat hiilinielut. https://www.mtk.fi/documents/20143/620803/MTK_ilmasto-ohjelma_net.pdf/e7db1b01-6afa-1416-8162-0b81ffc73949 Luettu: 26.1.2020.

Musta Lammas. <https://mustalammas.ravintolamestarit.net/fi/etusivu/> Luettu: 4.12.2019.

Nordic Ecolabel. 10 strengths: How the Nordic Swan Ecolabel promotes circular economy <https://www.nordic-ecolabel.org/why-choose-ecolabelling/circular-economy/10-strengths/> Luettu: 17.12.2019.

OpenCO2.net. Mitä tarkoitetaan hiilijalanjäljellä, päästökertoimella tai CO2-ekvi-valentilla? <https://www.openco2.net/fi/taustaa> Luettu: 14.11.2019.

Opintopolku.fi. Restonomi (AMK) ruokatuotannon johtaminen. <https://opintopolku.fi/app/#!/korkeakoulu/1.2.246.562.17.47408460146> Luettu: 3.11.2019.

Pinxinmäki. Menu <https://www.pinxinmaki.fi/menu> Luettu: 4.12.2019.

Pohjoismaiden ministerineuvosto 2019. Hyvä elämä kestävässä pohjoisessa. Pohjoismaiden kestävä kehityksen strategia 2013-2025 <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1292579/FULLTEXT03.pdf> Luettu: 25.10.2019.

Pohjoismaiden kulttuuripiste 2018. Kestävä kehityksen tavoitteet, kuva 1. https://www.nordiskkulturkontakt.org/fi/lisarahoitusta-agenda-2030-projekteil/sdg_poster_fi/ Luettu: 15.11.2019.

Pohjoismaiden ympäristömerkintä 2018. Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat. Versio 4.6 https://joutsenmerkki.fi/wp-content/uploads/2019/01/055f_4_6_CD_ravintolat.pdf Luettu: 18.12.2019.

Poikela, E. 2002. Ongelmaperustainen pedagogiikka: Teoriaa ja käytäntöä. 2. korj. p. Tampere: Tampere University Press.

Rautkorpi, T., Mutanen, A. & Vanhanen-Nuutinen, L. (toim.) 2014. Kestävä innovointi: Oppimista korkeakoulun ja työelämän dialogissa. Helsinki: Metropolia Ammattikorkeakoulu.

Ravintola Loop. <http://www.ravintolaloop.fi/> Luettu: 9.12.2019.

Ravintola Skörd. <https://xn--skrd-6qa.fi/> Luettu: 4.12.2019.

Robertson, M. 2014. Sustainability principles and practice. London: Routledge.

Ryynänen, K. 2017. WWF:n lihaopas kannustaa syömään vähemmän ja ympäristön kannalta parempaa lihaa. <https://wwf.fi/tiedotteet/2017/02/wwfn-lihaopas-kannustaa-syomaan-vahemman-ja-ympariston-kannalta-parempaa-lihaa/> Luettu: 14.11.2019.

Saimaan ammattikorkeakoulu 2016. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opetussuunnitelma. https://www.saimia.fi/docs/opiskelu/ops-rakenekuvat/hotelli-ja_ravintola-alan_liikkeenjohto_ops.pdf Luettu: 3.11.2019.

Saimaan ammattikorkeakoulu. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus. <https://www.saimia.fi/haku/fi/kevaan-yhteishaku/amk-tutkinnot/hotelli-ja-ravintola-ala/hotelli-ja-ravintola-alan-liikkeenjohdon-koulutus> Luettu 3.11.2019.

Salonen, A. 2011. Kulttuurinen kestävyys <https://artosalonen.com/kulttuurinen-kestavyys/> Luettu 3.11.2019.

Salonen, A. Siirilä, J. & Valtonen, M. 2018. Sustainable Living in Finland : Combating Climate Change in Everyday Life. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:uta-201802081190> Luettu: 11.11.2019.

Sinne Porvoo. A la Carte ja menu. <http://www.sinneporvoo.fi/our-menu/?lang=fi> Luettu: 4.12.2019.

Sitra 2018. Keskvertosuomalaisen hiilijalanjälki. <https://www.sitra.fi/artikkelit/keskvertosuomalaisen-hiilijalanjalki/> Luettu: 14.11.2019.

Sjöstedt, T. 2018. Mitä nämä käsitteet tarkoittavat? Sitra. <https://www.sitra.fi/artikkelit/mita-nama-kasitteet-tarkoittavat/> Luettu: 12.11.2019.

Slow Food 2015. Bite size slow food. Save biodiversity save the planet. <https://slowfood.com/filemanager/Whatwedo/INGexpo.pdf> Luettu: 13.2.2020.

Smil, V. 2013. Should We Eat Meat? : Evolution and Consequences of Modern Carnivory, John Wiley & Sons, Incorporated, Hoboken. Luettu: 14.11.2019.

Solar Impulse Foundation. How to shape a sustainable future? Circular economy benefits. <https://solarimpulse.com/circular-economy-solutions> Luettu: 22.12.2019.

Suomalaiset kehitysjärjestöt Fingo 2019. Suomi ja Agend2030. Kansalaisjärjestöjen seurantaraportti. https://www.fingo.fi/sites/default/tiedostot/julkaisut/Suomi-ja-Agenda-2030_Seurantaraportti-2019_FINAL.pdf Luettu: 25.10.2019.

Suomalaiset kehitysjärjestöt Fingo. Ruokaturva. <https://www.fingo.fi/vaikuttaminen/kehitysyhteistyö/ruokaturva> Luettu: 11.11.2019.

Suomen YK-liitto 2017. Kestävän kehityksen tavoitteet. Agenda2030. https://www.ykliitto.fi/sites/www.ykliitto.fi/files/media/Agenda2030_pikkukirjainen_2017.pdf. Luettu: 24.10.2019.

Suomen Ympäristökeskus 2019. Kansainvälisen tutkimusryhmän arvio: Maailman kestävä kehityksen tila on vakava, ratkaisuja on olemassa [https://www.syke.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Tiedotteet/Kansainvalisen_tutkimusryhman_arvio_Maai\(51600\)](https://www.syke.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Tiedotteet/Kansainvalisen_tutkimusryhman_arvio_Maai(51600)) Luettu: 24.1.2020.

Taipale, S. 2011. Naudanlihan jalostusketjun hiilijalanjälki Suomessa. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/28443> Luettu: 26.1.2020.

Tilastokeskus. Käsitteet. Yhdyskuntajäte. <https://www.stat.fi/meta/kas/yhdyskuntajate.html> Luettu: 13.1.2020.

Toivonen, M. 2019. Naudanlihan ekologisuus riippuu siitä miten tuotanto järjestetään. <https://www.muutoslehti.fi/naudanlihan-ekologisuus-riippuu-siita-miten-tuotanto-jarjestetaan/?fbclid=IwAR0wCmPsM351pqWqaxUb-YBwKA0yuC1JzQz69D2m5FHNNYyQxkPhTHI8K0M> Luettu: 7.1.2020.

United Nations. 2019 Global Sustainable Development Report 2019: The Future is Now – Science for Achieving Sustainable Development. https://sustainable-development.un.org/content/documents/24797GSDR_report_2019.pdf Luettu: 26.10.2019.

Valtioneuvosto 2019. Pääministeri Antti Rinteen hallituksen ohjelma 6.6.2019 Osallistava ja osaava Suomi. http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161662/Osallistava_ja_osaava_Suomi_2019_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y Luettu: 25.10.2019.

Valtioneuvoston kanslia 2019. Kohti kestävästä suomalaista ruokakulttuuria. Ohjeistus periaatteiden viemiseksi käytäntöön. http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161707/VNK_16_2019_Kohti%20kestavaa%20suomalaista%20ruokakulttuuria_net.pdf Luettu: 2.12.2019.

VistiFinland. Slow food Finland. <https://www.visitfinland.com/article/slow-food-finland/> Luettu: 13.2.2020.

World Health Organization 2018. Global hunger continues to rise, new UN report says. <https://www.who.int/news-room/detail/11-09-2018-global-hunger-continues-to-rise---new-un-report-says> Luettu: 22.12.2019.

WWF. Syö ympäristöystävällisesti. <https://wwf.fi/ruokaopas/syo-ymparistoystavallisesti/> Luettu: 12.11.2019.

Väisänen, H. 2019. Matkailijoille merkityksellinen vastuullisuus majoitus- ja ruokapalveluissa. <http://hdl.handle.net/10138/304638> Luettu: 6.12.2019.

Ympäristöministeriö. Mitä on kestävä kehitys?. Saatavilla: https://www.ymparisto.fi/fi-fi/ymparisto/kestava_kehitys/mita_on_kestava_kehitys Luettu 23.10.2019.

Ympäristöosaava. Keittiön energiasuunnittelu. Keittiösuunnittelu. <https://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22450> Luettu: 21.11.2019.