



RAVINTOLAT HIILIJALANJÄLJILLÄ Mission Zero Foodprint -työkirja



Mission
Zero
Foodprint



Vipuvoimaa
EU:lta
2014-2020



FORUM
VIRIUM
HELSINKI



Mission Zero Foodprint

RAVINTOLAT HIILIJALANJÄLJILLÄ

Mission Zero Foodprint -työkirjan

kirjoittajat:

Salla Kuuluvainen, Minna Päällysaho,
Tiina Rajala, Emilia Risu, Anne Turunen,
Mika Vitikka

Valokuvat: Antero Semi

Illustroinnit s.11,12 : Flaticon

Laurea-ammattikorkeakoulun
erillisjulkaisu

Copyright: Tekijät & Laurea-

ammattikorkeakoulu 2021

ISBN: 978-951-799-627-3

CC BY-SA 4.0



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014-2020



Uudenmaan liitto
Nyländs förbund

FORUM
VIRIUM
HĒLSINKI

LAU
REA



Sisällysluettelo

RAVINTOLAT HIILIJALANJÄLJILLÄ Mission Zero Foodprint -työkirja

| | |
|---------------|---|
| Esipuhe | 4 |
| Johdanto..... | 5 |

1. OSA: Tietoa ravintolalle hiilijalanjäljen pienentämisestä

| | |
|--|----|
| Keskeiset käsitteet..... | 6 |
| Miksi ravintolan kannattaa pienentää hiilijalanjälkeään? | 7 |
| Mitä tarkoittaa ravintolan hiilijalanjälki?..... | 8 |
| Ruoka-annoksen hiilijalanjälki | 11 |
| Ruokahävikki ravintoloissa..... | 17 |
| Ravintolan energiatehokkuus..... | 21 |

2. OSA: Ravintoloiden toimintamalli – miten pienennät hiilijalanjälkeä?

| | |
|---|----|
| Johdanto toimintamalleihin | 25 |
| Toimintamallin esittely..... | 26 |
| Toimintamallin vaihe 1: Tutustu aihepiireihin – mitkä asiat vaikuttavat ravintoloiden hiilijalanjälkeen?..... | 27 |
| Toimintamallin vaihe 2: Mieti missä mennään nyt?..... | 28 |
| Toimintamallin vaihe 3: miettikää ratkaisuja yhdessä henkilökunnan kanssa..... | 31 |
| Toimintamallin vaihe 4: listatkaa toimet ja mitä tavoittelette niillä..... | 32 |
| Toimintamallin vaihe 5: seuratkaa onnistuvatko toimenpiteet?..... | 36 |
| Miten viestiä asiakkaille hiilijalanjälkitoimista..... | 38 |

3. OSA: Digitaaliset ratkaisut apuna muutoksessa

| | |
|--|----|
| HUKKA AI:n hävikinhallintasovellus..... | 45 |
| OpenCO2.net- Aterian Ilmastolaskuri..... | 46 |
| TotalCtrl | 47 |

4. OSA: Ravintolat hiilijalanjäljillä – esimerkkejä ravintoloiden toteuttamista toimenpiteistä

| | |
|--|----|
| Ruokahävikin pienentäminen..... | 49 |
| Ennakointi ja suunnittelu hävikin vähentämisessä..... | 50 |
| Lautashävikin pienentäminen – asiakkaat mukaan pienentämään ruokahävikkiä..... | 52 |
| Entä jos ruokaa jää sittenkin yli?..... | 56 |
| Annosten hiilijalanjäljen pienentäminen..... | 60 |
| Kasvis- ja vegaanivaihtoehtojen saatavuuden lisääminen ja markkinointi..... | 61 |
| Asiakasviestintä:..... | 63 |

5. OSA: Vastuullisuus osana ravintolan brändiä – esimerkkejä vastuullisista ravintoloista

| | |
|--|----|
| Teot puhuvat puolestaan..... | 65 |
| Benchmark-caset..... | 66 |
| Hankkeessa mukana olleet ravintolat..... | 71 |

LIITTEET:

| | |
|---|----|
| Ideapankki | 74 |
| Ruokahävikin vähentäminen..... | 74 |
| Ruoan hiilijalanjäljen pienentäminen..... | 74 |
| Energiatehokkuuden parantaminen..... | 75 |
| Lisätietoa termeistä..... | 76 |

Esipuhe

Kaikki syömämme vaikuttaa ilmastoon ja sitä kautta tulevaisuuteemme. Mielestäni on tärkeää, että kaupalliset ruokatuotanto- ja palvelualat ottavat osaa ilmastotalkoisiin, koska siellä liikkuvat suuret raaka-aine- ja hävikkimassat, jotka voivat vaikuttaa kriittisesti ilmaston tilaan. Lisäksi siellä syntyvät trendit, jotka myöhemmin vakiintuvat myös kotitalouksiin. Suomen tavoite on olla hiilineutraali vuoteen 2035 mennessä ja kaikkien ravintola-alan toimijoiden tulisi osallistua päästövähennystoimiin, jotta ilmasto-tavoitteeseen päästään. Tätä haluavat myös kuluttajat, joista yhä useampi ostaa ravintolapalveluja omien arvojensa mukaan. Olen itsekkin huomannut, että mitä nuorempi kuluttaja, sen vahvemmin ilmastoarvot näyttelevät roolia myös ravintolan valinnassa. Ilmastoteoilla voi saada kaupallista kilpailuetua ja sitä kautta sillä on taloudellista painoarvoa.

Forum Virium Helsingin ja Laurea-ammattikorkeakoulun yhteinen Mission Zero Foodprint (2019-2021) on hanke, jonka tavoite on ollut auttaa pieniä ja keskisuuria ravintola- ja ruokapalveluyrityksiä pienentämään omaa hiilijalanjälkeään tehokkailla ja tavoitteellisilla tavoilla sekä samalla viestimään siitä asiakkaille. Hankkeen ratkaisuja on ollut pilotoimassa joukko erilaisia ravintoloita, joiden avulla pystytään testaamaan ratkaisuja.

Ravintola-alalla toimivien keskisuurten ja pienten yritysten on usein vaikea navigoida erilaisten toimintatapojen viidakossa, tietämättä mitkä ilmastoteot ovat niitä, jotka oikeasti merkitsevät. Mission Zero Foodprint -hankkeessa on pilotoitu monia, erilaisille yrityksille räätälöityjä toimintatapoja. Lisäksi on lanseerattu mm. Ilmastoannos-kampanja ja järjestetty kaikille avoimia yhteiskehittämisen työpajoja mm. hävikin, energiatehokkuuden, hiilijalanjäljen ja asiakasviestinnän tiimoilta sekä vastuullisuus- ja hiilijalanjälki- webinaareja. Näihin on osallistunut satoja ammattilaisia ja asiantuntijoita ympäri Suomen, Hangosta Ivaloon.

Ilmastoasiat kiinnostavat myös laajemmalti. Mission Zero Foodprint on ollut mukana EU-tason Living Lab- ja EU Regionstar- äänestyksissä ja saanut runsaasti positiivista palautetta sekä paikallisesti alan ammattilaisilta että yhteistyökumppaneilta.

Parasta palautetta kuitenkin on, että hanke koetaan niin tärkeäksi, että se jatkaa uudessa muodossa toimintaansa; Laurean, Savonian ja Jyväskylän ammattikorkeakoulujen yhteishanke Mission Positive Handprintin (2021-2023) tarkoitus on verkottaa ilmastoasioissa ravintola- ja ravitsemisalalan ammattilaisia sekä paikallisesti että kansallisesti ja luoda mahdollisuuksia vertaisoppimiselle ja tukea ravintoloiden vihreää siirtymää.

Tässä on Sinulle ja kaikille ravintola- alan toimijoille hankkeen työkirja, johon on koottu hyödyllistä tietoa ja taitoa ilmaston hyväksi tehtäville, testatuille ja tehokkaille toimenpiteille ravintola-alalla. Työkirjasta saat vinkkejä, miten viestit ilmastoteoistasi asiakkaillesi ja yhteistyökumppaneillesi, sekä siitä miten ilmastoteot vaikuttavat ravintolan hiilijalanjälkeen. Toivomme, että hyödynnät työkirjaa paremman tulevaisuuden eteen!



Anikó Lehtinen on pitkän linjan ruoka- ja juomatoimittaja sekä olutasiantuntija, joka vastaa juomaopetuksesta Laurea AMK:n Leppävaaran kampuksella.

Johdanto

Kaikilla toimialoilla on omat ympäristövaikutuksensa. Johtuen toimialan luonteesta, ravintoloissa ne ovat suuret. Luonnonvarakeskuksen mukaan, reilu viidennes hiilijalanjäljestä syntyy ruoantuotannosta ja kulutuksesta. Myös energiankulutus ravintoloissa on 5–7 kertaa suurempi neliötä kohti, kuin muilla kaupallisilla kiinteistöillä. Pikaruokaravintoloilla energiankulutus voi olla jopa kymmenkertainen.

Toiminnan hiilijalanjäljen pienentäminen ei välttämättä vaadi suuria muutoksia toiminnassasi, arjen valinnoilla voi olla suuri merkitys ympäristölle. Voit jatkaa elämysten tuottamista asiakkaillesi hyvän ruoan, juoman ja palvelun parissa, mutta kestävämmän ja todennäköisesti kustannustehokkaammin.

Vastuullisuus, ympäristöystävällisyys ja merkityksellisyys ravintoloiden kilpailukytekijänä kasvaa ja asiakkaiden valistuneisuus ja arvot lisäävät tähän painetta. Myös ravintoloiden ja ravitsemuspalveluiden on kyettävä määrittelemään ja viestimään asiakkailleen, miten he toimivat ympäristöystävällisemmin. Ole mieluummin etujoukoissa, kuin jälkijunassa.

Tämä työkirja on tarkoitettu sinulle, hyvä ravintola- ja ruokapalvelualan ammattilainen. Olemme koonneet työkirjaan Mission Zero Foodprint -hankkeen yhteiskehittämistyön tulokset ja niiden pohjalta konkreettisia käytännön esimerkkejä jokapäiväiseen vastuulliseen ravintolatoimintaan. Toivomme, että hyödynnät työkirjaa paremman tulevaisuuden eteen!

Käytetty seuraavia lähteitä: ^{1,2}



1.OSA

Tietoa ravintolalle hiilijalanjäljen pienentämisestä

Hiilijalanjälki

Hiilijalanjälki tarkoittaa ihmisen toiminnasta syntyviä hiilidioksidipäästöjä, jotka aiheuttavat ilmastonmuutosta. Kun hiilijalanjälki ilmoitetaan hiilidioksidiekvivalentteina (CO₂e), huomioidaan myös muut merkittävät kasvihuonekaasut. ³

Hiilineutraali

Hiilineutraalius tarkoittaa, että tuotteen tai palvelun hiilipäästöt ovat nolla. Hiilineutraalius voidaan saavuttaa vähentämällä päästöjä ja poistamalla niitä ilmakehästä esimerkiksi ns. hiilinieluihin. Tuotteen tai palvelun hiilineutraalius voidaan saavuttaa arvioimalla päästöjen määrä, vähentämällä päästöjä ja kompensoimalla loput päästöt. ⁴

Kompensointi

Päästöjen kompensointi tarkoittaa, että tuotteesta tai palvelusta aiheutuneet päästöt hyvitetään toisaalla, esimerkiksi investoimalla puhtaisiin energioihin tai istuttamalla metsää. ^{5,6}

5 Syytä, joiden takia ravintolan kannattaa pienentää hiilijalanjälkeään

1.

Kuluttajien toiveiden kuuntelun avulla kilpailuetua. Terveellisyys ja vastuullisuus ovat ruuan megatrendejä, jotka ravintolan on hyvä ottaa huomioon. Terveelliset ruokavaihtoehdot, kuten kasvikset, ovat usein myös vähähiilisiä. Vastuullinen ruoka kiinnostaa kuluttajia. ^{8,7}

2.

Ilmastovastuullinen toiminta. Suomen ilmastotavoite on olla hiilineutraali 2035. Eri toimialoilta vaaditaan toimia, jotta tavoite voi toteutua. Ravintolat ovat keskeisessä asemassa vaikuttamassa kuluttajien mahdollisuuksiin syödä ilmastoystävällistä ruokaa. ⁷ Maa- ja metsätalousministeriön valmisteleva Ilmatoruoka-ohjelma tähtää kulutetun ruuan ilmastopäästöjen pienentämiseen. ⁸

3.

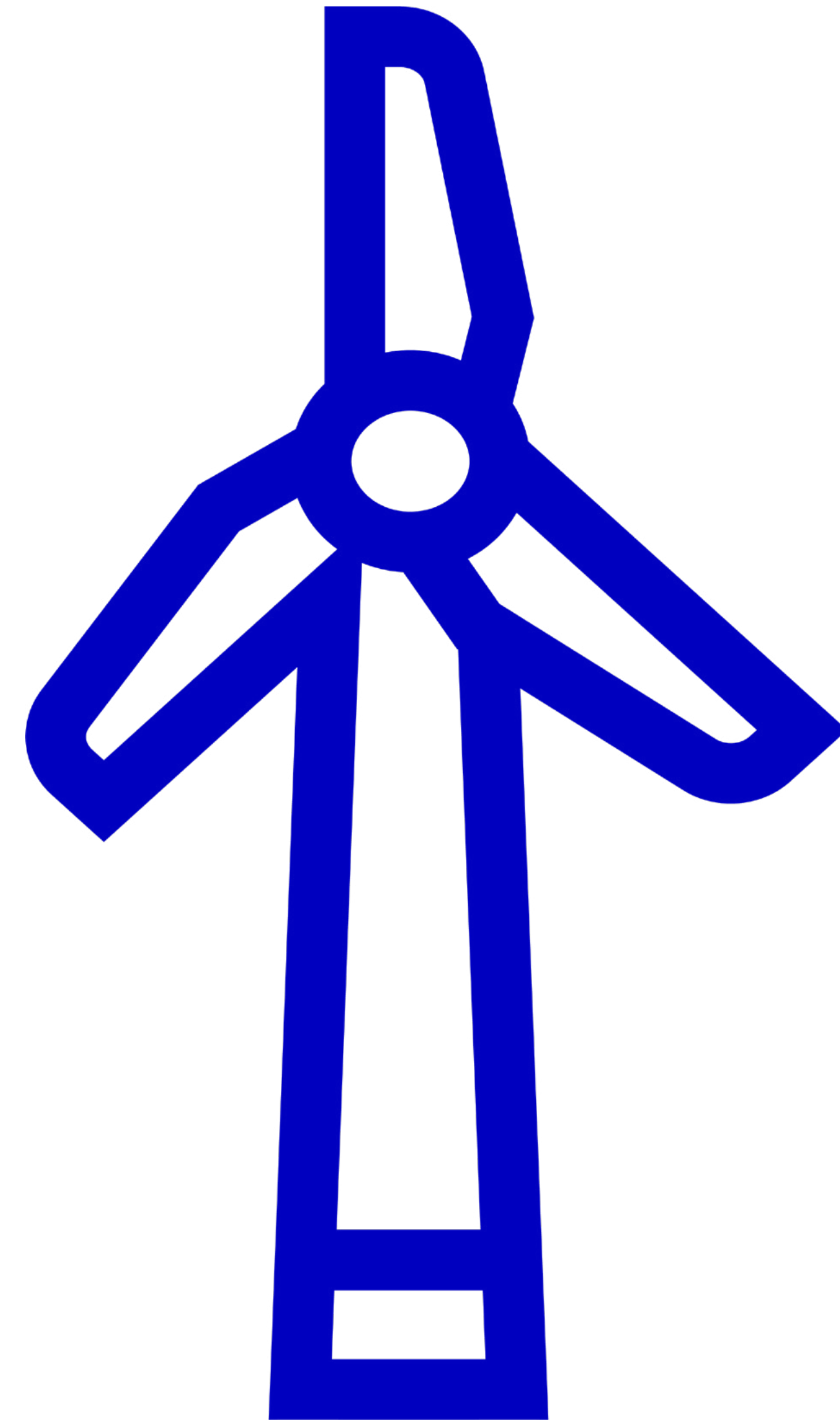
Riskien hallinta. On viisasta huomioida ilmastonmuutoksen tuomia muutoksia jo etukäteen. Ilmastonmuutos muuttaa ruuan tuotantoa ja saattaa vaikeuttaa esimerkiksi tiettyjen kasvien viljelyä. ⁹

4.

Vastuullinen ja houkutteleva työnantajamielikuva. Työntekijät ovat enenevässä määrin kiinnostuneita työllistymään työpaikkaan, jossa toimitaan arvopohjaisesti. Vastuullinen ravintola on todennäköisesti tulevaisuudessa houkutteleva työpaikka myös alan parhaille osaajille. ^{10,11}

5.

Rahan säästö. Monet hiilijalanjälkeä pienentävät toimet säästävät rahaa: hävikin vähentäminen ja energiatehokkuuden parantaminen ovat selkeitä säästökohteita.



Mitä tarkoittaa ravintolan hiilijalanjälki?

Ravintolan hiilijalanjälki muodostuu kaikesta ravintolan toiminnasta, jossa syntyy hiilidioksidipäästöjä. Tässä työkirjassa tarkastellaan erityisesti hävikkiä, raaka-aineita ja energian käyttöä sekä sitä, miten ravintola voi niihin vaikuttamalla pienentää oman toimintansa hiilijalanjälkeä.

HÄVIKKI

RUOAN
RAAKA-AINEET

ENERGIAN
KÄYTTÖ

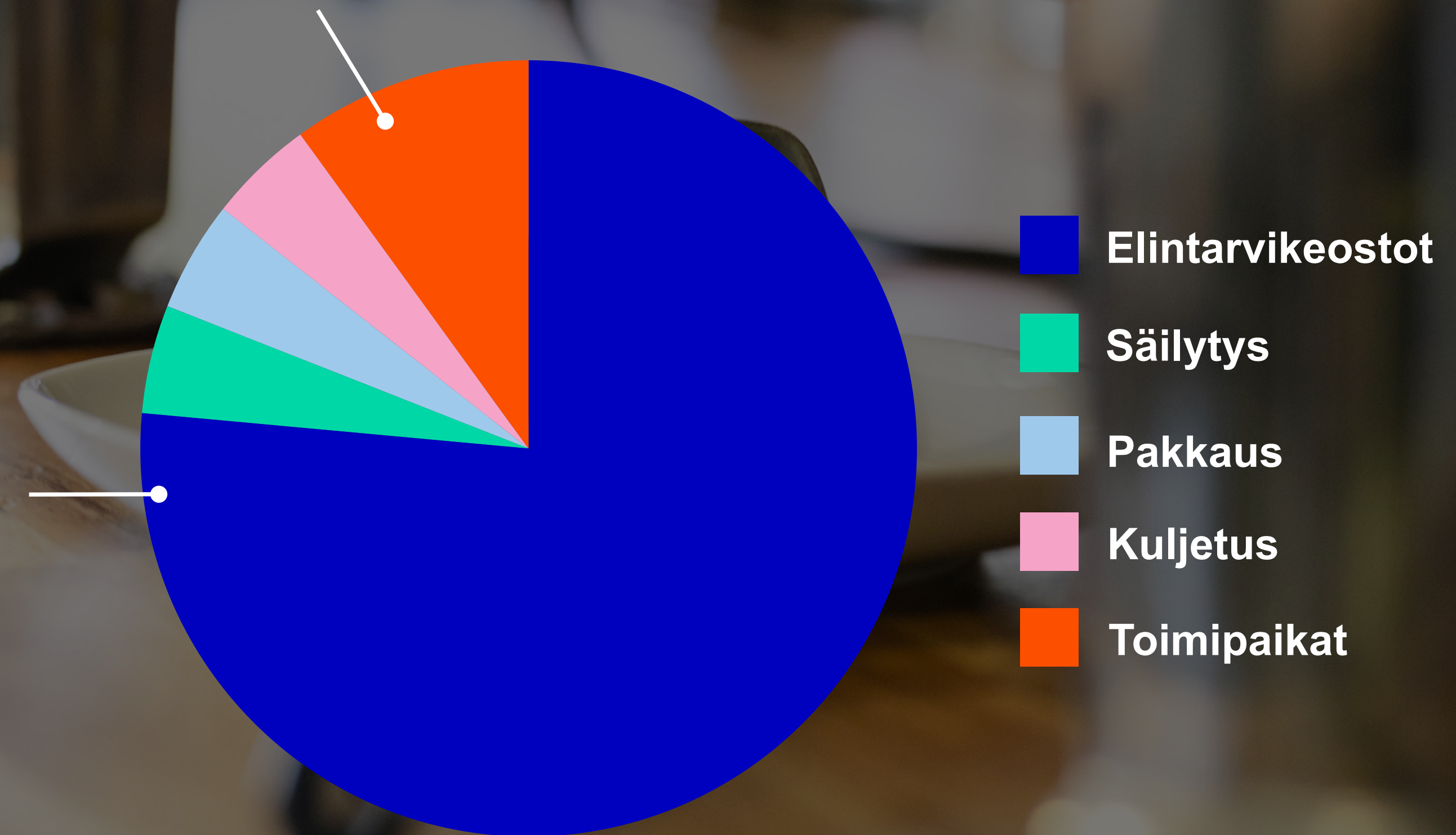
Ravintoloiden hiilijalanjäljen muodostuminen, suuntaa antava esimerkki

Ilmastonmuutoksen keskeinen aiheuttaja ovat ihmisen toiminnallaan tuottamat hiilidioksidipäästöt. Ravintolassa eniten hiilidioksidipäästöjä syntyy valituista raaka-aineista ja niiden prosessoinnista, hävikki mukaan lukien. Suhteessa seuraavaksi eniten päästöjä syntyy lämmön ja sähkön kulutuksesta ravintolassa.

Varsin pienen osan ravintolan hiilijalanjäljestä muodostavat elintarvikkeiden säilytys, pakkaus ja raaka-aineiden kuljetus. Jos ravintola haluaa vaikuttaa hiilijalanjälkeensä, kannattaa vaikuttaa erityisesti raaka-aineisiin ja niiden prosessointiin ja energian käyttöön.¹⁷ On varsin yleistä ajatella, että esimerkiksi kierrätys on tärkeä teko ilmaston kannalta: kierrätys on merkityksellistä, mutta vaikuttavin ilmastoteko yksittäiselle henkilölle on kuitenkin siirtyä kasvispainotteiseen ruokavalioon. Myöskään ruuan raaka-aineiden kuljetus pitkienkään matkojen takaa ei lopulta tuota suuria negatiivisia ilmastovaikutuksia.^{18, 19}

Lämpö, Sähkö, Polttoaineet, Kylmäainevuodot

Raaka-aineet, Prosessointi

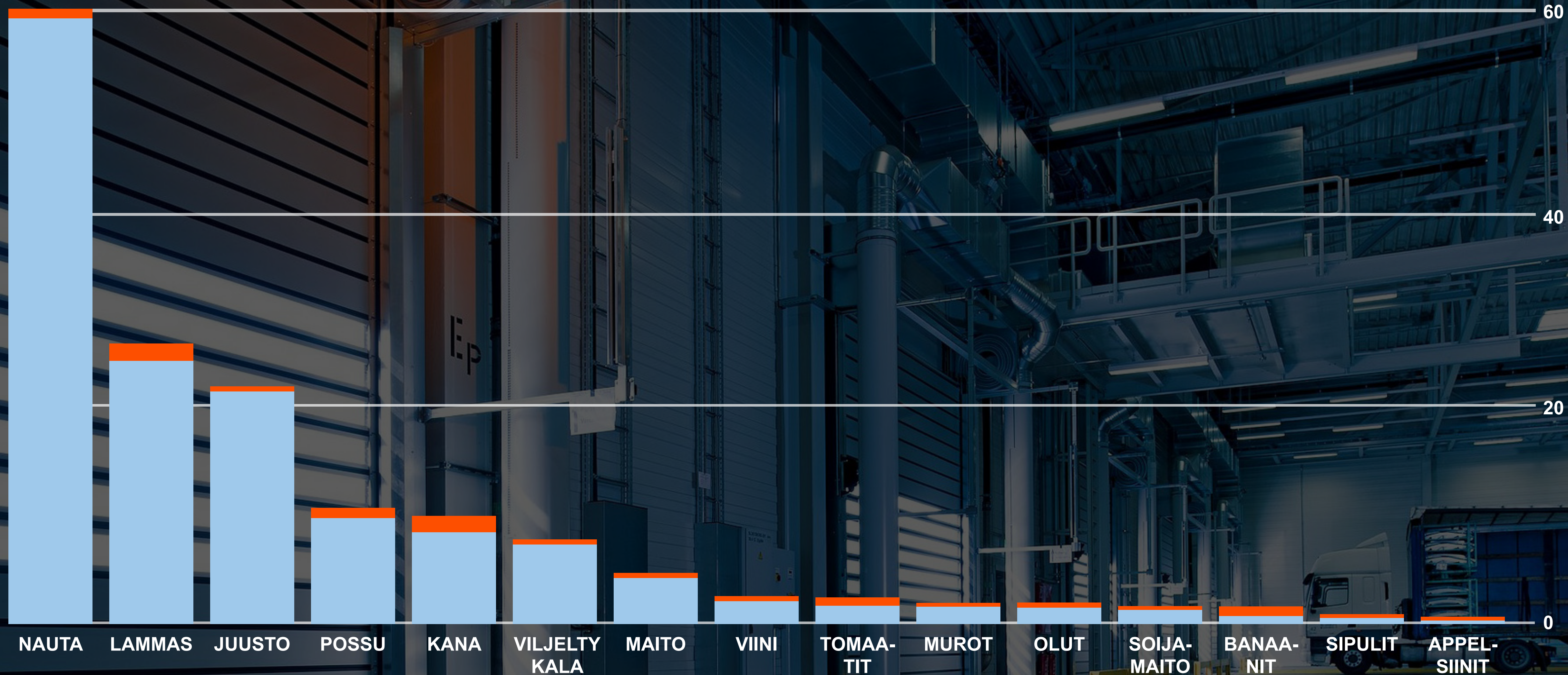


Luken mukaan ravintoloiden hiilijalanjäljen muodostuminen. ¹⁷

TUOTANTO & PAKKAAMINEN

KULJETUS

KILOA HIILIDIOKSIDIA VASTAAVAA PÄÄSTÖÄ RUOKAKILOA KOHDEN



Kuva: Efaflex, Pixabay

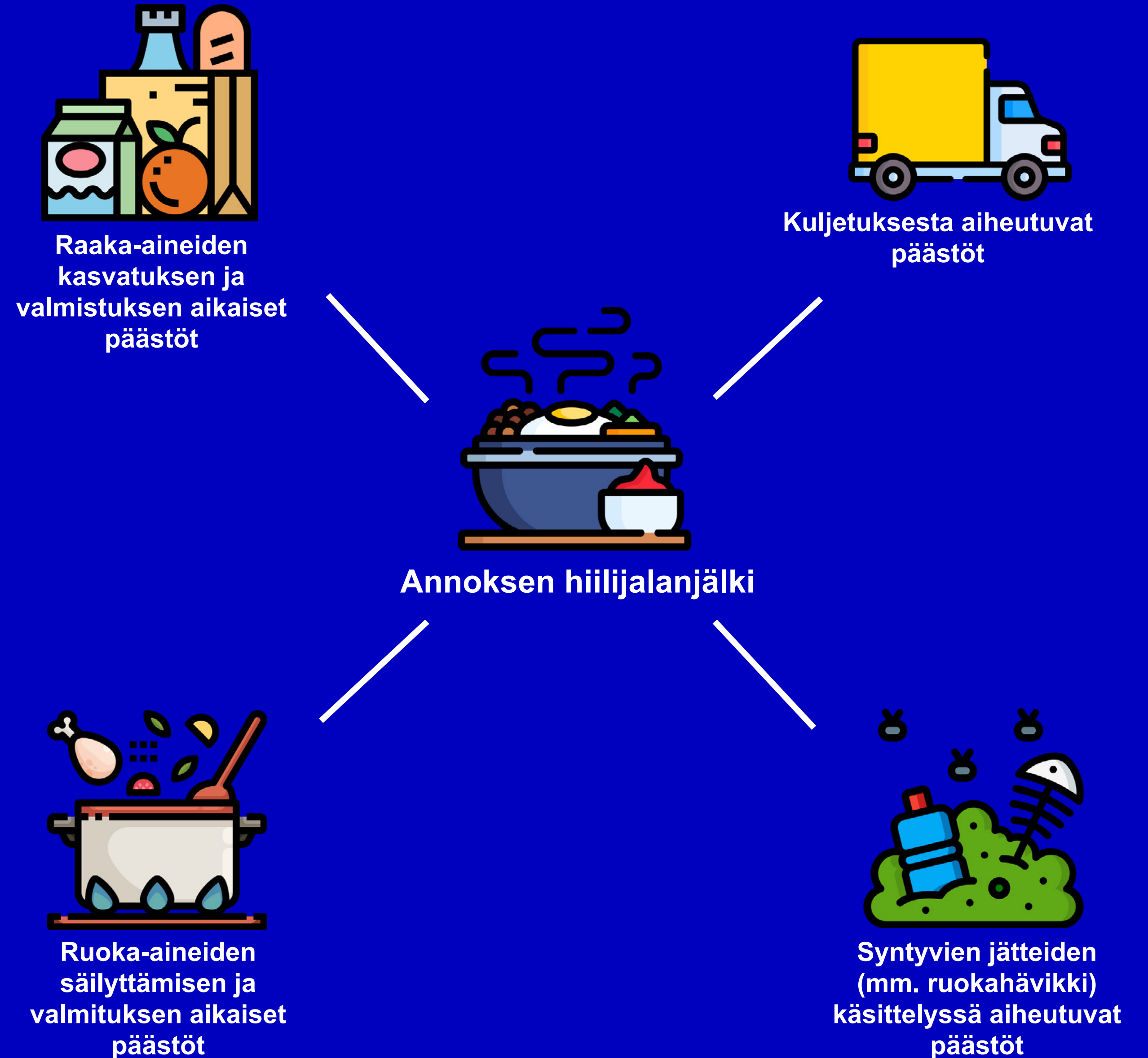
Tuotannon ja pakkausten osuus verrattuna kuljetuksen tuottamiin päästöihin.²⁰

Ruoka-annoksen hiilijalanjälki

Hiilijalanjälki voidaan laskea tuotteelle, yritykselle, tapahtumalle tai vaikkapa yksilölle. Tuotteen hiilijalanjälkilaskennalla tarkoitetaan koko tuotteen elinkaaren aikana syntyneitä kasvihuonekaasupäästöjä sisältäen mm. raaka-aineiden valmistuksen, prosessoinnin, kuljetuksen, valmistuksen sekä käytön ja loppukäsittelyn aikana syntyneet kasvihuonekaasupäästöt.²¹

Organisaation hiilijalanjälki laskennalla tarkoitetaan yhden organisaation aiheuttamia kasvihuonekaasupäästöjä. Organisaatiolaskennassa päästöt jaetaan kolmeen luokkaan (scope). Scope 1 - päästöillä tarkoitetaan organisaation suoria päästöjä, esimerkiksi organisaation omistuksessa olevan energiantuotannon ja ajoneuvojen päästöjä. Scope 2 kategoria pitää sisällään organisaation epäsuorat päästöt, jotka aiheutuvat mm. ostoenergiasta. Scope 3 luokka sisältää useita eri yrityksen toimintaa liittyviä päästökategorioita, esimerkiksi raaka-aineiden ja palveluiden ostot, työntekijöiden työmatkat ja liikematkustus.²²

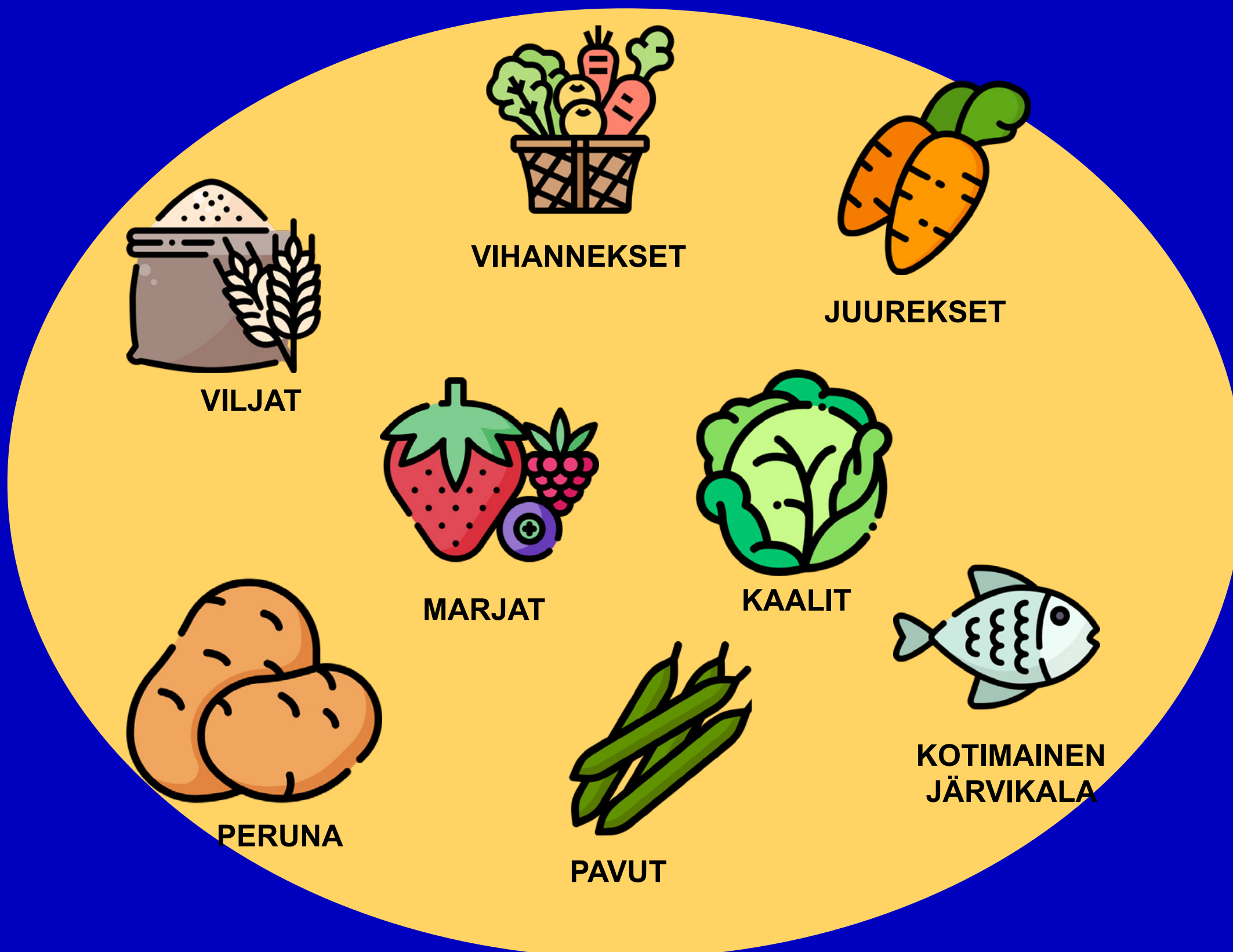
Ruoka-annoksen hiilijalanjälki koostuu koko valmistusketjun aikaisista kasvihuonekaasupäästöistä. Kasvihuonekaasuja syntyy mm. raaka-aineiden kasvatuksen ja prosessoinnin sekä niiden kuljetuksen aikana. Lisäksi ravintolassa raaka-aineiden säilytys sekä annoksien valmistus kuluttavat energiaa, jonka tuottaminen aiheuttaa päästöjä. Myös ravintolassa syntyvien jätteiden kuljetus ja käsittely vaikuttavat osaltaan annoksen hiilijalanjälkeen.



Raaka-aineiden hiilijalanjälki

Ruuan hiilijalanjäljen laskentatapojen kriteerit eivät ole täysin yhteneväisiä, joten eri tavoilla lasketut arvot eivät aina ole vertailukelpoisia. Tutkittaessa tuotteiden hiilijalanjälkiä eri lähteistä, voi saada erilaisia arvoja samalle raaka-aineelle, ja myös esimerkiksi tuotantoketjuun liittyvät yksilölliset asiat, kuten maaperätyyppi, vaikuttavat hiilijalanjälkeen.²³

VÄHÄHIILISET RAAKA-AINEET



Ilmastoystävällinen ruokavalio sisältää runsaasti juureksia, vihanneksia, palkokasveja, hedelmiä, marjoja ja viljatuotteita.^{24, 25, 26, 27}

Vähähiilisiä raaka-aineita ovat esimerkiksi kotimaiset kasvikset ja sesongin ulkomaiset kasvikset ja hedelmät. Raaka-aineiden kuljetuksien osuus aterian hiilijalanjäljessä on usein melko pieni, koska usein kuljetus tapahtuu rahtilaivoilla. Tämän vuoksi myös ulkomaisia kasviksia ja hedelmiä voi käyttää osana vähähiilistä menua.^{20, 22}

Kotimaisten kasvihuoneessa kasvatettujen kasvien hiilijalanjälki on pienentynyt merkittävästi (vuosien 2004–2017 välillä 56%). Tämä johtuu siitä, että kasvihuoneita lämmitetään enenevässä määrin uusiutuvalla energialla öljyn sijasta.^{23, 28}

Lautasmalli tarjoaa hyvän esimerkin ilmastoystävälliseen annokseen.²⁹

Suomen valtion ravitsemusneuvottelukunnan lautasmalli



Kuva: Valtion ravitsemusneuvottelukunta

Planetaarinen ruokavalio

Yksi ratkaisu ravintolan raaka-aineisiin liittyvän hiilijalanjäljen pienentämiseen voi olla planetaariseen ruokavalioon tutustuminen. Planetaarinen ruokavalio on EAT Lancet -komission ehdotus ruokavalioksi, jossa on huomioitu sekä ympäristö, sosiaaliset vastuullisuusasiat että terveystieteet.

Planetaarisen ruokavalion ajatus on, että sillä voi ruokkia kestävästi koko maapallon kasvavan väestön. Planetaarisen ruokavalion lautasmallissa lautanen täytetään puoliksi kasviksilla ja hedelmillä, toinen puolikas koostuu kokojyväviljoista, kasvipohjaisista proteiineista ja tyydyttämättömistä kasviöljyistä. Tässä ruokavaliossa sokerin ja punaisen lihan kulutusta tulisi vähentää yli puolella, mutta niiden syömistä ei kuitenkaan kielletä kokonaan.^{30,31}



RUOAN RAAKA-AINEIDEN HIILIJALANJÄLKIÄ CO2 ekv/kg³²

NAUTA



25-50 kg

KATKARAPU



6-40 kg

JUUSTO



5-15kg

BROILERI



5-9 kg

SIKA



3-7 kg

KIRJOLOHI/
LOHI



3-5 kg

TOFU



0,5-2,5 kg

LEIPÄ



0,5-1,5 kg

PERUNA JA
JUUREKSET



0,3-1 kg

Suuren hiilijalanjäljen raaka-aineet

Suomalaisen hiilijalanjäljestä ruoankulutus muodostaa n. 20%. Ruoankulutuksen hiilijalanjäljestä puolestaan isoin osa syntyy naudanlihan (45%) ja maitotuotteiden (20%) kulutuksesta.²¹

Märehtijöiden ruuansulatuksessa syntyy metaania, ja lannan ja lannoitteiden käsittelyssä typpioksiduulia. Nämä kasvihuonekaasut lämmittävät ilmastoa kymmeniä tai satoja kertoja enemmän kuin hiilidioksidi. Lisäksi rehun kasvatusta eläimille aiheuttaa kasvihuonekaasupäästöjä sekä vaatii viljelypinta-alaa, joka voitaisiin hyödyntää suoraan kasvipohjaisen ruoan tuotannossa ihmisille.²⁰

Eläinperäisten tuotteiden hiilijalanjälki on selvästi suurempi kuin kasviperäisten²¹, ja erityisesti punaisen lihan kulutuksen vähentäminen on suotavaa sekä ilmaston kannalta että myös terveyssyistä.³ Jotta suomalaisten ruokavalioit olisivat ilmaston kannalta kestäviä, keskimääräisen lihankulutuksen tulisi vähentyä.³³ Toisaalta suomalaisten tulisi vähentää punaisen lihan ja lihajalosteiden käyttöä jopa 85% saavuttaakseen terveellisen ruokavalion.²⁸

EU-maissa punaista lihaa kulutetaan enemmän kuin on terveellistä tai ympäristön kannalta kestävä. Tämä koskee erityisesti niitä kuluttajia (yksi kolmesta), jotka eivät halua syödä vähemmän punaista lihaa. Koska eurooppalaiset eivät vaikuta olevan kiinnostuneita hyönteisruuasta tai viljellystä lihasta on todennäköistä, että kuluttajat suosivat kasvispohjaisia ”burgereita” ja perinteisiä kasvisruokia (esim. palkokasvit) vaihtoehtoisina proteiininlähteinä.²⁹ Hiilijalanjälkeä voi ravintolassa pienentää esimerkiksi noudattamalla seuraavia käytäntöjä raaka-aineiden suhteen:

- Eläinperäisiä tuotteita voi korvata markkinoille tulleilla kasviperäisillä vaihtoehdoilla.
- Ravintolan tarjontaan voi miettiä uusia kasviksiin perustuvia ruokalajeja.
- Välttää pakasteiden käyttöä ja pakastamista, koska ne kuluttavat paljon energiaa.
- Vaihtaa lentorahdilla tuodut raaka-aineet muihin, koska lentämisen ilmastopäästöt ovat isot.

Perustuu lähteisiin ^{3, 20, 21, 22, 34, 35}



Entä riista?

Riista on raaka-aine, jonka hiilijalanjälki on pieni, koska riistaeläimet eivät laidunna eivätkä näin ollen tuota kasvihuonekaasuja. Riistaan liittyvät hiilipäästöt liittyvät pääosin metsästysmatkojen ja riistan kuljetuksen päästöihin. Tällä hetkellä monet riistaeläinkannat kestävät metsästyksen hyvin. Riista ei kuitenkaan riitä kattamaan koko lihankulutustamme, joten myös muita ratkaisuja on löydettävä.³⁶



Hyödyllisiä linkkejä liittyen raaka-aineiden hiilijalanjälkeen

- [Ilmastoalinta - Ilmastoystävällinen kuluttaminen osaksi arkea lounasruokailun kautta](#)
- [Ilmastokestävyys keittiössä -hankkeen reseptipankki ammattikeittiöille](#)
- [WWF:n lihaopas ja kalaopas](#)
- [Playbook for Guiding Diners toward Plant-Rich Dishes in Food Service](#)
- [The Planetary Health Diet](#)
- [Knorrin Future 50 Foods –reseptikirja ammattikeittiöille](#)
- [Maa- ja metsätalousministeriön Ilmatoruoka-ohjelma](#)
- [Veget ja hiilet haltuun –hankkeen materiaalit](#)



Ruokahävikki ravintoloissa

YK:n ruoka- ja maatalousjärjestö, FAO, on arvioinut, että vuosittain maailmanlaajuisesti noin kolmannes (1,3 miljardia tonnia) ihmisten ravinnoksi tuotetusta ruoasta päätyy pois heitettäväksi. On arviointu, että tällä määrällä voitaisiin ruokkia jopa kaksi miljardia ihmistä.

Euroopan unionin alueella heitetään vuosittain noin 88 miljoonaa tonnia ruokaa pois vuosittain, joka on noin 20 % siellä tuotetusta ruuasta. EU:n alueella hävikiksi päätyneen ruuan arvo on noin 143 miljardia euroa. EU-maat, Suomi mukaan lukien, ovat sitoutuneet YK:n kestävän kehityksen tavoitteeseen puolittaa ruokahävikin määrä vuoteen 2030 mennessä.

Suomessa ravitsemispalveluissa syntyy 78 miljoonaa kiloa elintarvikejätettä vuosittain. Ravintolasektorilla noin viidesosa syötäväksi tarkoitettua ruoasta päättyy biojätteeseen. Ravitsemispalveluissa hukkaan heitetty ruoka tarkoittaa myös hukkaan heitettyä työtä ja rahaa. Lisäksi se kuormittaa turhaan ympäristöä.



78
milj. kg

Suomen ravitsemispalveluissa
syntyy elintarvikejätettä vuosittain
78 milj kg

2030

Suomi on asettanut kansallisen
tavoitteen vähentää ruokahävikki
puoleen vuoteen 2030 mennessä

20%

20% Ravintolasektorilla tarkoitettua
ruoasta päättyy biojätteeseen



Ravitsemispalveluissa hukkaan
heitetty ruoka on myös hukkaan
heitettyä työtä ja rahaa, sekä se
kuormittaa turhaan ympäristöä

Mitä ruokahävikki on?

Ruokahävikiksi määritellään ruokaa, joka on alun perin ollut syömäkelpoista, mutta joka syystä tai toisesta jää syömättä ja päätyy biojätteeksi. Esimerkiksi luut, vihannesten ja hedelmien kuoret ja kahvinporot eivät ole ruokahävikkiä. Liiketaloudelliselta kannalta kaikki ruoka, mikä jää myymättä suunniteltuun hintaan on hävikkiä.

Ruokahävikki ravintoloissa

Ravintoloissa syntyy hävikkiä ruuan valmistuksen yhteydessä keittiöhävikkinä, tarjoiluhävikkinä etenkin linjastoruokailussa sekä ruokailijoiden lautasähteenä.

Tarjoiluhävikki tuottaa suurimman osan ravintoloiden ruokahävikistä. Tarjoiluhävikki syntyy pääsääntöisesti linjastoruokailujen tarjoilutähteistä ja ylivalmistetusta ruoasta, joita ei voida hyödyntää lainsäädännön asettamien rajoitusten mukaan uudelleen. Syitä tarjoiluhävikin syntyyn on muun muassa menekin ennustamisen vaikeus ja asiakaskunnan mieltymysten puutteellinen tuntemus.

Lautashävikki on asiakkaan lautaselta biojätteeksi päätyvää ruokaa. Ravintola-asiakkaiden rooli ruokahävikin tuottajina ravitsemuspalveluissa on kuitenkin vähäisempi kuin on arvioitu. Syyt lautashävikkiin ovat osittain asiakkaiden makumieltymyksissä, ruoan laadussa tai muissa tekijöissä, kuten kiireessä.

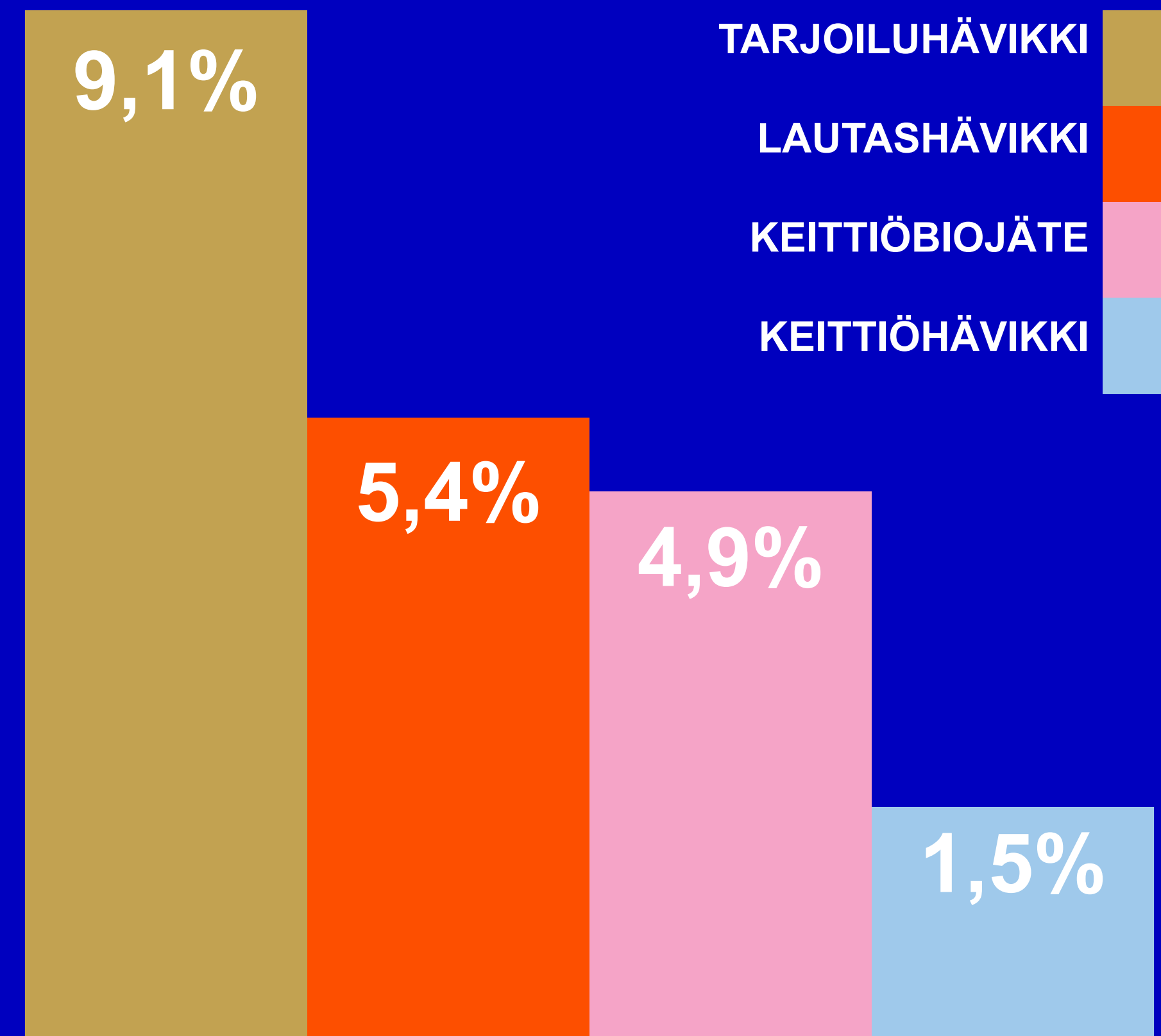
Keittiöbiojätteeksi lasketaan syömäkelvoton hävikki kuten hedelmien- ja juuresten kuoret sekä kaikki esivalmistelusta syntynyt hävikki, joka ei ole syömäkelpoista.

Keittiöhävikkiä syntyy, kun esimerkiksi raaka-ainekierto tai reseptiikka ei toimi, ne tulkitaan väärin tai raaka-aineita ei osata käyttää oikein. Keittiöhävikin oleellisia vähennyskeinoja ovat tarkkuus, huolellisuus sekä esimiesten opastus ja tuki.

Perustuu lähteisiin ³⁷

Luonnonvarakeskuksen projektissa Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen – tiekartta kohti kustannustehokkaita, kokonaisvaltaisia ratkaisuja (2020), selvitettiin elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrää sekä kehitettiin seurannan metodologiaa 78:ssa eri ravitsemuspalvelutoimipisteessä Lukeloki-sovelluksen avulla.

Hävikin jakautuminen



Lähde: Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen – tiekartta kohti kustannustehokkaita, kokonaisvaltaisia ratkaisuja 2020, Kirsi Silvennoinen, Luke¹⁵

Ruokaa, joka on hävikkiuhan alla, voidaan saada helposti hyötykäyttöön myös hävikkisovellusten kautta tai lahjoituksena ruoka-apuna hyväntekeväisyyteen.

Muista myytävän tai lahjoitettavan hävikkiruoan osalta nämä:

- Luovuta tai myy hävikkinä vain aistinvaraiselta laadultaan moitteetonta ruokaa
- Kerran tarjolla ollutta ruokaa EI SAA laittaa toistamiseen tarjolle tai myydä ulos jäädyttämisen jälkeen
- Kerran tarjolla ollutta ruokaa SAA kuitenkin luovuttaa ruoka-apuun samana päivänä nopean jäädytyksen (max. 4h ja max. +6° C) jälkeen
- Pidä ruoka oikeassa lämpötilassa siihen asti, kun asiakas tai ruoka-aputoimija noutaa sen.
- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla kerran ja enintään neljä tuntia, tämä pätee myös linjastolta ulos myytävään ruokaan.
- Mikäli kuumana tarjoiltava ruoka pidetään yli +60° C, ei tarjollapitoajalle ole rajoituksia
- Lahjoitettavan ruoan osalta tulee myös antaa tietoa mukaan ruoan allergeeneista
- Tarkemmat tiedot löytyvät Hävikki hyödyksi-oppaasta

Koottu lähteistä ³⁹ ja ⁴⁰





Hyödyllisiä linkkejä ruokahävikistä:

Hävikki hyödyksi- näin myyt tai luovutat ravintolan tai ruokapalveluyksikön hävikkiä opas [suomeksi](#) ja [englanniksi](#)

Hävikistä hyväiksi- Konsteja keittiölle ruokahävikin vähentämiseksi

Luonnonvarakeskus - tutkimustietoa ravintoloiden ruokahävikistä

Luonnonvarakeskus -Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen – tiekartta kohti kustannustehokkaita, kokonaisvaltaisia ratkaisuja

Luken ravintolafoorumi: Ruokahävikin määrä ja laatu ravitsemispalveluissa

Luonnonvarakeskus – tutkimustietoa ravintoloiden ruokahävikistä suomessa

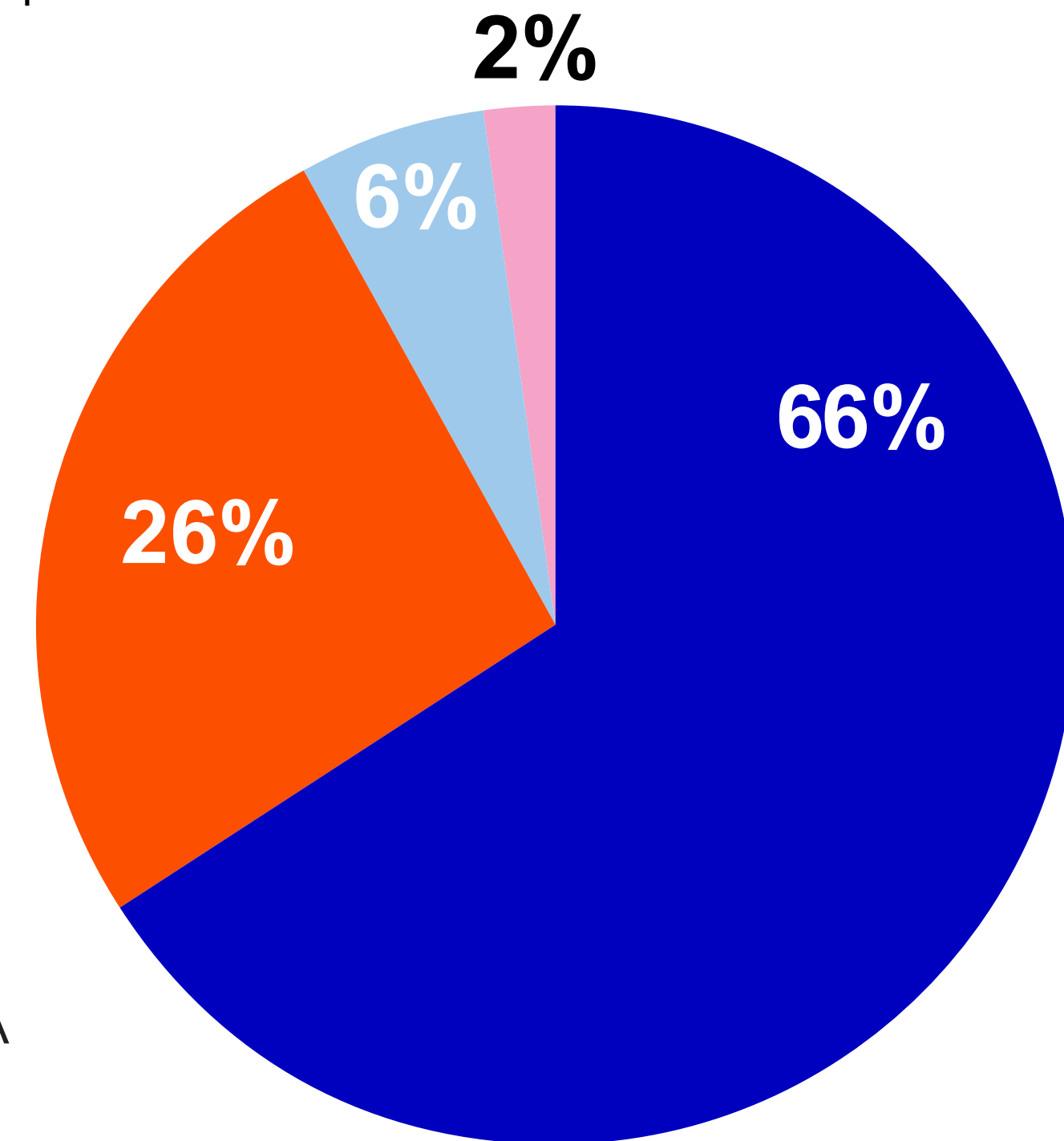
Ruokahävikki, Luonnonvarakeskus, LUKE

Hävikkiä häätämään, Ruokahävikin vähentäminen ravintoloissa, MARA



Ravintolan energiatehokkuus

Ravintoloiden energiakulutus on noin viisinkertainen verrattuna samankokoiseen liikehuoneistoon. Kun sähkön hinta jatkaa nousua, näkyy se ravintoloiden käyttökustannuksissa. Energiatehokkuus tarkoittaa energiansäästöä, ja sen parantaminen vaikuttaa suoraan energiakustannuksiin sekä ravintolan hiilidioksidipäästöihin.



- LÄMMITYSENERGIA
- IV-PUHALTIMET
- VALAISTUS
- ATERIOIDEN VALMISTUS, KYLMÄSÄILYTYS JA ASTIOIDEN PESU

Kuva: Energiankäyttö Suomen ammattikeittiöissä (Motiva, 2016)⁴¹

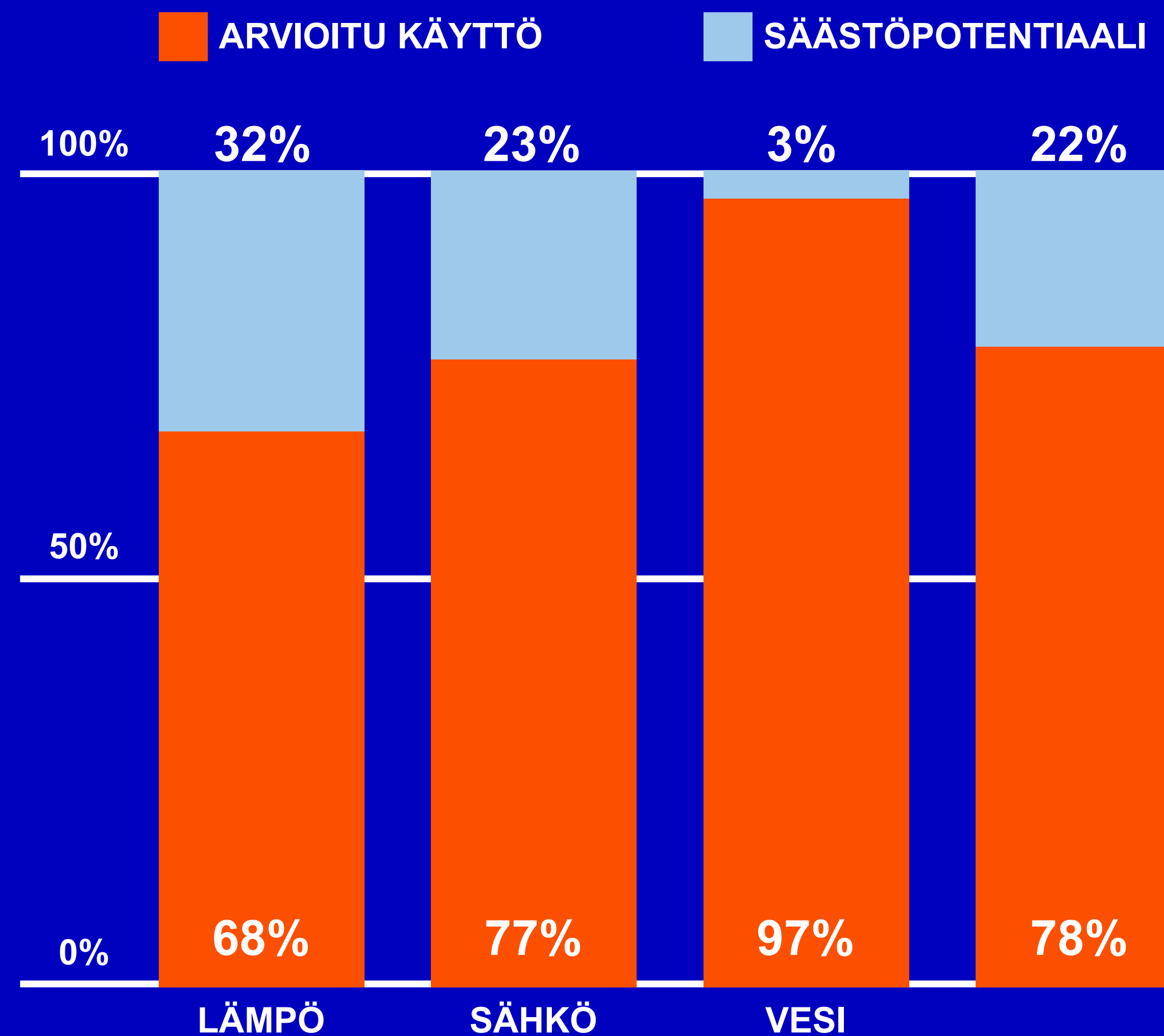


Motivan Energiatehokas ammattikeittiöoppaan mukaan ammattikeittiöiden potentiaalisesta energiansäästöstä 60 % voidaan toteuttaa työtapoja uudistamalla.

Ammattikeittiöiden energiatehokkuutta parantavat:

- Oikeaoppiset ja toimivat suunnitteluratkaisut työtiloihin
- Toimintatapojen ja aikataulujen kehittäminen.
- Laitteiden kunnossapito, säännöllinen huolto sekä tarkoituksenmukainen käyttö.
- Uusien energiatehokkaiden ja tarkoituksenmukaisten laitteiden hankinta.

RUOKA-ALAN KESKIMÄÄRÄISET ENERGIAN SÄÄSTÖPOTENTIALIT (MOTIVA 2018)



Ravintola-alan energian säästöpotentiaali ⁴²

Ravintoloiden energiatehokkuus vaatii ymmärrystä yhteisten toimintatapojen merkityksestä kokonaisuuteen sekä suunnitelmallista seuranta.

Yritystoiminnassa voi vaikuttaa ympäristön hyväksi suosimalla uusiutuvien energialähteiden sähkösopimuksia. MAD-Academyn johtaja, entisen kahden Michelin-tähden ravintolan Fävikenin keittömestari Magnus Nilsson kertoi taannoisessa The Nordic Kitchen Manifesto-webinaarissa kysyneensä tutuilta ravintoloitsijoilta mistä heidän ravintolansa sähkö tulee – yhdeksän kymmenestä ei tiennyt. Eteenkin pohjoismaissa vihreä sähkö ei ole juurikaan kalliimpaa, joten ympäristöystävällisempi energia on vain puhelinsoiton päässä. Myös kaasun valinnassa voi suosia ympäristöystävällistä ja kotimaista biokaasua. Jos sähkösopimus on sidottu vuokrasopimukseen, tarkasta vuokranantajasi vastuullisuus-suunnitelma ja voiko uusiutuvan energialähteen valintaan vaikuttaa sitä kautta.

New Nordic Food c/o Ministry of Agriculture and Forestry of Finland. Nordic Kitchen Manifesto-webinaari, 27.9. 2021. Viitattu 22.10. 2021



Kuva: Ed White, Pixabay



Hyödyllisiä linkkejä ravintoloiden energiatehokkuuteen:

MaRan, Energiatehokkuussopimuksen avulla yritykset voivat paitsi vaikuttaa omalta osaltaan ilmastomuutoksen torjuntaan, myös säästää energiakustannuksissa.

Ekokompassi-ympäristöjärjestelmä ja sertifikaatti rakennetaan asiantuntijan tuella organisaation omiin tarpeisiin, ja sen avulla säästät omia ja luonnon resursseja.

Motivan Energiatehokas ammattikeittiö on kattava opas, joka antaa käytännön ratkaisuja ja vinkkejä ammattikeittiölaitteiden energiatehokkaaseen käyttöön.

Motivan Energiakatselmus kannattaa – Säästöjä kunnille ja pk-yrityksille on perusteellinen ja kattava selvitys energian ja veden käytöstä ja niiden tehostamismahdollisuuksista.

OSA 2:

Ravintoloiden
toimintamalli -
miten pienennät
hiilijalanjälkeä?



Johdanto toimintamalleihin

Ravintolat voivat vaikuttaa eri tavoin omaan hiilijalanjälkeensä ja keinoja pienentää hiilijalanjälkeä on monia. Ravintolat ovat erilaisia ja esimerkiksi ruokahävikkiin liittyvät haasteet ovat hyvin erilaisia pizzerioissa, lounas- ja illallisravintoloissa. Tämän vuoksi erilaisille ravintoloille sopivat erilaiset toimenpiteet. On kuitenkin tärkeää tunnistaa mihin asioihin ravintola voi parhaiten vaikuttaa ja mitä hyötyjä toimenpiteistä syntyy. Tämän osion tavoitteena on antaa yksi malli toimintaperiaatteista, joita ravintolat voivat käyttää apuna matkallaan kohti vähähiilisempää toimintaa. Tätä toimintamallia saa soveltaa kokonaisuutena tai hyödyntää vain osittain, tavoitteena on rohkaista ravintoloita pohtimaan omia vaikuttamismahdollisuuksiaan ja ryhtyä toimenpiteisiin!

Mission Zero Foodprint –hankkeen toimintamalli on yhteiskehitetty ravintola-alan toimijoiden kanssa hankkeen työpajoissa ja haastatteleamalla alan tekijöitä ja energiatehokkuuteen, ruuan hiilijalanjälkeen ja hävikkiin liittyviä asiantuntijoita sekä tutustumalla alan tutkimuksiin ja julkaisuihin. Toimintamallia varten on benchmarkattu suomalaisia edelläkävijäravintoloita, joiden toimintaa havainnoitiin hankkeen aikana.





1. Tutustu aihepiireihin



2. Mieti missä mennään nyt



3. Miettikää ratkaisuja yhdessä henkilökunnan kanssa



4. Listatkaa toimet ja mitä tavoittelette niillä!



5. Seuratkaa toimenpiteiden toteutumista ja onnistumista!

TOIMINTAMALLI

Toimintamallin vaihe 1 tutustu aihepiireihin – mitkä asiat vaikuttavat ravintoloiden hiilijalanjälkeen?

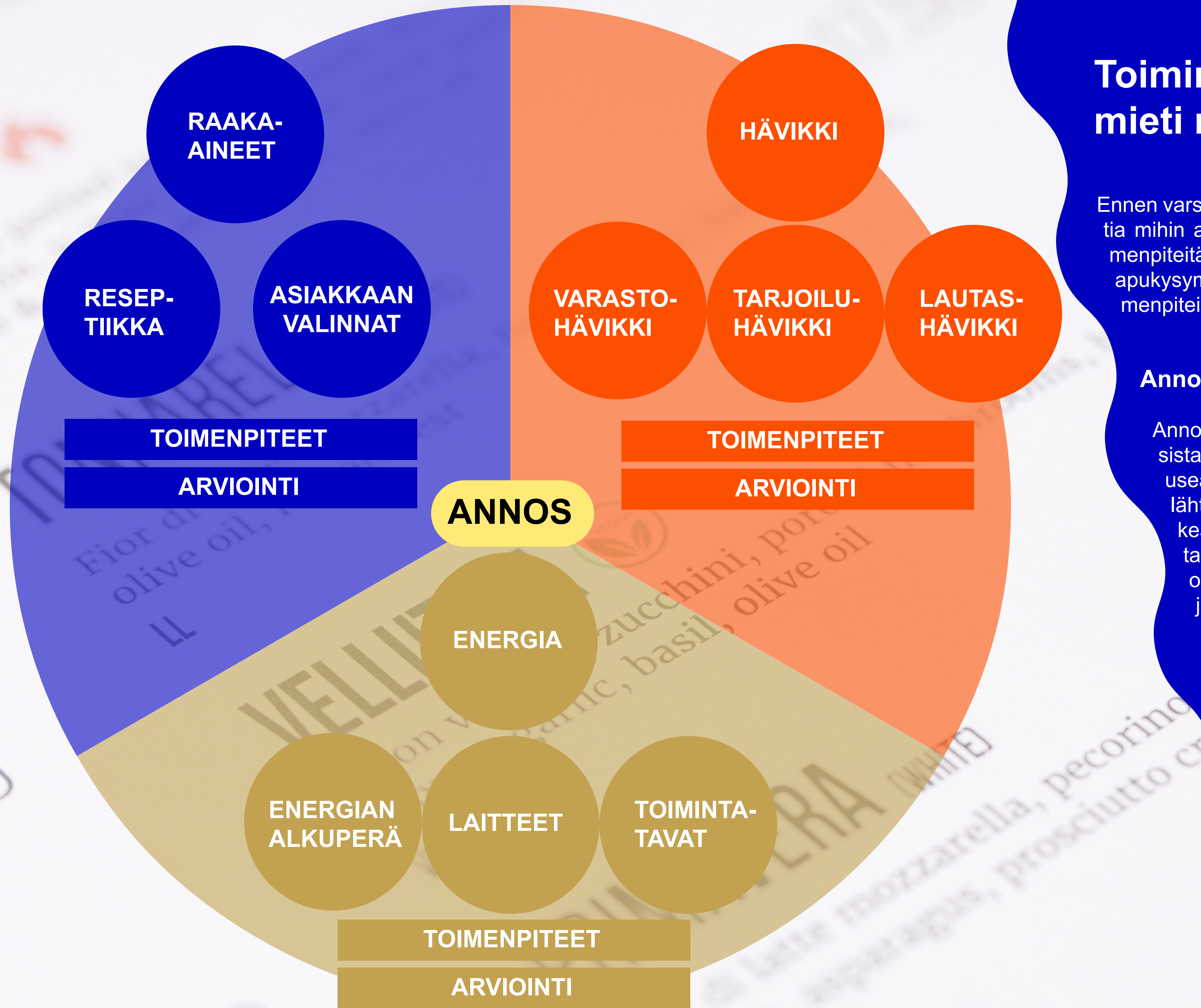


Annoksen hiilijalanjälki: Ruoka-annoksien hiilijalanjälkeen vaikuttaa mm. käytetyt raaka-aineet, hävikki ja energiankulutus. Annosten hiilijalanjälkeen voidaan vaikuttaa esimerkiksi vähentämällä punaisen lihan käyttöä ja lisäämällä kasvisproteiinia. Lisätietoa työkirjan kohdasta sivu 29

Ruokahävikki: Ruokahävikillä tarkoitetaan alun perin syömäkel-poista ruokaa, joka jostain syystä päätyy biojätteeseen. On tärkeä selvittää missä hävikkiä syntyy ja minkä vuoksi, jotta hävikin määrää voidaan pienentää. Lisätietoa työkirjan kohdasta sivu 29

Energiatehokkuus: Energiaa kuluu ravintolassa muun muassa ruoan valmistukseen ja kylmäsäilytykseen. Energiankulutuksesta aiheutuvia päästöjä voidaan pienentää esimerkiksi muuttamalla työskentelytapoja, investoimalla energiatehokkaisiin laitteisiin ja käyttämällä päästöttömiä tai vähäpäästöisiä energialähteitä. Lisätietoa työkirjan kohdasta sivu 30





Toimintamallin vaihe 2 mieti missä mennään nyt?

Ennen varsinaisten toimenpiteiden ideointia ja suunnittelua on hyvä pohdita mihin asioihin ravintolassa tulisi ryhtyä ja toisaalta minkälaisia toimenpiteitä ravintolassa on jo tehty. Tälle sivulle on kerätty muutamia apukysymyksiä eri teemojen alle, joiden avulla voit pohtia mihin toimenpiteisiin ravintolassa voitaisiin keskittyä.

Annoksen hiilijalanjälki

Annoksen hiilijalanjälki muodostuu mm. raaka-aineista, kuljetuksista, hävikin määrästä ja ravintolan energian kulutuksesta. Koska useat eri tekijät vaikuttavat annoksen hiilijalanjälkeen, paras tapa lähteä miettimään hiilijalanjäljen pienentämistä olisikin ensin laskea annoksen hiilijalanjälki ja sen jälkeen miettiä kuinka sitä voitaisiin lähteä pienentämään. Vaikka annoksen hiilijalanjälki ei olisi tiedossa, ravintola voi silti tehdä erilaisia toimia hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

- Laskekaa annoksen hiilijalanjälki tai määritellä siihen vaikuttavia tekijöitä.
- Miten annoksien hiilijalanjälkeen voisi vaikuttaa?
- Miten raakaa-ainevalinnat vaikuttavat annoksienne hiilijalanjälkeen?

Raaka-aineiden hiilijalanjälki

Usein raaka-aineiden valmistuksen osuus on suurin vaikuttava tekijä annoksen hiilijalanjäljen suuruuteen. Korvaamalla suuren hiilijalanjäljen omaavia tuotteita muilla raaka-aineilla voidaan pienentää annoksien hiilijalanjälkeä. Alla on muutamia apukysymyksiä, joihin vastaamalla voitte hahmottaa, miten raaka-aineiden aiheuttamaa hiilijalanjälkeä voisi lähteä pienentämään:

- Millaisia raaka-aineita käytätte?
- Onko reseptikassa mahdollista korvata lihaa esimerkiksi kasvisproteiinilla?
- Onko punainen liha ja maitotuotteet kuten juusto isossa osassa ravintolan reseptiikkaa?
- Tiedättekö mitkä raaka-aineet kuormittavat ilmastoa eniten?
- Onko teillä vaihtoehtoja kasvissyöjille ja vegaaneille?
- Mikä on kasvisruoan menekki verrattuna liharuokiin?
- Mainostatteko kasvisruokia? Miten?
- Millaista palautetta olette saaneet kasvisruoista?
- Tarjoatteko asiakkaille mahdollisuuden lisätä kasvisten osuutta annoksessa/ ruokaillessa?



Ruokahävikki

Kun lähdetään miettimään ruokahävikin pienentämistä, on tärkeä miettiä mikä on sen merkitys ravintolassasi ja miten siihen voidaan vaikuttaa. Alla on muutamia apukysymyksiä, joihin vastaamalla voitte hahmottaa tilannettanne ravintolassa ruokahävikin suhteen:

- Paljonko ravintolassa syntyy ruokahävikkiä?
- Missä suurin hävikki syntyy? Minkä vuoksi?
- Mistä ruokalajeista syntyy eniten hävikkiä?
- Miten seuraatte hävikkimääriä ravintolassanne?
- Mikä on hävikkiin päätyvän ruoan rahallinen arvo?
- Miten seuraatte varastokiertoa? Meneekö raaka-aineita usein vanhaksi?
- Miten hyödynnätte ylimääräisen ruoan? Onko teidän mahdollista myydä ruokaa tai lahjoittaa sitä hyväntekeväisyyteen?
- Miten olette pyrkineet pienentämään ruokahävikkiä? Onko ruokahävikin vähentäminen onnistunut?

Energiatehokkuus

Ravintolassa energiaa kuluu mm. ruoan valmistukseen ja kylmäsäilytykseen. Energian kulutuksesta aiheutuvat hiilidioksidipäästöjen suuruus riippuu energian kulutuksesta sekä energian alkuperästä. Laitteiden energiatehokkuus sekä toimintatavat vaikuttavat energian kulutukseen ja käytettävä energia taas sen tuotannosta aiheutuviin päästöihin. Alla muutamia kysymyksiä, joiden avulla ravintolassa voidaan kartoittaa omaa energiankulutustaan:

- Tiedättekö oman energiankulutuksenne?
- Mistä energiankulutuksenne koostuu?
- Kuinka paljon energiaa kuluu kylmälaitteisiin ja ruoan valmistukseen?
- Minkälaista energiaa käytätte?
- Millaisia mahdollisuuksia olisi vaihtaa vähäpäästöisiin energiamuotoihin?
- Miten laitehankinnoissa otetaan huomioon laitteiden energiatehokkuus?
- Kuluuko tämänhetkisissä toimintatavoissa energiaa turhaan?

Toimintamallin vaihe 3 miettikää ratkaisuja yhdessä henkilökunnan kanssa

Järjestäkää ideointipalaveri henkilökunnan kanssa!

Ratkaisuja kannattaa miettiä yhdessä, jotta mukaan saadaan kaikkien työntekijöiden näkemys ja kokemus. Lisäksi ideoinnin pohjana voidaan hyödyntää esimerkiksi asiakkailta saatua palautettua, kokemuksia ja esimerkkejä muista ravintoloista. Tämän työkirjan liitteestä löytyy ideapankki, josta voi etsiä inspiraatiota. Ideoita voidaan hyödyntää sellaisenaan tai niiden pohjalta voidaan keksiä omaan ravintolatoimintaan soveltuvia toimia.

IDEOINTI- VINKKEJÄ

MINÄ-ME-KAIKKI

Joskus ryhmän kanssa ideoidessa käy niin, että puheliaimmat osallistuvat pitävät keskustelua yllä. Minä-Me-Kaikki menetelmä mahdollistaa sen, että kaikkien osallistujien ideat ja ajatukset tulevat kuulluiksi. Aluksi jokainen osallistuja kirjaa yksin aiheeseen liittyviä ideoita ylös paperille noin 3 minuutin ajan. Tämän jälkeen osallistujat käyvät pareittain läpi kummankin ideat, yhdistelevät ideoita ja kehittävät niitä edelleen noin 10 minuutin ajan. Parityöskentelyn lopuksi parien tulee valita 3–5 valitsemaansa ideaa, jotka kirjaetaan post-it lapuille ja kiinnitetään seinälle. Jokainen pari esittelee lyhyesti omat ideansa kaikille ja tämän jälkeen ideoista keskustellaan yhdessä ja ryhmän kesken voidaan päättää esimerkiksi äänestämällä mitä ideoita lähdetään toteuttamaan ravintolassa.

TUUMAUSTALKOOT:

Seinälle kiinnitetään kolme isoa paperia ja niille annetaan sopivat otsikot, esimerkiksi ”ruokahävikin vähentäminen”, annosten hiilijalanjäljen pienentäminen” sekä ”keinoja vähentää turhaa energian käyttöä”. Kaikki osallistujat kirjoittavat oman ideansa seinälle, jonka jälkeen kaikki lukevat muiden ideat ja jatkavat niitä nostaen esiin uusia näkökulmia, jatkokehitysideoita sekä kommentteja. Tuumaustalkoissa puhe on kielletty! Työpaja loppuu, kun seinälle ei enää synny mitään uutta. Tuumaustalkoiden jälkeen ideat käydään läpi ja voidaan yhdessä miettiä mitä ideoita lähdetään viemään käytäntöön ravintolassa.

PARI-IDEOINTI

Pari-ideoinnin tarkoituksena on ideoida toimenpiteitä pareissa. Ryhmä jaetaan pareihin ja kukin pari keksii mahdollisimman paljon ideoita ravintolan hiilijalanjäljen pienentämiseksi. Ideoitavat toimenpiteet voivat olla pieniä, isoja, olemassa olevia esimerkkejä tai aivan uusia ideoita. Kukin pari kirjaa ideansa ylös esimerkiksi seinälle kiinnitetylle isolle paperille. Lopuksi ideat käydään läpi ja ryhmä voi yhdessä äänestää mitä toimenpiteitä lähdetään viemään ravintolassa eteenpäin. Pari-ideoinnin voi myös suorittaa kilpailuna, mikä pari keksii eniten ideoita?

Toimintamallin vaihe 4 listatkaa toimet ja mitä tavoittelette niillä

Kaikki syntyneet ideat on hyvä kerätä ylös ja luoda suunnitelma niiden toteuttamiseksi. Seuraavaksi on luotu esimerkkejä, miten ravintola voi ottaa käyttöön erilaisia toimenpiteitä.



RUOKAHÄVIKKI

Seuratkaa ja mitatkaa hävikin syntymistä. Missä ravintolan toiminnoissa syntyy hävikkiä?

| VARASTO & KEITTIÖHÄVIKKI | TARJOILUHÄVIKKI | LAUTASHÄVIKKI |
|---|---|---|
| Varastojen ja tilausten koon suunnittelu ennakoituihin asiakasmääriin | Ennakoidaan tarjolle vietävän ruoan määrää | Palkitaan asiakkaat, jos ruokaa ei jää yli |
| Huomioidaan varaston kierto (FIFO & FEFO) | Tuupataan asiakkaita ottamaan vähemmän ruokaa käyttämällä pienempiä astioita ja ottimia | Viestitään asiakkaille, että ruokaa saa hakea lisää |
| Seurataan mitkä tuotteet myyvät ja mitkä eivät | Ruuan ulosmyynti linjastolta lounaan jälkeen | Viestitään asiakkaille ruokahävikistä ja kuinka sitä voi ehkäistä |

ARVIOI MIKÄ ON TOIMENPITEIDEN VAIKUTUS

Esimerkiksi ruokahävikin vähentämisessä on tärkeä tietää mistä ravintolan toiminnoista erityisesti syntyy ruokahävikkiä ja miettiä minkälaisilla toimenpiteillä siihen voidaan vaikuttaa. Kuvassa on esitelty esimerkinomaisesti mitä toimenpiteitä voidaan toteuttaa, kun pyritään vaikuttamaan hävikin pienentämiseen.

RAAKA-AINEIDEN HIILIJALANJÄLJEN PIENENTÄMINEN

Selvitä mitkä asiat vaikuttavat eniten hiilijalanjälkeen.

RAAKA-AINEIDEN HIILIJALANJÄLKEEN VAIKUTTAMINEN

Korvataan naudan lihaa resepteissä vähähiilisimmillä proteiinilähteillä (kana, kasvis, pavut)

Tutustu kasvispohjaisiin lihankorvikkeisiin ja käytä niitä

Tarjoa enemmän kasvisvaihtoehtoja menussa

ASIAKKAAN VALINTOIHIIN VAIKUTTAMINEN

Kohenna vähähiilisten ruokien ulkonäköä.

Nimeä kasvisruuat herkullisesti ja nosta niitä menussa

Mieti vähähiilisten ruokien asettelua buffetissa ja vitriinissä

ARVIOI MIKÄ ON TOIMENPITEIDEN VAIKUTUS

Raaka-aineiden hiilijalanjäljen pienentämiseen voidaan vaikuttaa esimerkiksi muokkaamalla reseptiikkaa ilmastoystävällisemmäksi sekä myös kokeilla erilaisia toimia, jotta asiakkaat valitsisivat enemmän kasvisruokia. Yllä on esitetty esimerkinomaisesti erilaisia keinoja pienentää raaka-aineiden hiilijalanjälkeä.

ENERGIA

Selvittäkää ravintolan energian kulutus ja miettikää miten siihen voi vaikuttaa.

| ENERGIAN ALKUPERÄ | TOIMENPITEET | LAITTEET |
|-------------------------|--|--|
| Vaihda vihreään sähköön | Älä pidä laitteita turhaan päällä | Uusi laitteita ja valaistusta |
| Vaihda biokaasuun | Sammuta laitteet, kun ne eivät ole käytössä | Uusia laitteita ostaessa ota huomioon laitteiden energialuokka |
| | Käytä oikean kokoisia ruuanvalmistusastioita | Laitteiden kuntotarkastus/huolto-ohjelma |

ARVIOI MIKÄ ON TOIMENPITEIDEN VAIKUTUS

Energian kulutuksen päästöihin voi vaikuttaa esimerkiksi käyttämällä uusiutuvia energialähteitä, muuttamalla toimintatapoja sekä investoimalla energiatehokkaisiin laitteisiin. Yllä on esitetty muutamia esimerkkejä kuinka energiankulutukseen voidaan vaikuttaa.

Suunnitelmaa luodessa pelkkien toimenpiteiden kirjaaminen ei riitä. Jotta toimenpidesuunnitelma myös toteutuu, on tärkeää, että yhdessä mietitään, miten toimenpiteet toteutetaan ja kuka niistä on vastuussa. Alla on esimerkki siitä, mitkä asiat kannattaa ottaa huomioon toimenpiteitä suunniteltaessa:

- Valitaan toimenpiteille henkilöt, jotka ovat vastuussa toteutuksesta
- Milloin ja miten toimenpide aiotaan toteuttaa ravintolassa?
- Mitä toimenpiteen toteutuksessa tarvitaan?
 - Pitääkö tehdä hankintoja?
 - Kenen työaikaa tarvitaan?
 - Tarvitaanko koulutusta? Minkälaista?
 - Miten toimenpide jalkautetaan?
- Miten toteutuksen onnistumista mitataan?
 - Miten toteutusta seurataan?
 - Mistä tiedetään, että toteutus on onnistunut?

| Toimenpiteet | Vastuhenkilö | Toteutuksen ajankohta | Tarvittavat resurssit | Toteutuksen onnistuminen |
|---------------------------------|---|---|---|---|
| Täytä valituilla toimenpiteillä | Sopikaa yhdessä kuka on vastuussa kustakin toimenpiteestä | Milloin toteutate toimenpiteen? Onko se tietyllä ajanjaksolla tapahtuva kokeilu vai jatkuva prosessi? | Tarvitseeko tehdä jotain hankintoja? Tarvitseeko joku toimiin työaika? Tarvitseeko henkilökunta koulutusta? Miten toimenpide jalkautetaan? | Miten seuraatte toteutusta? Mistä tiedätte, että onko toteutus onnistunut? |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Toimintamallin vaihe 5 seurataa onnistuvatko toimenpiteet?



Toimien onnistumista ja toteutusta on hyvä seurata säännöllisin väliajoin. Tällöin voidaan miettiä mitä haasteita on kohdattu ja mitä asiat ovat toimineet hyvin. Tässä on muutamia vinkkejä toimenpiteiden seuraamista varten:

- Käykää säännöllisesti henkilökunnan kanssa keskustelua suunnitelmasta ja sen toteutumisesta.
- Onko kohdattu haasteita? Keskustelkaa, kuinka ne voitaisiin ratkaista.
- Muistakaa, että kaikki toimenpiteet eivät toimi kaikissa ravintoloissa, etsikää oma tapa toimia!
- Seuratkaa myös konkreettisia lukuja: hävikin määrää, ruuan menekkiä, myyntiä, energiankulutusta.
- Olkaa vuorovaikutuksessa asiakkaiden kanssa – miten asiakkaat kokevat uudet toimenpiteet?
- Huomioikaa myös onnistumiset!
- Jatkakaa hyvää työtä kohti hiilijalanjäljen vähentämistä!



Katsaus ruoka-alan trendeihin

Kulloinkin pinnalla olevat ruokatrendit saattavat olla väliaikaisia tai lyhytkestoisia. Ruoasta puhuttaessa löytyy myös pidempiaikaisia trendejä tai suuntaviivoja, jotka ohjaavat kuluttajien valintoja laajemmin kuin pelkästään hetkellisenä kokeiluna. Eri ruoka-alan toimijoiden trendikatsauksista tunnistettiin neljä laajempaa kokonaisuutta, joiden merkitys kuluttajille tulee varmasti kasvamaan ja ohjaamaan heidän valintojaan myös tulevaisuudessa.

Lisäksi ruokatrendeissä korostuvat helppous, mukavuus ja vaivattomuus. Kuluttajat arvostavat tuotteita, jotka helpottavat heidän kiireistä arkeaan. Myös digitalisaatio näkyy ruoka-alalla ja se antaa myös uusia mahdollisuuksia esimerkiksi ruoan alkuperän ja toimitusketjujen läpinäkyvyyden lisäämisessä.

Osio on koottu alan eri toimijoiden tekemistä trendikatsauksista ^{12, 13, 14, 15} ja ¹⁶

Vastuullisuus

Vastuullisuus on kokonaisuudessaan laaja ja moniulotteinen teema. Ruoan tuotantotavat sekä kulutustottumukset tulevat väistämättä muuttamaan, jotta ruokaa pystytään tuottamaan kestävästi koko maapallon väestölle.

Vastuulliset valinnat ovat jo pitkään vaikuttaneet kuluttajien valintoihin. Tiedon lisääntymisen seurauksena myös kuluttajien vaatimukset vastuullisesti tuotetulle ruoalle kasvavat. Kuluttajat suhtautuvat mm. kasvissyöntiin koko ajan myönteisemmin ja kasvispohjaisten tuotteiden kysyntä on kasvussa. Vastuullisuus kuitenkin tarkoittaa eri asioita eri ihmisille, jollekin se voi tarkoittaa eettisyyttä, eläinten hyvinvointia, palmuöljyn välttämistä tai ilmastoystävällistä ruokavaliota.



Ruoan alkuperän tunteminen

Kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperään on kasvussa. Osittain tämä johtuu COVID-19-pandemiasta ja kuluttajien halusta tukea lähialueensa tuottajia ja toimijoita. Kotimaisuus ja puhdas ruoka ovat myös tärkeitä arvoja kuluttajille, ja kiinnostus siihen mistä ruoka tulee, lisääntyy koko ajan.



Terveys ja hyvinvointi

Terveys ja hyvinvointi on koko ajan pinnalla oleva ruokaan liittyvä trendi, mutta sen painotusalueet muuttuvat jatkuvasti. Esimerkiksi sokerin välttäminen on ollut pitkään pinnalla, mutta nyt painotus on menossa enemmän kohti terveellisiä kasvivasvoja. Lisäksi kasvussa on kiinnostus sellaisiin ruokavalioihin, jotka tukevat myös henkistä hyvinvointia. Myös kiinnostus ravinnon käyttöön lääkkeen tavoin on lisääntynyt.

Itsensä toteuttaminen osana ruokavalintoja

Ruoka on yksi tapa ilmentää omaa identiteettiä. Ruokavalioita on erilaisia ja sen avulla voidaan tuoda esille omaa arvomaailmaa. Yhden tietyn lautasmallin sijasta jokainen kuluttaja räätälöi itsensä näköisen lautasmallin, jonka avulla tuodaan esille omia arvoja. Esimerkiksi ketoruokavalio saattaa poiketa hyvin paljon niin sanotusta planetaarisesta lautasmallista. Ruokaa sekä omaa identiteettiä tuodaan myös vahvasti esille sosiaalisen median kautta. Tällöin ruoka ja yksilön valinnat ovat osa henkilön omaa tarinankerrontaa.



Miten viestiä asiakkaille hiilijalanjälkitoimista

Asiakkaat tulevat koko ajan tietoisimmiksi ruokajärjestelmän ilmasto- ja muista ympäristövaikutuksista ja yhä useampi heistä kiinnittää huomiota siihen, miten ruoka tuotetaan, mistä se on peräisin ja onko se hyväksi terveydelle sekä koko planeetalle. Eurooppalaisten kuluttajien ruokailutottumuksissa on havaittavissa pientä muutosta esimerkiksi punaisen lihan kulutuksen laskussa ja luomuruuan kysynnän kasvussa. Hinta, tiedon puute ja kestävien ruokavaihtoehtojen tunnistamisen haasteet ja niiden rajallisuus saatavuudessa ovat suurimmat esteet ilmastoystävälliselle ruokailulle.³⁵

*Yli puolet kuluttajista kertovat, että ilmastoystävällisellä ruualla on jonkin verran (42,6%) tai paljon (16,6%) vaikutusta heidän ruokailutottumuksiinsa. Kaksi kolmasosaa kuluttajista on avoimia muuttamaan ruokailutottumuksiaan ympäristösyistä ja hieman yli 40 % kuluttajista sanoo joko lopettaneensa punaisen lihan syömisen tai vähentäneensä sitä.*³⁵

Suomessa ruuan kulutus muodostaa 20–25 prosenttia keskimääräisen kuluttajan ilmastovaikutuksista. Keskimääräinen suomalainen kuluttaja voi valinnoillaan pienentää ruokavalionsa ilmastovaikutuksia 30-40 prosenttia, mutta se edellyttää muutosta koko ruokavaliioon. Laaja-alaisella ruokavaliomuutoksella kuluttaja voi vähentää ilmastovaikutuksia noin 10 prosentilla.²⁵



Ravintoloilla on mahdollisuus vaikuttaa asiakkaiden ruokailutottumuksiin. Asiakkaiden valintoja voidaan tukea tuottamalla ja tarjoamalla tietoa ympäristöystävällisestä ruuasta. Asiakkaat haluaisivat ostaa kestäviä tuotteita, mutta jopa kuusi kymmenestä kuluttajasta kertoo, että on hankalaa tietää, onko jokin tuote vastuullinen vai ei.⁴⁶

Asiakkaat kokevat viestit, jotka viittaavat yksilöliisiin uhrauksiin negatiivisiksi⁴⁸. Syyllistämisen sijaan asiakkaalle kannattaa viestiä hyödyistä tai siitä miten vastuulliset toimet tekevät asiakkaan elämästä helpomman.⁴³ Syyllistämistä olisi myös syytä välttää, koska asiakkaat saattavat tuntea ostopäätöksen hetkellä syyllisyyttä, jos he eivät pysty tekemään arvojensa mukaisia valintoja ja painottamaan vastuullisia tuotteita.⁴⁸ Viestinnän tulisi siis syyllistämisen sijaan olla voimaannuttavaa, ja pyrkiä vaikuttamaan asiakkaan kokemukseen siitä, että omilla teoilla on oikeasti merkitystä.⁴⁵

The Behavioural Insights Team on luonut A Menu for Change julkaisussa (2020) suosituksia miten ravintola voi edistää ympäristöystävällisiä ruokavalintoja:⁴⁴

- 1.** Markkinoi kasvipohjaisia tuotteita herkullisina ja houkuttelevina vaihtoehtoina. Muuta tapaa viestiä asiasta, älä puhu lihattomasta (meat free) ruuasta vaan korosta kasvisruuan nautinnollisuutta.
- 2.** Käytä apuna tarjouksia ja kampanjoita. Ota mukaan positiiviset tavat vaikuttaa valintoihin, hyödynnä esimerkiksi pelillisyyttä ottamalla käyttöön kasvispassi tai tarjoa kanta-asiakkaille kasvisruuat tarjouksella.
- 3.** Herätä tietoisuutta. Hyödynnä vaikuttajaviestintää ja lisää tietoisuutta kouluttamalla.
- 4.** Brändää kasvipohjaiset vaihtoehdot valtavirralle. Nosta esiin kasvispohjaiset perinneruuat.
- 5.** Nosta kasvipohjaiset vaihtoehdot osaksi normaalia valikoimaa. Älä tee erillistä kasvimenua.
- 6.** Helpota asiakkaan muutosta vinkeillä ja resepteillä. Tarjoa punaista lihaa vain kerran viikossa, viesti että liharuoka on juhlaruoka, jota nautitaan harvemmin.
- 7.** Muuta tapaa tarjota ilmastoystävällistä ruokaa lisäämällä niiden tarjontaa, tekemällä niistä oletusvaihtoehtoja ja sijoittamalla ne ensimmäisiksi vaihtoehdoiksi.



Tulevaisuuden ruokalista

Kuluttajaviestinnän työpajoissa ravintola-alan toimijat tuottivat Tulevaisuuden ruokalistan, jonka avulla ravintola voi pohtia, miten viestiä asiakkaille vastuullisista valinnoista ravintolassa ja ideoita, miten vaikuttaa kuluttajiin ravintolassa.

Ravintolan ilmastoteot - Kerro miten ravintolasi edistää vastuullisia valintoja

Ruokalistan sisältö - Painota vastuullisia vaihtoehtoja, pienennä lihan osuutta

Päivän annos - Esittele päivän vastuullisin valinta ja tuo esiin sen taustoja

Annoskoot - Tarjoa mahdollisuus yhdistellä tuotteita toisiinsa ja valita oman nälän mukainen annoskoko

Visuaalisuus - Tuo esiin visuaaliset symbolit hiilijalanjäljelle ja terveydellisyydelle, parempaa luonnolle, parempaa sinulle. Näytä malliannoksia.

Kieli - Kuvaile ja nimeä hyvät valinnat houkuttelevasti. Kannusta mukaan hävikin vähentämiseen leikkisällä ja rennommalla kielellä.

Sijoittelu - Tarjoa kasvisvaihtoehdot osana normaalia valikoimaa. Nosta hyvät valinnat ensimmäiseksi

Positiivinen sävy - Vältä syyllistämistä, kannusta mukaan vastuullisuustekoihin.

Tiedonlähteet - Kerro, mistä löytyy lisätietoa, tuo läpinäkyvästi esiin lähteet.

Tarinat ja alkuperä - Kerro lähiruoan, raaka-aineiden ja reseptien taustoista kiinnostavasti, tuo esiin ruoan paikallisuus ja alkuperä.

Hankkeen aikana haastateltiin muutamia ravintoloiden asiakkaita heidän asenteistaan kasvisruokaa kohtaan. Suurimmat ennakkoluulot kasvisruokaa kohtaan liittyivät huonoihin kokemuksiin kasvisruoista, kasvisruoan ulkonäköön ja koostumukseen sekä sen ravintopitoisuuteen, erityisesti proteiinin suhteen. Haastatteluissa kuitenkin nousi esille, että kasvisruokatarjonta on parantunut viime vuosien aikana.

Useat haastateltavat myös sanoivat, että eivät välttämättä mieti ilmastoasioita tehdessään ravintolassa valintoja, vaan suurin vaikuttava tekijä valintaan on sillä, että ”mikä vaihtoehto näyttää parhaimmalta”. Kuitenkin osa haastateltavista vastasi, että ovat pyrkineet edes silloin tällöin valitsemaan kasvisvaihtoehdon. Yksi haastateltava myös vastasi, että kasvisruoan valintaan vaikuttaa enemmänkin sen tuomat terveyshyödyt eikä niinkään valinnan ilmastovaikutukset.



CASE: Ilmastoannos-kampanja

Mission Zero Foodprint-hanke toteutti Ilmastoannos-kampanjan syksyllä 2021. Kampanjan tavoitteena oli rohkaista ravintoloita laskemaan annostensa hiilijalanjälkeä sekä tarjoamaan asiakkailleen ilmastoystävällisiä vaihtoehtoja. Ravintolat saivat kampanjan ajaksi käyttöönsä työkaluannosten hiilijalanjäljen laskemiseen sekä hankkeessa yhdessä ravintola-alan kanssa kehitetyn Ilmastoannos-merkin.

Ilmastoannos-merkki voidaan antaa ruoka-annokselle, jonka raaka-aineiden yhteenlaskettu hiilijalanjälki on enintään 1,0 kg CO₂e, eli reilusti alle suomalaisen keskiarvon. Tällä hetkellä suomalaisen ruokailun keskimääräinen hiilijalanjälki on noin 4,8 kg CO₂e päivässä. Sitran mukaan ruuvar hiilijalanjäljen tulisi pienentyä tulevaisuudessa 60% mikäli halutaan päästä asetettuihin ilmastotavoitteisiin.⁴⁴

Kampanja otettiin ravintoloissa innostuneesti vastaan ja mukana oli noin 50 toimipistettä pääkaupunkiseudulta. Ilmastoannos-merkki ja sen kriteerit ovat avoimesti käytössä ravintoloille myös kampanjan jälkeen. Lisätietoa Ilmastoannoksesta: www.ilmastoannos.fi



OSA 3:

Digitaaliset ratkaisut apuna muutoksessa



Hankkeessa kokeiltiin hiilijalanjäljen ja ruokahävikin hallintaa tukevia digitaalisia ratkaisuja. Kokeiluun valittiin kolme yritystä, joiden ratkaisuja kokeiltiin ja kehitettiin yhdessä hankkeen pilottiravintoloiden kanssa.



Norjalainen TotalCtrl tarjoaa ravintoloille digitaalisen varastohallintajärjestelmän, jonka avulla ravintola voi hallita varastoja reaaliaikaisesti. Lue lisää: <https://totalctrl.com/>



Hukka AI – Digitaalinen sovellus, jonka avulla ravintolat voivat mitata ja pienentää ruokahävikkiään – sekä samalla säästää kustannuksissa. Lue lisää: <https://hukka.ai/>



Clonet Oy on kehittänyt kokeilussa ravintoloille ja kahviloille suunnatun OpenCO2.net-pohjaisen Aterian Ilmastolaskurin. Laskurin avulla alan toimijat voivat arvioida annostensa hiilijalanjäljen suuruuden ja sitä kautta kehittää viestintäänsä ja toimintaansa. Lue lisää: <https://www.clonet.fi/palvelut/aterian-ilmastolaskuri/>

Muut ravintola toimintaa tukevat työkalut

VINKKI: Muita hävikin hallintaan suunniteltuja digitaalisia ratkaisuja:

- Lukeloki (<https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/lukeloki-2/>)
- Hävikkimestari (<https://www.cgi.com/fi/fi/tuoteratkaisut/aromi/havikkimestari>)
- Biovaaka (<https://biovaaka.fi/>)

VINKKI: Jamixin kehittämässä ravintoloiden toiminnanohjausjärjestelmässä on myös saatavilla tietoa käytettyjen raaka-aineiden hiilijalanjäljestä. Myös Unileverin webiselaimessa toimivan laskurin avulla (<https://fi.co2ufs.com/autostart#/main>) voi tarkastella eri raaka-aineiden hiilijalanjälkeä.



HUKKA AI:n hävikinhal- lintasovellus

Ruokahävikin vähentäminen on yksi keino pienentää ravintolatoiminnan ilmastovaikutuksia. Ruokahävikin hallinnassa on oleellista ymmärtää ruoan menekki sekä mistä hävikkiä syntyy. Ensimmäinen askel hävikin hallinnassa onkin mitata ruoan valmistusmääriä ja eri vaiheissa syntyvän hävikin määrää. Hävikin seuraamiseen ei välttämättä tarvita kuin vaaka, kynä ja paperia, mutta Hukka AI tarjoaa digitaalisen ratkaisun hävikin seuraamiseen ja hallintaan. Tämä helpottaa tietojen seurantaan ja analysointia sekä auttaa tilaus- ja valmistusmäärien optimoinnissa.

Hävikin ja menekin seurannan ja optimoinnin avulla pystytään pienentämään ruokahävikkiä, siitä aiheutuneita hiilidioksidipäästöjä sekä säästämään rahaa.

Näin ryhdyt mittaamaan hävikkiä Hukka AI:n avulla:

Aloittamista varten tarvitset vaa'an, jolla pystyt punnitsemaan ruokahävikkiä sekä päätelaitteen (esimerkiksi kännykän/ tabletti), jolla tiedot merkitään HUKKA AI:hin.

1.

Lounaslistojen sekä kustannusten kirjaus Hukkaan. Kustannustietojen avulla pystyt myöhemmin seuraamaan myös hävikin rahallista määrää.

2.

Hukkaan tulee merkitä päivittäin ruokien valmistusmäärät ja syntynyt ruokahävikki. Ruokahävikkiin voidaan merkitä syntynyt varasto- ja keittiöhävikki, tarjoilu- eli linjastohävikki sekä asiakkaiden lautashävikki. Myös päivittäinen asiakasmäärä lisätään Hukkaan.

3.

Ennen käytön aloitusta tulee miettiä mitä asioita mitataan ja kenen toimesta. Hävikin päivittäinen seuranta ei vie paljon aikaa, mutta on tärkeää, että hävikin seuranta on osana ravintolan prosesseja, jotta se sujuu luontevasti.

4.

Aloita päivittäinen hävikin seuranta! Aluksi ei tarvitse tehdä muuta kuin kirjata hävikkimäärät Hukkaan!

5.

Kun dataa on kertynyt jonkin aikaa hävikkimääristä, voidaan tietoa alkaa käymään läpi ja miettimään mitkä asiat vaikuttavat hävikin syntyyn ja kuinka siihen voidaan vaikuttaa. Hukan visualisoidun analytiikan ja suositusten avulla voidaan seurata helposti, kuinka paljon hävikkiä syntyy sekä mitkä ruokalajit aiheuttavat eniten hävikkiä. Lisäksi Hukka auttaa hahmottamaan kuinka paljon asiakkaat syövät ja miten tämä tieto kannattaa ottaa huomioon tilauksissa, ruokalistan sekä valmistusmäärien suunnittelussa. Hukan avulla voit myös seurata mikä on hävikin rahallinen arvo ja kuinka paljon rahaa voidaan säästää vähentämällä hävikkiä.

OPENCO2.NET- Aterian ilmastolaskuri

Clonet Oy on kehittänyt yksinkertaisen annosten ilmastolaskurin ravintoloille ja kahviloille. Laskurin avulla laskettuja tietoja voidaan käyttää erilaisten ruoka-annosten ilmastopäästöjen vertailuun, reseptiikan muokkaamiseen ilmastoystävällisemmäksi sekä asiakasviestintään ja –markkinointiin. Ilmastopäästöjen laskeminen auttaa myös hahmottamaan ja ymmärtämään mitkä ovat merkittävimmät tekijät annoksen päästöjen muodostumisessa. Ravintolat huomasivat kokeilujakson aikana, että laskurin testaaminen auttoi heitä ymmärtämään paremmin toimintansa ja annostensa ilmastovaikutuksia sekä myös ymmärtämään minkälaista tietoa omista toiminnoista tulee selvittää ilmastopäästöjen laskemista varten. (www.clonet.fi)



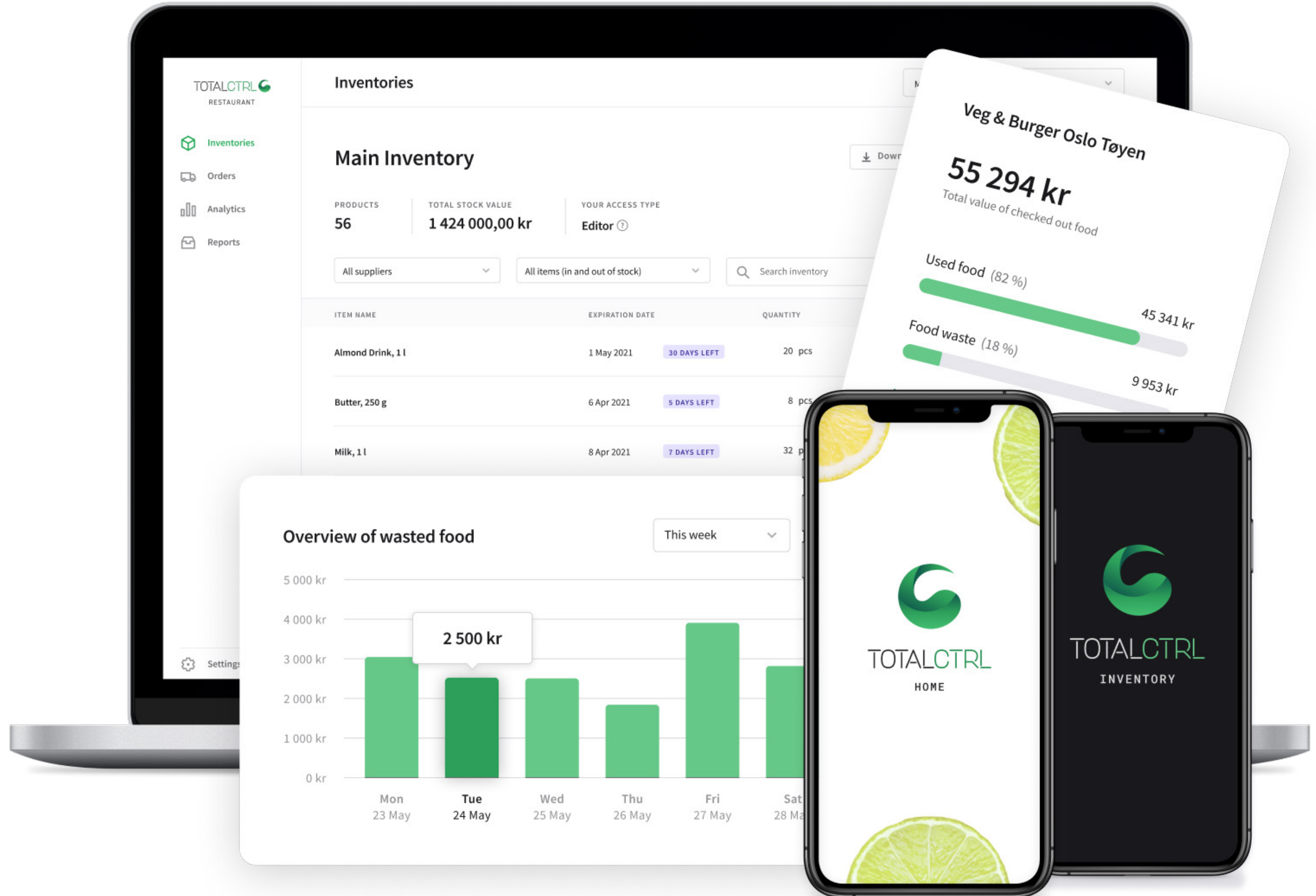
Miten lähteä liikkeelle hiilijalanjäljen laskennassa

1. Ravintolan tai kahvilan annoksen ilmastovaikutusten selvittäminen edellyttää tietoja niin yrityksen toiminnasta kuin raaka-aineistakin. Seuraavin askelin pääset käyntiin laskennassa:
2. Valitse annos ja resepti, jonka ilmastopäästöt haluat laskea.
3. Selvitä annoksen valmistuksessa käytettyjen raaka-aineiden määrät sekä niiden alkuperä.
4. Selvitä ravintolassa käytetyn sähkön, lämmön, jäähdytyksen ja kaasun tiedot ja määrät.
5. Kirjoita Ilmastolaskuriin yllä olevat tiedot, ja saat tuloksena yhden annoksen ilmastopäästöt kilogrammoina sekä vertailun autoilun aiheuttamiin päästöihin.
6. Muuttamalla laskurissa annoksen raaka-aineita tai annoskokoa saat tietoa erilaisten valintojen ilmastovaikutuksista ja voit kehittää entistä ilmastomyönteisempää reseptiikkaa.
7. Päätä, kuinka haluat hyödyntää laskennan tuloksia asiakasviestinnässänne.

TotalCtrl

Ravintola voi säästää aikaa ja rahaa sekä pienentää päästöjä digitalisoimalla varastonhallintansa. TotalCtrl Restaurant -työkalu antaa ravintolalle reaaliaikaisen näkymän varastoon: järjestelmä kertoo mitä raaka-aineita ravintolan varastossa on, milloin ne tulisi viimeistään käyttää ja minkä arvoisia ne ovat. Työkalu auttaa myös tarkistamaan ravintolaan saapuvien kuormien sisältöä sekä seuraamaan tilattujen raaka-aineiden sopimushintoja.

Työkalun käyttöönottoa ravintola tarvitsee saapuvien raaka-aineiden lähetyslistat PDF-muodossa. Järjestelmä skannaa tarvittavat tiedot listalta ja vie tiedot järjestelmään. Ravintola näkee puhelimelta ja tietokoneelta omasta sovelluksesta varaston tilanteen ja sen taloudellisen arvon.





OSA 4:

Ravintolat hiilijalanjäljillä – esimerkkejä ravintoloiden toteuttamista toimenpiteistä

Hankkeeseen osallistui yhteensä yhdeksän ravintolaa Uudenmaan alueelta. Tässä osiossa on esitetty esimerkkejä toimista, joiden avulla ravintolat pyrkivät pienentämään ilmastovaiikutuksiaan.

Ruokahävikin pienentäminen:

CASE: Ruokahävikin mittaaminen ja hallinta Bar Laureassa

Laurea-ammattikorkeakoulun opetusravintola BarLaureassa ruokahävikkiä on seurattu jo useita vuosia. Hävikin hallinta alkaa jo ruoan tilausvaiheessa, jotta ruokaa ei tilata liikaa suhteessa asiakasmääriin. Tällöin ruoka ei ehdi pilaantua käyttämättömänä. Varaston kierrosta huolehditaan myös ruoan valmistusvaiheessa, eli sellaiset raaka-aineet, jotka ovat helposti pilaantuvia tai joiden parasta ennen päivämäärä lähestyy, käytetään ensin. Ruokahävikkiä hallitaan myös tarjoilun aikana ennakoimalla tarjolle vietävän ruoan määrää erityisesti lounaan loppuvaiheessa. Ruokailun loputtua tarjoiluhävikki punnitaan ja merkitään ylös joka päivä. Punnitusta nopeuttaa tarjoiluastioiden valmiit taarapainot, jotka ovat esillä punnituspisteellä.

Myös asiakkailta syntyneen lautashävikin määrä punnitaan päivän päätteeksi. Päivittäisessä iltapäiväpalaverissa hävikin määrä käydään henkilökunnan kanssa yhdessä läpi ja keskustellaan mistä hävikki johtuu ja kuinka sen syntymistä voitaisiin ehkäistä. Päivän päätteeksi henkilökunta vielä syö jäljelle jäänyttä ruokaa ja heillä on mahdollisuus viedä sitä kotiin. Näin ollen hävikiksi jäävän ruoan määrä on itseasiassa pienempi kuin punnittu määrä.

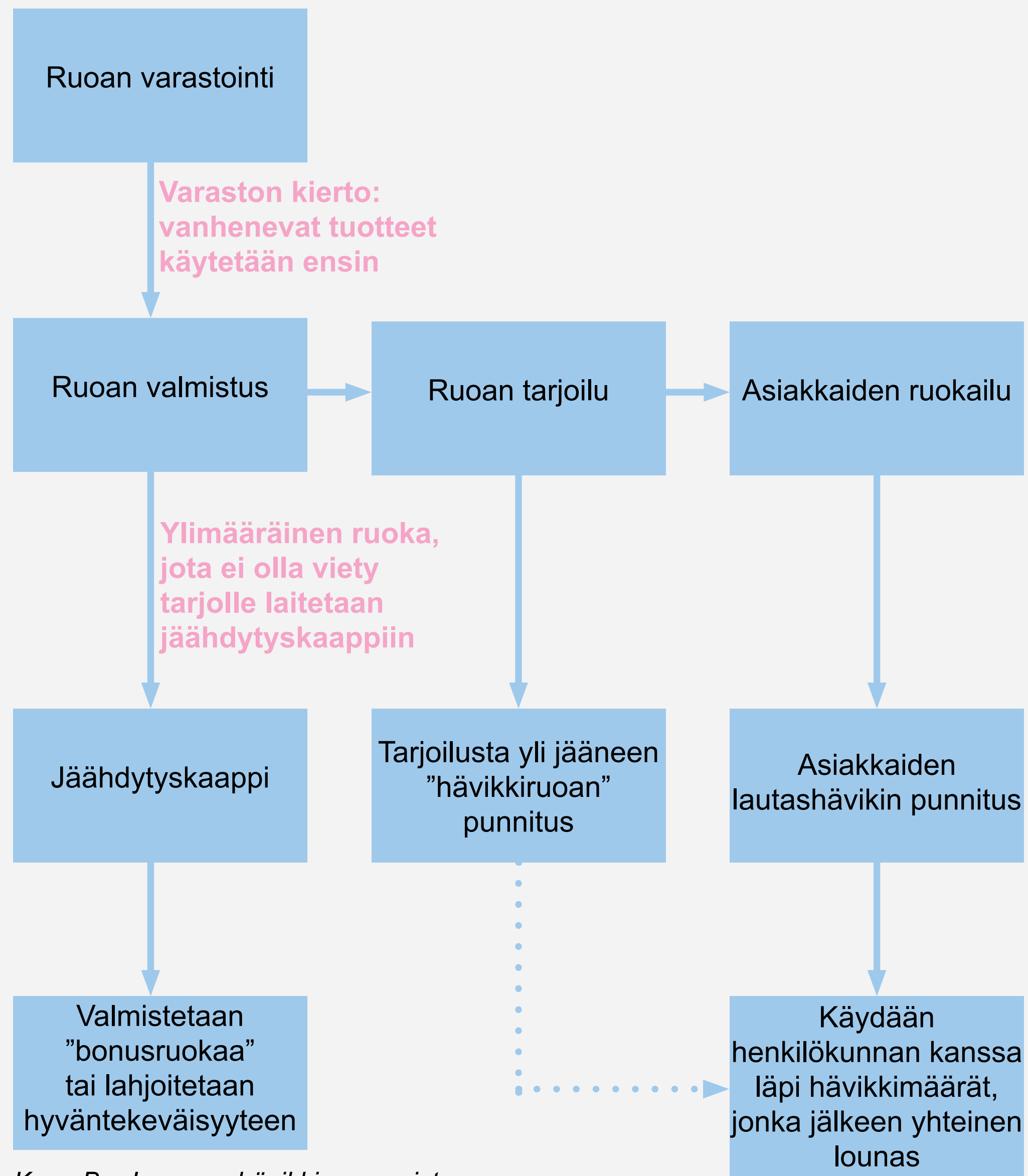
VINKKEJÄ HÄVIKIN SEURANTAAN:

- Mieti mitä asioita punnitaan, milloin ja kenen toimesta
- Tee yhteiset säännöt punnitukselle, mitä määriä merkitään, minne ja miten?
- Jalkauta punnitus osaksi ravintolan päivittäistä normaalia toimintaa
- Digitaaliset sovellukset helpottavat hävikkimäärien seurantaa ja analysointia, jolloin hävikkiä pienentäviä toimenpiteitä on helpompi suunnitella



Kuva: BarLaurean punnituspisteestä sekä seinällä näkyvistä taarapainoista. Taarapainot nopeuttavat ylijääneen ruoan punnitusta.

Ruoan tilausmäärät
suhteutetaan
asiakasmääriin



Kuva Bar Laurean hävikkiprosessista.



Ennakointi ja suunnittelu hävikin vähentämisessä

Ennakoinnilla ja suunnittelulla on iso merkitys hävikin pienentämisessä. Kun tiedetään paremmin kuinka paljon asiakkaat syövät ja mitä ruokia, pystytään myös valmistusmääriä ennakkoimaan paremmin.

Lounaan loppuvaiheessa on myös hyvä miettiä, kuinka paljon ja mitä ruokaa kannattaa viedä esille. Tarjoilun loppuvaiheessa voidaan käyttää ainoastaan yhtä linjastoa ja vähentää tarjolle vietävän ruoan määrää esimerkiksi pienentämällä tarjoiluastioiden kokoa. Näin ollen keittiöön jäänyt ylimääräinen ruoka voidaan jäähdyttää ja hyödyntää vaikkapa seuraavana päivänä lounaalla.

CASE ROIMA: Ruokalistan karsimisella kohti pienempää hävikkiä

Ravintola Roimassa supistettiin lounasmenua yhtenä hävikin hallinnan keinona. Ravintolan lounaslistalta poistettiin kokonaan yksi lämmin lounasvaihtoehto. Sen sijaan asiakkaille kuitenkin on usein tarjolla yksi ylimääräinen vaihtoehto, jossa hyödynnetään edelliseltä päivältä yli jäänyttä ruokaa, raaka-aineita, joiden viimeinen käyttöpäivä lähestyy tai muutoin varastoon jääneitä pieniä ruokaeriä, niin sanottuja ”varaston häntiä”. Tällainen joustavuus ruoanvalmistuksessa mahdollistaa sekä tarjoilu- että varastohävikin pienentämisen. Lisäksi Ravintola Roimassa ruokahävikki otetaan huomioon lounaslistojen suunnittelussa. Hävikkiä seuraamalla pystytään huomioimaan millä ruoilla ei ole menekkiä ja ne voidaan jättää pois ruokalistalta.



Ravintola Roimassa lounaan loppupuolella myös kahvi tarjoillaan pienemmistä kannuista hävikin välttämiseksi

CASE: Bonusruoka BarLaureassa

BarLaureassa ennakoidaan tarjolle vietävän ruoan määrää ja ruokailun loppupuolella käytetään vain yhtä linjastoa. Lisäksi tarjolle viedään pienempiä eriä ruokia. Jos ruokaa on valmistettu liikaa, ylimääräinen ruoka, jota ei olla viety tarjolle voidaan hyödyntää myöhemmin. BarLaureassa tämä jo valmistettu ylimääräinen ruoka tarjotaan seuraavana päivänä niin sanottua ”bonusruokana” eli asiakkaille tarjotaan ylimääräinen lounasvaihtoehto seuraavana päivänä.

Lautashävikin pienentäminen – asiakkaat mukaan pienentämään ruokahävikkiä

Asiakkaat vaikuttavat osaltaan ruokahävikin syntymiseen. Esimerkiksi buffet-ruokaloissa on helppo ottaa vahingossa lautaselle enemmän ruokaa kuin jaksaa syödä. Asiakkaiden toimintaan voidaan kuitenkin pyrkiä vaikuttamaan esimerkiksi tuuppauksen keinoin sekä viestimällä ruokahävikin pienentämisen merkitystä.

Mikä ihmeen tuuppaus?

Tuuppaamisella pyritään ohjaamaan asiakkaan käytöstä haluttuun suuntaan ilman kieltoja tai määräyksiä. Sen tavoitteena on ohjata henkilöä hienovaraisesti tekemään haluttuja valintoja. Yksi esimerkki tuuppauksesta ravintoloissa on pienempien tarjoiluastioiden, ottimien ja lautasten käyttö. Tämän tavoitteena on ohjata asiakasta ottamaan pienempiä annoksia, tavoitteena vähentää lautaselle jäävän syömättömän ruoan määrää.⁵²

Ravintoloissa on kokeiltu tuuppausta hyvin tuloksin:

1. Kehottamalla asiakkaita palaamaan buffettiin uudestaan ja ottamaan lisää tarvittaessa sekä pienentämällä lautaskokoa saatiin erään hotellin aamiaisella pienennettyä ruokahävikkiä melkein 20 prosenttia.⁵³
2. Ruotsissa Café Taubessa nostettiin kasvisruoat ensimmäiseksi ruokalistalla ja niitä esiteltiin suosikkiannoksina kylttien avulla. Kun yhden kasvisannoksen nimi vaihdettiin houkuttelevammaksi, sen myynti nousi 275 prosenttia. Toimenpiteiden ansiosta kasvisruokien kokonaismenekki nousi 76 prosenttia.⁵⁴
3. Ruotsissa GamifyUs -konferenssissa tarjottiin kasvisruoka oletusvaihtoehtona, jolloin 90 prosenttia kävijöistä valitsi kasvisruuan. Edellisenä vuonna, kun liha oli oletusvaihtoehtona, kasvisruoan menekki oli 12 prosenttia.⁵⁵
4. Suomalaisessa tutkimuksessa lisättiin ravintolassa kasvisruoan tarjontaa ja sijoitettiin kasviruoka linjastolla ensimmäiseksi, jonka seurauksena kasvisruoan menekki kasvoi 10 prosenttia.⁵⁶



Esimerkkejä tuuppauksesta

Mili's Food and Cafessa otettiin salaattibuffetissa käyttöön pienemmät tarjoiluastiat sekä ottimet. Jakamalla ruoka pienempiin tarjoilueriin, voitiin esille laittaa vain tarvittava määrä ruokaa, ja jos kaikki valmistettu määrä ei päivän aikana mennyt, se voitiin tarjota seuraavana päivänä asiakkaille. Astiakokoa pienentämällä pystyttiin myös tekemään monipuolisempi ja näyttävämpi salaattibuffet asiakkaille.



Tuuppauksella voi pyrkiä vaikuttamaan myös ravintolan henkilökunnan käytökseen. Esimerkiksi Mili's Food and Cafen keittiössä otettiin käyttöön pienemmät biojäteastiat ja ne asetettiin näkyvälle paikalle. Näin ruoanvalmistuksen aikana kokit näkevät koko ajan kuinka paljon ruoanvalmistuksessa syntyy hävikkiä.

Kun keittiössä raaka-aineisen käsittelystä syntyneen biojätteen määrä on koko ajan näkyvillä, auttaa se paremmin kiinnittämään huomiota syntyneen jätteen määrään ja miettimään keinoja raaka-aineiden tehokkaampaan hyödyntämiseen.

Krapihovin illallisbuffetissa siirryttiin käyttämään pienempiä ottimia, lautasia ja tarjoiluastioita ohjaamaan asiakkaita ottamaan pienempiä määriä ruokaa lautaselleen.



Miliksessä myös asiakkaiden käytössä olevan biojäteastian kokoa piennettiin ja se nostettiin näkyvälle paikalle astioiden palautuspisteellä. Tavoitteena onkin tehdä syntyvän biojätteen määrä näkyväksi asiakkaille ja pyrkiä näin vaikuttamaan asiakkaiden käyttäytymiseen.



CASE: Ruokahävikistä viestiminen (Bar Laurea)

BarLaureassa viestitään asiakkaille ruokahävikistä sekä siitä, kuinka asiakkaat voivat itse vaikuttaa hävikin pienentämiseen. BarLaurea on lounasravintola, joten ehkä tärkein asiakkaille suunnattu viesti onkin, että ruokaa saa aina tulla hakemaan lisää, eikä siten ole tarvetta annostella ruokaa lautaselle kaiken varalta yläkanttiin. Lisäksi syntyneistä hävikimääristä viestitään asiakkaille päivittäin. Kiloissa ja grammoissa esitettyjen määrien konkreettinen hahmottaminen voi olla hankalaa, minkä takia BarLaureassa syntyneen hävikin määrää onkin aina ilmoitettu jonkin konkreettisen esimerkin avulla.

VINKKEJÄ ASIAKASVIESTINTÄÄN:

- Kerro avoimesti ravintolan tavoitteista ruokahävikin pienentämiseksi ja mikä asiakkaiden rooli on tavoitteiden saavuttamisessa.
- Vältä syyllistävästä sävyä.
- Myös ravintolalle itsestään selvistä asioista voi viestiä, asiakkaat eivät välttämättä esimerkiksi tiedä, että saako ruokaa hakea lisää.
- Mieti milloin viestinnän on hyvä olla jatkuvaa ja milloin kampanjaluontoista.
- Vältä pitkiä tekstejä, kuvat sekä lyhyt ja ytimekäs teksti vievät viestin parhaiten perille.
- Mieti missä kohtaa ravintolaa viestintä tavoittaa asiakkaan parhaiten.



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



**Asiakashävikki 17.2.2021
oli 6,7kg. Ruokailijoita oli
115, joten lautastähdettä
kertyi n. 58g per henkilö
eli yhden rainbowin
vaniljadonitsin verran.**



CASE: Ravintola Dylanin viestintää asiakkaille

Ravintola Dylanissa viestittiin asiakkaille ravintolan hävikinvähennystavoitteista: mitä toimenpiteitä ravintolassa on tehty, miten asiakas voi auttaa tavoitteen saavuttamisessa sekä muistutettiin asiakkaita ylijäämäruoan myynnistä lounaan jälkeen. Asiakkaille lautasen tyhjäksi syöminen tuntuu olevan itsestään selvä asia, mutta hienovarainen muistuttamiseen suhtauduttiin melko neutraalisti. Asiakkaat myös kokivat, että viestiminen antaa kuvan vastuullisesta toimijasta.



VÄHENNÄMME HÄVIKKIÄ 20%

SINÄ VOIT AUTTAA!

Ota vain sen verran ruokaa, kuin jaksat syödä.

RUOKAA SAA HAKEA LISÄÄ!

Muistathan, että voit aina santsata.

HÄVIKKIRUUAN MYYNTI

Hävikkiruokaa on myynnissä lounasajan jälkeen. Kysy lisää henkilökunnalta.

Entä jos ruokaa jää sittenkin yli?

Vaikka valmistus- ja tarjoilumääriä pyrkisi kuinka ennakoimaan ja enustamaan, niin siitä huolimatta ruokaa jää joskus yli. Erityisesti ravintoloissa, joissa asiakkaat annostelevat itse ruokansa, ennakoiminen ja menekin arvioiminen voi olla haastavaa esimerkiksi muuttuvien asiakasmäärien vuoksi. Ravintoloilla on kuitenkin erilaisia mahdollisuuksia ylimääräisen ruoan hyödyntämisessä.

CASE: Kotipizza & ResQ Club

Kotipizza käyttää ResQ Club -applikaatiota hävikkipizzojensa myynnissä. Hävikkipizza voi tarkoittaa vaikkapa väärillä täytteillä valmistettuja pizzoja tai pizzoja, jotka eivät aivan täytä Kotipizzan laatuksiteereitä – pizza saattaa olla vaikka hieman revennyt tai väärän muotoinen. Myös kysynnän vaihtelut aiheuttavat sen, että joskus raaka-aineiden parasta ennen -päivämäärät alkavat lähestyä. Tällöin näistä täytteistä voidaan valmistaa ResQ Clubin kautta myytäviä pizzoja. Hävikkipizzojen myynti ResQ Clubin kautta säästää sekä ympäristöä että rahaa. ResQ Clubin käytön vuoksi pikkumokat keittiössä eivät myöskään ole niin vakavia, koska pikkuvikaiset pizzat saadaan silti hyödynnettyä eivätkä ne päädy hävikkiin.

Vuonna 2020 Kotipizzoissa onnistuttiinkin pelastaman yhteensä 21 000 pizzaa, eli siis sellaista pizzaa, jotka olisivat muuten päätyneet ruokahävikkiin. Tämä on pienentänyt ravintoloissa syntyvää ruokahävikkiä jopa 25 prosenttiin entisestään.



CASE: Mili's Food and Cafe hävikkikaappi & Unwasted sovellus

Mili's Food and Café tekee ylijääneestä ruoasta valmiita annoksia ja myy niitä asiakkailleen ravintolassa sijaitsevasta hävikkikaapista. Lisäksi hävikkiruokaa myydään myös Unwasted-applikaation avulla. Unwasted-sovelluksen kautta voidaan ruoka-annoksien lisäksi myydä myös "yllätysruokakasseja", jolloin kassin voi koota esimerkiksi tuotteista, joiden viimeinen käyttöpäivä on lähestymässä.

Tällä tavoin Unwasted sovelluksen kautta voidaan pienentää ruokahävikkiä sekä ylimääräisen ruoan, että vanhaksi menevien tuotteiden ja raaka-aineiden osalta. Vaikka Unwasted-sovellus on tällä hetkellä käytössä pääasiassa Turun seudulla, on se mahdollista ottaa käyttöön ravintoloissa myös muualla Suomessa. Tällöin ravintolan tehtäväksi jää sovelluksesta viestiminen asiakkailleen.





CASE: Roiman ja Dylan Cornerin lounasruoan ulosmyynti

Tarjolla ollutta ruokaa voidaan myös myydä ulos lounasajan päättymisen jälkeen, jolloin voidaan pienentää muuten roskikseen päätyvän ruokahävikin määrää. Tämä on oiva tapa vähentää yleensä roskikseen päätyvän ruokahävikin määrää.

Ravintola Roimassa lounaan päätyttyä tarjolla olevaa ruokaa voi ostaa mukaan alennettuun hintaan.

Dylan Cornerissa on tavoitteena on vähentää hävikkiä 20% ja yksi tapa vähentää hävikkiä on myydä ylijäänyttä lounasruokaa alennettuun hintaan lounaan jälkeen.

CASE: Pizzeria Via Tribunali & pizzareunat

Asiakkailta jäävää lautashävikkiä ei pystytä hyödyntämään enää ruoanvalmistuksessa, jonka vuoksi lautashävikkiä pitäisi pyrkiä pienentämään ennakkoon. Pizzeria Via Tribunalissa huomattiin, että suuri osa ruokahävikistä koostuu asiakkaiden syömättä jääneistä pizzojen reunoista. Tämän seurauksena ravintolassa alettiin pohtia, kuinka tätä voitaisiin pienentää. Tämän seurauksena pizzariassa kehiteltiin uusi ”pizza sauce” tuotekonsepti. Uusi tuote sisältää ravintolan brändiin sopivat italialaistyyppiset kastikkeet, joihin pizzareunoja voidaan dipata. Uusi tuotekonsepti lisää parhaimmillaan liikevaihtoa sekä pienentää syntyvää hävikkiä.



CASE: BarLaurea ruuan lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen

BarLaureassa on pyritty jo pitkään kiinnittämään huomiota ruokahävikkiin ja sen minimoimiseen. Yksi tapa vähentää ylimääräisen ruoan hävikkiä on lahjoittaa ruokaa hyväntekeväisyyteen. Bar Laurea lahjoittaa ylimääräisen valmistetun keiton Manna Apu Ry:lle, joka jakaa asiakkailleen kauppojen ja elintarviketoimijoiden lahjoittamia käyttökelpoisia tuotteita niitä tarvitseville.



Annosten hiilijalanjäljen pienentäminen

CASE: Reseptiikan muokkaaminen ilmastoystävällisemmäksi Mili's Food and Cafessa

Mili's Food and Cafen tarjoama lounasbuffet on suunnattu erityisesti urheilijanuorille. Heillä on arkisin tarjolla kaksi lounasvaihtoehtoa, josta toinen on täysin vegaaninen. Koska asiakaskunta koostuu paljon urheilevista nuorista, reseptikin uudistamisessa on tärkeää huomioida, että urheilijanuoret saavat kaikki tarvittavat ravintoaineet kummastakin lounasvaihtoehdosta.

Mili's Food and Cafe käytti Clonetin kehittämää Aterialn Ilmastolaskuria laskeakseen lounasbuffetissa tarjottavien ruokiensa hiilijalanjäljen ja varmistaakseen, että vegaanivaihtoehto on aina varmasti ilmaston kannalta parempi vaihtoehto. Samalla buffetin reseptiikkaa uudistettiin ja annosten hiilijalanjälkeä pienennettiin mm. korvaamalla naudanlihaa porsaalla, kanalla ja pavuilla sekä lisäämällä kasviksia liharuokiin. Lisäksi ilmastoystävällisemmästä vegaanivaihtoehdosta viestitään asiakkaille menuaululla.



CASE: Uusiutuvan energian käyttöönotto Kotipizzan ravintoloissa

Ravintoloiden omalla energiankulutuksella on vaikutusta ruoka-annosten hiilijalanjälkeen. Energiatehokkaiden koneiden ja valmistusmenetelmien avulla voidaan pienentää energiankulutusta. Energiaa kuitenkin tarvitaan ruoan valmistuksessa ja säilyttämisessä, mutta käyttämällä vähäpäästöisiä tai päästöttömiä energianlähteitä voidaan energian kuluksesta aiheutuvia päästöjä pienentää.

Kotipizza on lähtenyt pienentämään hiilijalanjälkeään ravintoloissaan siirtymällä asteittain käyttämään tuulisähköä ravintoloissaan. Tavoitteena on, että pizza paistuu ilmastoviisaalla sähköllä kaikissa mahdollisissa Kotipizzan ravintoloissa vuoden 2022 loppuun mennessä. Tämä tukee myös Kotipizzan pitkän aikajänteen tavoitetta tuottaa kokonaan hiili-neutraaleja ruokatuotteita vuoteen 2030 mennessä.



Kuva: Tero Peltoniemi

Kasvis- ja vegaanivaihtoehtojen saatavuuden lisääminen ja markkinointi

Kasvis- ja vegaanituotteilla on usein pienempi ilmastovaikutus verrattuna liha- ja maitotuotteisiin. Näin ollen jo kasvis- ja vegaanituotteiden lisääminen ja niiden saatavuudesta viestiminen voi vaikuttaa asiakkaiden valintaan ja tuoda ravintoloille myös uutta asiakaskuntaa.

Verso Foodin teettämän kyselyn mukaan 43 prosenttia noin 1000 vastaajasta on kiinnostunut muuttamaan ruokavaliotaan kasvispainotteisemmaksi ja 48 prosenttia vastaajista koki, että kasvisruokien kokeileminen ravintolassa on helpompaa kuin kotona itse valmistettuna.

CASE: Kauramaito vegaanisena vaihtoehtona

Krapihovissa lisättiin kasvis- ja vegaanivaihtoehtojen saatavuutta. Lisäksi kauramaito nostettiin esille vegaaniseksi vaihtoehdoksi tavallisen maidon rinnalle.



CASE: Vegaanimerkki

Pizzeria Via Tribunaalissa on otettu käyttöön vihreä vegaanimerkki, jonka avulla asiakkaille viestitään selkeästi pizzarian vegaanitarjonnasta asiakkailleen.

CASE: Vegaanijuusto

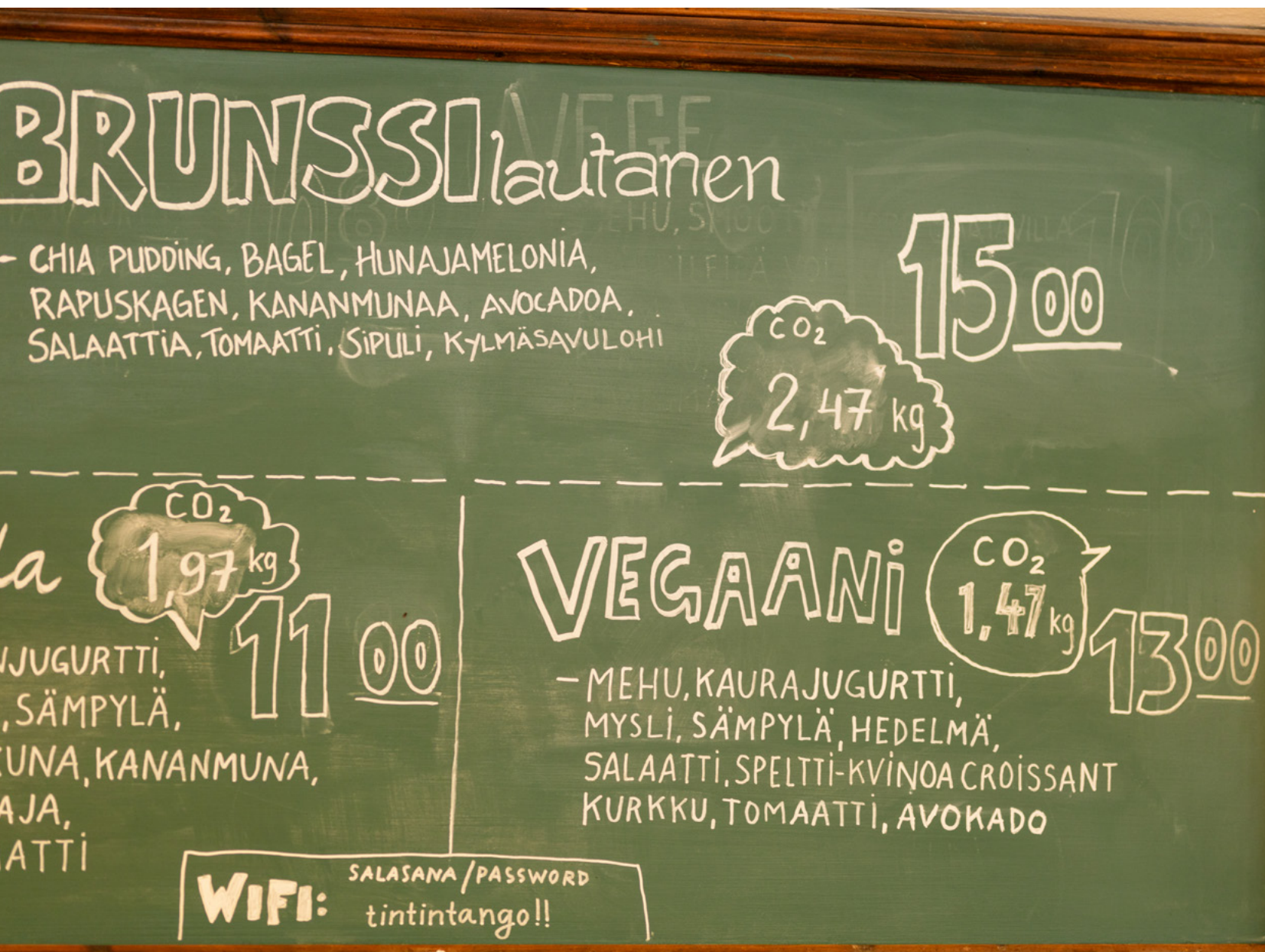
Kotipizza testasi Clonetin hiilijalanjälkilaskuria pizzojensa hiilijalanjäljen laskemisessa. Yllätyksenä esille tuloksista nousi se, kuinka paljon pizzoissa käytettävä juusto vaikuttaa pizzojen hiilijalanjälkeen. Kotipizzan pizzoihin on mahdollista valita eläinperäisen juuston sijaan Valion vegaaninen juustovalmiste ilman lisämaksua. Näin kuka tahansa voi kokeilla vegaanijuustoa ilman, että siitä aiheutuu lisäkustannuksia asiakkaalle.



Kuva: Kotipizza

Asiakasviestintä

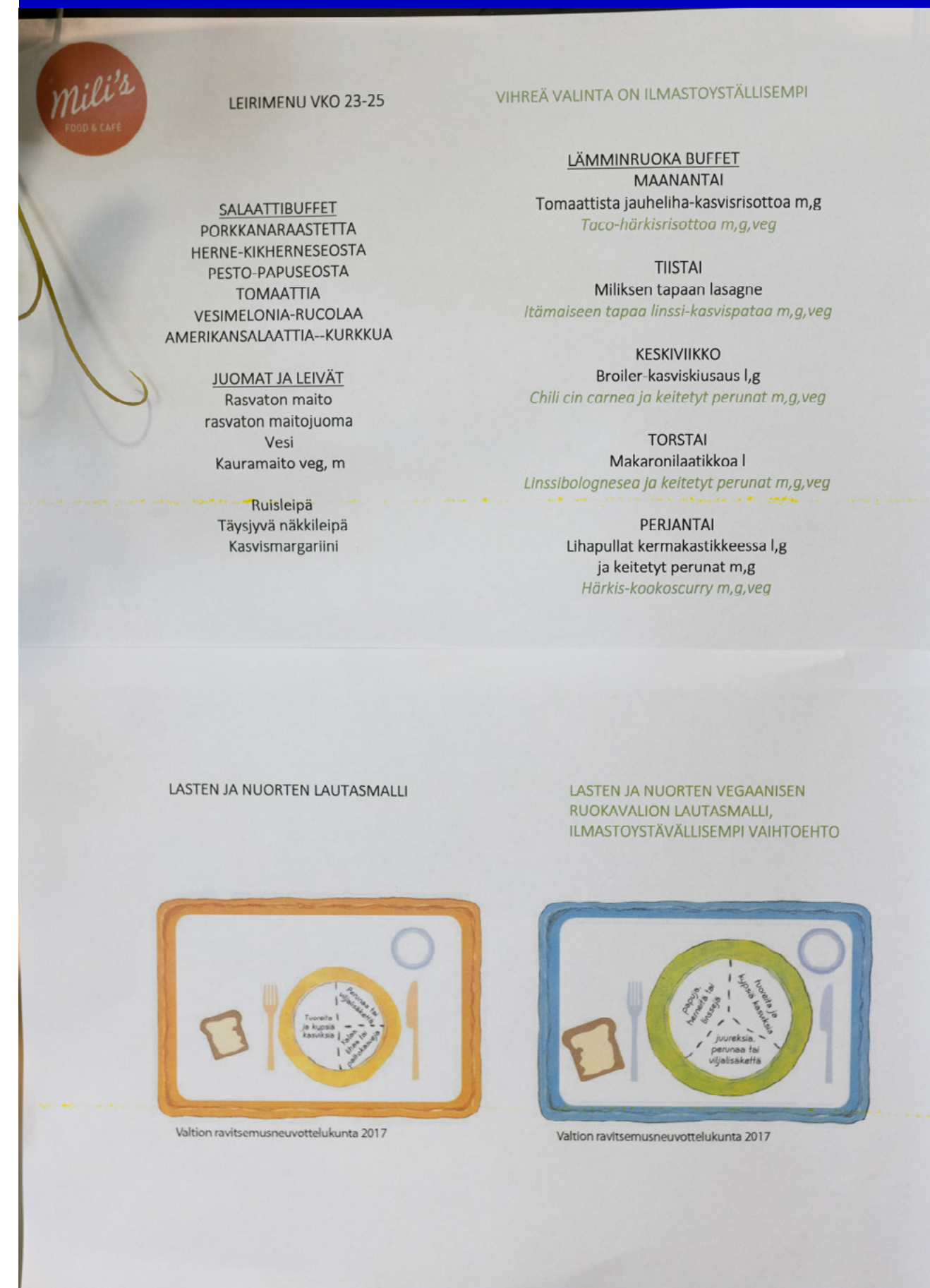
Hiilijalanjäljen laskemisella saadaan lisää ymmärrystä omien tuotteiden ilmastovaikutuksista sekä siitä, kuinka ilmastovaikutuksia tulisi pienentää. Hiilijalanjälkitietoa voidaan viestiä myös asiakkaille, jolloin asiakkaille annetaan tietoa ja mahdollisuus valita ilmastoystävällisempi vaihtoehto.



CASE: Hiilijalanjäljestä viestiminen asiakkaille

Tintin Tango laski hiilijalanjäljen aamiaistuotteilleen ja viestii annosten hiilidioksidipäästöistä menun yhteydessä. Vaikka monelle voi olla hankala konkreettisesti ymmärtää kuinka suuresta päästöstä on oikeastaan kyse, asiakkaat kuitenkin kiittelivät ravintolan läpinäkyvyyttä ja hiilijalanjälkitiedon lisäämistä asiakkaiden keskuudessa.

Mili's Food and Cafe sen sijaan viestii ilmastoystävällisestä vaihtoehdosta vihreällä värillä ruokalistassa. Lisäksi nuorille ohjeistetaan myös millainen on vegaanisen ruokavalion oikeaoppinen lautasmalli.



Myös Bar Laureassa ympäristöystävällisestä lounasvaihtoehdosta kerrotaan menutaulussa.

OSA 5.

Vastuullisuus
osana ravintolan
brändiä -esimerk-
kejä vastuullisista
ravintoloista



Teot puhuvat puolestaan

Ravintolat, jotka kykenevät kääntämään vastuullisuuden ja kestäväen kehityksen haasteet mahdollisuuksiksi, ovat ennen pitkää voittajia. Kespron teettämässä Maailman ruokatrendit 2020 –tutkimuksessa jopa 83% suomalaisista haluaisi ulkona syödessä suosia ravintoloita, joilla on pieni hiilijalanjälki. 62% suomalaisista olisi valmis maksamaan enemmän ravintolaruoasta, joka on tuotettu eettisesti ja ilmastoystävällisesti.

Vastuullisuus pitää kuitenkin olla muutakin kuin vain sana yrityksen strategiassa. Tekojen pitää puhua puolestaan. ”Vastuullisuus on jatkuva lähestymistapa päätöksiimme ja toimintaamme”, sanoo Nolla-ravintolan Luka Balac. Myös Ravintola Nokassa vastuullisuus on vahvasti mukana jokapäiväisessä toiminnassa ”Joka päivä voi oppia uutta, tai ainakin pitää ajatella, kuinka asioita voisi tehdä kestävämmiin”, kertoo ravintolapäällikkö Terhi Vitikka.

Perustuu lähteisiin: 58, 65, 66, 67

Vastuullisuuden voi nostaa vahvasti esille ravintolan markkinoinnissa osaksi brändiä, tai olla yksinkertaisesti viestimättä siitä. Kööpenhaminalaisen huippuravintolan Amassin Matt Orlandon mielestä paras tapa viestiä asiakkaille vastuullisuudesta on kuitenkin tehdä hyvää ruokaa. ”Ensinnäkin emme halua saarnata heille jotka syövät täällä. Uskon, että paras tapa vaikuttaa ihmisiin on tarjota loistavaa ruokaa ja kertomalla sitten miten me teemme sen. Mutta ruoan pitää olla herkullista, muuten työmme olisi turhaa.”

Tähän kappaleeseen on kerätty case-esimerkkejä ravintoloista Suomesta, Ruotsista, Tanskasta ja Englannista. Näitä ravintoloita yhdistää vastuullisuus, joka on muotoutunut osaksi niiden brändejä. Näissä ravintoloissa ja ravintolaketjussa vastuullisuustoimet toteutetaan eri tavoilla, mutta yhteistä on, että se on konkreettista, aina asiakaslähtöistä ja yhteydessä jokapäiväiseen toimintaan.



CASE: Ravintola Nokka - Nokasta häntään

Helsingin Katajanokalla vanhassa tiilimakasiinissa sijaitseva ravintola Nokka on puhunut suomalaisen vastuullisesti tuotettujen, puhtaiden raaka-aineiden puolesta jo vuodesta 2002. Kohta kaksikymmentä vuotta sitten alkanut yhteistyö pientuottajien kanssa jatkuu yhä.

Ravintola Nokan keskiössä on vastuullisten raaka-aineiden hyödyntäminen niin hyvin kuin mahdollista. Nokan toimintafilosofia perustuu kolmeen periaatteeseen: ”Metsästä pöytään”, ”Nokasta häntään” ja ”Alusta loppuun”.

”Metsästä pöytään” tuo asiakkaan lautaselle monipuolisesti suomalaisia, villinä kasvaneita kasveja, sieniä, yrttejä, marjoja, kalaa ja riistaa, satokausia noudattaen. Keittiöpäällikkö Ari Ruoho metsästää itse osan ravintolassa tarjottavasta riistasta, ja käy keräämässä muun muassa rakkolevää ruoanvalmistukseen.

”Nokasta häntään” -periaatteella mukaan eläimestä käytetään mahdollisimman tarkasti kaikki osat hyväksi. Nokassa suurin osa riistasta tulee kokonaisina ruhoina, jotka paloitellaan ravintolan keittiössä. Kaikki raaka-aineet hyödynnetään niin huolellisesti kuin mahdollista, jotta hävikki saadaan minimoitua. Esimerkiksi riistaeläinten luista ja hukkapaloista keitetään liemi ja kalojen trimmauspalat hyödynnetään muissa ruoissa. Nokassa seurataan aktiivisesti keittiön jokaisen työpisteen biojätekeruuta jotta varmistetaan, ettei käyttökelpoisia raaka-aineita heitetä pois.

Alusta loppuun, tarkoittaa Nokassa muun muassa itsetekemistä. Leivät leivotaan omaan taikinajuu-reen ja leikkelelihat kypsytetään omassa lihakaapissa. Käsityöläisyys on vahvasti esillä ravintolan ruokafilosofiassa.

Ari Ruoho on aikoinaan lanseerannut ajatuksen ”Syö Itämeri puhtaaksi”, mikä tarkoittaa aliarvos-tettujen kalojen, muun muassa lahnan ja hauen nostamista uuteen arvoonsa. Nokassa käytetään villiä kalaa, jonka kanta kestää kalastuksen, ja kala on aina suomalaista.

Nokan filosofia näkyy ravintolassa muuallakin kuin ruoan valmistuksessa, esimerkiksi työvaatteet ovat valmistettu kierrätystekstiileistä. Myös astiaston osalta tehdään yhteistyötä keramiikkavalmistajan kanssa ja rikkoutuneet astiat lähetetään valmistajalle takaisin hiottavaksi, jonka jälkeen ne voidaan hyödyntää ravintolassa muun muassa leipälautasina.

Keittiöpäällikkö Ari Ruoho nostaa vielä yhden nokasta-häntään esimerkin: ”Peuran häntäjouhet on otettu myös uusiokäyttöön, niistä valmistetaan perhoja.

[Tutustu ravintola Nokkaan](#)

Perustuu lähteisiin: 68

#nokastahäntään
#foresttotable



CASE: Ravintola Nolla - Vastuullisuus mukana kaikissa valinnoissa

Pohjoismaiden ensimmäisen zero waste -ravintolan Nollan ahkerin työntekijä on Lauri. Lauri tekee 24 tuntista päivää taukoamatta ravintolasalin nurkassa. Lauri on kompostori, joka muuttaa ravintolan biojätteen mullaksi. Multa toimitetaan edelleen raaka-ainetuottajille, jotka hyödyntävän sen omassa toiminnassaan. Tämä on kiertotaloutta.

Ravintola Nollan koko toimintaperiaate perustuu hävikin ja ympäristövaikutusten minimoimiseen ja tämä periaate näkyy ravintolan kaikissa toiminnoissa aina ruoan valmistuksesta alkaen. Ravintola Nollassa hyödynnetään sesongin mukaisia lähituottajien luomuraaka-aineita, joista valmistetaan maukasta ja kekseliästä ruokaa ympäristöarvoja kunnioittaen. Ruoan maukkaus ja asiakkaiden viihtyvyys on Nollalle ensisijaisen tärkeää, mutta se tehdään vastuullisuusharkinnan kautta.

Ravintola ei ota vastaan kertakäyttöisiin pakkauksiin pakattuja raaka-ainelähetyksiä, vaan ne palautetaan lähettäjälle. Raaka-ainekuljetuksissa käytetään kovamuovisia laatikoita, joista ne siirretään ravintolan omiin säilytysastioihin. Pienet tuottajat ovat suhtautuneet asiaan positiivisesti, koska myös heille tämä on kustannustehokkaampaa. Isommille tuottajille tämä on aiheuttanut hieman enemmän haasteita. Raaka-aineista muun muassa öljyt ja etikät tulevat suoraan isoissa, 200 litran uudelleen täytettävissä pakkauksissa. Ravintolassa käytetään kannellisia astioita, jotta vältetään turhalta kelmuttamiselta.

Nollan tavoitteena on olla tuottamatta hävikkiä; käytetyistä paistirasvoista valmistetaan saippuaa, kasvien leikkuujäteistä valmistetaan täysvihannessiirappia ja kannuihin jäänyt vesi käytetään ravintolassa lattioiden pesuvedenä. Lisäksi kokit haastetaan miettimään, kuinka biojätteen määrää voidaan vähentää ja tämän vuoksi heillä onkin henkilökohtaiset astiat valmistuksen aikana syntyneelle biojätteelle. Kokkien vastuulla on myös miettiä, kuinka syntynyt biojäte voitaisiin hyödyntää ja tämän seurauksena onkin syntynyt uusia ideoita, esimerkiksi friteerattuja kalanruotoja ja purjon varresta valmistettuja sipsejä.

Myös ravintolan lasit ja astiat ovat pääosin kierrätyslasi- ja -savesta valmistettuja. Lisäksi ravintolan tekstiileissä on hyödynnetty kierrätysmateriaaleja, esimerkiksi työvaatteet ovat valmistettu vanhoista sairaalalakanoista ja lautasliinat puolestaan vanhoista liinoista. Energia-asiat ovat otettu ravintolassa huomioon käyttämällä tuulivoimalla tuotettua sähköä ja valaisimissa käytetään led-lamppuja. Ravintola Nollassa tavoitteena onkin valita aina ympäristön kannalta parhaimmat saatavilla olevat ratkaisut.

Tutustu ravintola Nollaan

Perustuu lähteisiin: ⁶⁹, ⁷⁰





Amass-ravintolan keittiömestari/omistaja Matt Orlando ravintolansa puutarhassa.

Kuva: Christian Bach (Team Amass)

CASE: Ravintola Amass - Kestävän kehityksen edelläkävijä

Kööpenhaminalainen ravintola Amass on kestävän kehityksen ja zero waste -ajattelun edelläkävijöitä maailmassa. Amass sijaitsee entisellä telakka-alueella Refshaleøenilla, vanhassa, isossa teollisuus- ja varastorakennuksessa.

Amass on alun perin yhdysvaltalaisen keittiömestarin Matt Orlandon luomus. Orlandon CV on vakuuttava. Hän on työskennellyt muuan muassa maailman kuuluisimmissa ravintoloissa (mm. Per Se, Fat Duck ja Noma). Kun hän avasi Amassin vuonna 2013, hän ei pelkästään halunnut maailmanluokan ravintolaa, vaan myös kestävän kehityksen edelläkävijän.

Vuodesta 2013 Amass on saanut vähennettyä roskan määrää 75 % ja vuosittaista vedenkulutusta 5 200 litraa. Kaikki päivän juomatta jäänyt asiakaspöydistä palautunut, ja ruoanlaiton valmistusprosessien yhteydessä käytetty vesi otetaan talteen ja se käytetään mm. lattioiden pesuun tai puutarhan kasteluun.

Kaikki raaka-aineet, mitä ravintolassa käytetään, käytetään loppuun asti, tai ne saavat uuden muodon. Ne raaka-aineet mitä ei sitten lopulta enää käytetä, kompostoidaan ja se päättyy ravintolan pihalla olevaan puutarhaan. Ravintolan vanhasta paistoöljystä tehdään biopolttoainetta.

Vuonna 2021 Matt Orlando sai La Listen Ethical & Sustainability Award -palkinnon, sekä ravintola Amass White Guide-ravintolaoppaan Sustainable Restaurant of the Year-palkinnon 2017, sekä vastuullisuuteen ja gastronomiaan keskittyvä 360° Eat Guidelta ykkösijat vuosina 2019 ja 2020. Matt Orlando toimi myös Mission Zero Foodprint-hankeen lopputapahtumassa pääpuhujana.

[Tutustu ravintola Amassiin](#)

Perustuu lähteisiin: ⁷¹

CASE: Max Burgers - Ilmastomyönteinen hampurilaisketju

Max Burgers on ruotsalainen, perheomisteinen pikaruokaketju, joka on perustettu vuonna 1968 Pohjois-Ruotsissa, Jällivaarassa. Se on Ruotsin suosituin pikaruokaketju ja sen laajeneminen alkoi 1980-luvulla Pohjois-Ruotsista Tukholmaan. Nykyään ravintoloita on maailmanlaajuisesti jo yli 170.

Vuonna 2018 Max Burgers lanseerasi ensimmäisenä maailmassa ilmastomyönteisen (Climate positive) menun. Ilmastomyönteisyydellä tarkoitetaan sitä, että 100 % sijaan yhtiö kompensoi koko arvoketjunsä päästöistä 110 %. Max Burgers käyttää kompensoinnissa Plan-Vivo sertifioitua puunistutushankkeita muun muassa Ugandassa, Malawissa ja Mosambikissa. Nämä hankkeet tukevat paikallisten pienviljelijöiden oloja tarjoamalla paikallisia työllistymismahdollisuuksia sekä kestäviä elintarvikkeita ja energialähteitä.

Max Burgers laskee toimintansa päästöjä kattavasti ("from farmers land to guests hand"), sisältäen muun muassa maankäytön, asiakkaiden ja henkilökunnan matkat ravintolaan, jätteet ja ruoanvalmistuksen prosessin. Se noudattaa laskentamenetelmässään riippumattonta hiilineutraaliusstandardia ISO 14021.

Max Burgers on toteuttanut ennen sitä myös useita muita toimenpiteitä päästöjen vähentämiseksi. Vuonna 2018 kaikissa sen ruotsalaisissa ravintoloissa siirryttiin käyttämään tuulisähköä ja samana vuonna lanseerattiin CO2-merkinnät kaikkiin sen ravintoloiden ruokalistoihin. Max Burgerissa on myös keskitytty ruokahävikin pienentämiseen hyvin tuloksin, hukkaan menevän ruoan osuus on alle prosentin.

Max Burgers lanseerasi vuonna 2016 "vihreiden hampurilaisten menu" (lakto-ovo sekä täysin kasvipohjaiset hampurilaiset), joiden myynti on kasvanut räjähdysmäisesti. Yhtiön tavoite on, että vuonna 2022 puolet sen myydyistä hampurilaisista valmistetaan ilman nautanlihaa. Vuonna 2019 Max Burgers palkittiin Global Climate Action-palkinnolla. Max Burgers kannustaa myös muita yrityksiä tulemaan ilmastomyönteisiksi ja toimii neuvonantajana clipop.org sivuston kautta.

[Tutustu Max Burgersiin](#)

Perustuu lähteisiin: ⁷²

MAX Burgerin kasvipohjainen hampurilainen on palkittu Quality Innovation Award 2020 -palkinnolla. Kuva: Max Burgers



“Waste is just a failure of imagination.”

Douglas McMaster

CASE: Silo – Ympyrä sulkeutuu

Douglas McMasterin Silo-ravintolan yksi periaatteista on, että ravintolassa ei ole roskakoreja. Ravintola Silo on toiminut kolmessa eri lokaatiossa. Alun perin Silo avattiin Australian Melbournessa vuonna 2011. Englannista lähtöisin oleva McMaster sai idean roskiksettömästä ravintolasta paikalliselta taiteilijalta Joos Bakkerilta.

Vuonna 2014 McMaster muutti takaisin kotikaupunkiinsa Brightonin ja siirsi ravintolansa toiminnan sinne. Silloin ravintola oli Britanin ensimmäinen ”zero waste”-ravintola. Viisi vuotta myöhemmin 2019, Silo avattiin kolmannen kerran, nyt itälontolaisessa entisessä tehdasrakennuksessa.

McMaster tunnetaan maailmalla zero waste -ajattelun ja toimintatapojen guruna ja ruokateollisuuden kritisoijana. Hänen tavoitteenansa on luoda jätteen tuottamaton prosessi, missä ravintolasta tuleva kompostimassa palaa multana ravintolalle ruokaa tuottavaan maahan, ja näin ympyrä sulkeutuu.

McMasterin mukaan kaikista Silossa käytettävistä raaka-aineista päätyy ihmisten vatsaan 85–90 % (useimmissa ravintoloissa tämä luku on noin 50 %). Lopuista noin 5 % kierrätetään ja loput päätyvät ravintolan tiloissa olevaan kompostoriin, joka tuottaa vuorokaudessa jopa 60 kiloa kompostimassa. Koska Silossa kompostoitavan ruoan määrä on niin pientä, käyttävät myös muut lähiseudun ravintolat kompostoria.

Silossa kaikki on tarkkaan harkittua. Keittiössä oma mylly jauhaa leipäjauhot, voi sekä kauramaito tehdään itse. Silon menu on kasvispainotteinen, mutta tarjolla on myös lihaa ja kalaa nokasta häntään-periaatteella, jossa eläimen kaikki syötäväksi kelpaavat osat käytetään mahdollisimman tarkasti hyväksi. Raaka-aineet ravintolaan toimitetaan lähituottajilta uudelleen käytettävissä kuljetuslaatoissa. Viinit varastoidaan tynnyreissä, mistä ne tarjoillaan suoraan lasihin tai kierrätettyihin viinipulloihin. Naapurissa oleva pienpanimo valmistaa ravintolan käyttöön fermentoituja juomia muun muassa keittiön myllyn sivutuotteista. Ravintolan kalusteet ovat kierrätysmateriaaleista, muun muassa muovipusseista ja elintarvikepakkausista valmistettuja. Astiasto on valmistettu murskatuista viinipulloista.

Vaikka Douglas McMaster kertoo intohimoisesti zero waste-- ajattelustaan, on hänelle tärkeintä, että asiakkaat viihtyvät Silossa. ”Asiakkaat tulevat ravintolaan pitämään hauskaa ja nauttimaan. Jos he haluavat kysyä zero waste -ideologiasta, totta kai kerromme, mutta meidän tehtävämme ei ole opettaa heitä. Ei ainakaan ravintolaillan aikana.”

[Tutustu Silo Londoniin](#)

Perustuu lähteisiin: ⁷³



*Ravintola Silossa menu on heijastettu ravintolan seinälle
Kuvat: Restaurant Silo*

Tutustu Mission Zero Foodprint pilottiravintoloihin

Mission Zero Foodprint -hankkeessa digitaalisten ratkaisuiden pilotointiin ja toimintamallien testaamiseen osallistui yhteensä 9 ravintolaa Uudenmaan alueelta. Ravintolat kokeilivat hankkeen aikana valitsemiaan digitaalisia ratkaisuja sekä ideoivat ja toteuttivat erilaisia käytännön toimenpiteitä ravintoloiden ilmastovaikutusten pienentämiseksi. Käy lukemassa lisää ravintoloiden sivuilta sekä Laurean Showcase blogialustalta, jossa on paljon hyviä blogeja hankkeen teemoista ja pilottiravintoloista.





Kotipizzalla on noin 300 yrittäjävetoista ravintolaa ympäri Suomea. Hankkeessa Kotipizza testasi digitaalisista ratkaisuista Clonetin aterioden ilmastolaskuria. Hiilijalanjäljen määrittämistyö sekä ilmastovai-
kutuksien pienentäminen jatkuu edelleen ja Kotipizzan tavoitteena onkin tarjota hiilineutraaleja ruokatuotteita vuoteen 2030 mennessä. Yksi konkreettinen esimerkki hiilijalanjäljen pienentämisestä on Kotipizzan ravintoloiden siirtyminen kokonaan tuulisähkön käyttäjiksi. Kotipizza pyrkii myös pienentämään ruokahävikkiä muun muassa myymällä pizzoja hävikkisovellus ResQ Clubin kautta. [Blogi ravintolasta](#)



Mili's Food and Cafe on Espoon Leppävaaran urheilupuistossa sijaitseva kahvila-ravintola, joka tarjoaa asiakkailleen lounasta sekä kahvilatuotteita. Hankkeen aikana ruokahävikkiä pyrittiin pienentämään mm. pienemmillä biojäteastioilla, pienentämällä tarjoiluastioita sekä ottimia. Lisäksi ylimääräistä ruokaa myydään ravintolan hävikkikaapista sekä Unwasted-sovelluksen kautta. Mili's Food and Café tarjoaa myös ilmastoystävällistä vegaanilounasta urheilijanuorten ravitsemustarpeita unohtamatta. Lisäksi annosten hiilijalanjälkilaskennan avulla reseptiikkaa on muokattu ilmastoystävällisemmäksi. [Blogi ravintolasta](#)

Dylan Corner on Helsingin Vallilassa sijaitseva lounasravintola. Ravintolassa ryhdyttiin seuraamaan syntyvän ruokahävikin määrää digitaalisen HUKKA AI:n avulla. Hävikin seuranta auttaa hahmottamaan missä hävikkiä syntyy ja suunnittelemaan toimenpiteitä sen pienentämiseksi. Dylanissa viestitäänkin asiakkaille syntyvästä ruokahävikistä ja kuinka asiakkaat voivat vaikuttaa sen pienentämiseksi. Lisäksi ylimääräistä lounasruokaa myydään lounaan päätyttyä Hävikkivartin aikana, jolloin asiakkaat voivat ostaa ylijäänyttä ruokaa mukaansa edullisempaan hintaan.

[Blogi ravintolasta](#)



Kuva: Heikki Sikström

Pizzeria Via Tribunali tarjoaa aitoa napolilaista pizzaa avotuliuunissa valmistettuna ravintoloissaan Helsingissä sekä Äkäslompolassa ja Turussa. Napolilaiseen tyyliin menu sisältää paljon kasvispizzoja ja menuun on myös painatettu vihreä vegaanimerkki viestimään asiakkaille täysin vegaanisista pizzoista. Hiilijalanjälkilaskelmat auttoivat hahmottamaan tuotteiden ympäristövaikutuksia ja sen seurauksena Pizzeria Via Tribunali kehittää uusia tuotteita, joiden avulla voidaan pienentää ruokahävikkiä ja samalla hiilijalanjälkeä.

[Blogi ravintolasta](#)





Ravintola Roima on Vantaalla sijaitseva lounasravintola. Hankkeen aikana Ravintola Roimassa kokeiltiin Hukka-Al:ta ruokahävikin seurantaan. Roima pyrkii pienentämään syntyvän ruokahävikin määrää paremmalla suunnittelulla ja ennakkoinnilla, joustava-menu konseptin avulla sekä viestimällä asiakkaille kuinka he voivat osallistua hävikin pienentämiseen. Lisäksi lounaan päätyttyä ylimääräistä ruokaa myydään asiakkaille mukaan edullisempaan hintaan. [Blogi ravintolasta](#)

BarLaurea on Espoon Leppävaarassa sijaitseva opetusravintola, joka tarjoaa arkisin lounasta asiakkailleen. BarLaurea on jo kymmeniä vuosia seurannut ruokahävikin määrää sekä pyrkinyt pienentämään sen määrää. Ruokahävikin syistä keskustellaan päivittäin henkilökunnan ja opiskelijoiden kanssa. BarLaurea pyrkii vähentämään ruokahävikkiä mm. ennakoinnilla, hyödyntämällä jäljelle jäänyttä ruokaa seuraavan päivän lounastarjoilussa sekä lahjoittamalla sitä hyväntekeväisyyteen. [Blogi ravintolasta](#)

Tintin Tango on Helsingin Töölössä sijaitseva lounaskahvila. Tintin Tango määrittä hankkeen aikana aamiaistuotteidensa hiilijalanjäljen Clonetin annosten hiilijalanjälkilaskurin avulla. Aamiaistuotteiden hiilijalanjälkimerkinnot ovat asiakkaille esillä ja asiakkaat voivat tehdä valintansa aterian ilmastovaikutukset huomioiden. [Blogi ravintolasta](#)



Krapihovi tarjoaa Tuusulassa sekä majoitus- että ravintolapalveluita sekä järjestää erilaisia tapahtumia. Krapihovin toimintaa ohjaa heidän oma ympäristöohjelmansa sekä sen mukaisten toimenpiteiden toteuttaminen. Krapihovi suosii sesonkiruokaa sekä lähituottajia ja oiva esimerkki lähituotannosta ovatkin Krapihovin omassa puutarhassa tuotetut omenat ja hunaja. [Blogi ravintolasta](#)



Ravintola Nokka on Helsingin Katajankallalla sijaitseva ravintola, jonka toiminnan ytimessä ovat vastuulliset ja kotimaiset raaka-aineet. Nokan toimintaa ohjaa kolme periaatetta "metsästä pöytään", "nokasta häntään" sekä "alusta loppuun". Tavoitteena onkin, että toiminnassa hyödynnetään kaikki raaka-aineet mahdollisimman perusteellisesti, hyödynnetään villinä kasveja luonnon antimia sekä valmistetaan ruoka mahdollisimman paljon keittiössä käsityönä. [Blogi ravintolasta](#)



Ruokahävikin vähentäminen:

Varaston hallinta:

- Suunnitellaan varasto ja tilaukset ennakoituun asiakasmäärään.
- Käytetään samoja raaka-aineita mahdollisimman moneen annokseen.
- Eri raaka-aineiden osien hyödyntäminen reseptiikassa (Nose to tail).
- FIFO (First in- First out) & FEFO (First Expired- First Out) periaatteet varastonhallinnassa.

Hävikin seuranta ja huomioiminen suunnittelussa:

- Seurataan ja mitataan hävikkiä, keskustellaan mistä hävikkiä syntyy ja miten sitä voisi pienentää.
- Pidetään hävikkilistaa ja seurataan mitä ruokia päätyy hävikkiin kehitetään ruokalistaa kysynnän mukaan.
- Ennakoidaan asiakasmääriä vertaamalla edellisvuosiin.
- Joustetaan menuissa, jos joku ruokalaji loppuu se ei ole maailmanloppu ruokaa ei valmisteta varmuuden vuoksi.
- Käytetään pieniä ja läpinäkyviä biojäteasioita keittiössä, jokainen keittiössä työskentelevä ottaa vastuun omasta hävikistään.
- Pienennetään ja nostetaan biojäteastiat esille sekä keittiön että salin puolella, jotta hävikki tulee näkyväksi niin henkilökunnalle ja asiakkaille.

Annoskoot:

- Tarjotaan eri annoskokoja (S,M,L,XL).
- Tarjotaan mahdollisuus ostaa puolikas annos.
- Tarjotaan santsiannos pieneen lisähintaan.
- Pienemmät annoskoot pääruoissa edullisempaan hintaan – halutessaan voi tilata useamman.
- Vaihdetaan linjastolounailla lautaset pienempiin
- Vaihdetaan tarjoilun loppupuolella yhteen linjastoon ja viedään pienempiä määriä ruokaa tarjolle.
- Vähennetään linjaston noutopisteitä, kun näyttää että ruokaa on paljon tarjolla, asiakkailla on taipumusta jättää ruokaa lautaselle.

Asiakasviestintä:

- Buffetissa tai linjastossa kerrotaan asiakkaalle, että ruokaa saa ottaa lisää, jotta asiakkaat eivät ota kerralla ruokaa liikaa.
- Viestitään asiakkaille lautashävikin määrästä esimerkiksi kertomalla päivittäinen hävikki kiloina.
- Palkitaan asiakkaita, jos heiltä ei synny hävikkiä esim. palauta tyhjä lautanen, niin tarjoamme kahvin.
- Henkilökunta suosittelee tuotteita, jotka ovat hävikkiuhan alla.
- Mainostetaan asiakkaille mahdollisuutta ostaa hävikkiruokaa.



Ruoan hiilijalanjäljen pienentäminen:

Reseptiikka:

- Vähennä lihan määrää annoksissa.
- Lisää kasvien osuutta lihapääruoissa. Esimerkki: lisätään bolognese-kastikkeeseen kasviksia jauhelihan lisäksi.
- Suosi riistaa ja suomalaista lihaa ulkomaisen naudan sijaan (WWF:n lihaopas)
- Suosi suomalaista kalaa (WWF:n kalaopas).
- Ota käyttöön kasvisproteiinivalmisteet.
- Lisää salaattipöytään kasvisproteiinin lähde: samalla voidaan vähentää lihan osuutta ilman että aterian kokonaisproteiinimäärä pienenee, esimerkiksi lisää papuja salaattipöytään, jos pääruoka on kasviskeitto.
- Hyödynnä villejä luonnontuotteita.
- Käytä vähemmän pakasteita, koska pakastaminen lisää energian käyttöä.
- Korvaa riisi kotimaisilla viljoilla.

Menun rakentaminen:

- Kasvisruoat osana normaalia menua (ei tarvetta erilliselle kasvismenulle), koska tämä normalisoi kasvisruokaa tai nostaa vegaani- ja kasvisruoat menussa ensimmäisiksi, jolloin ne kiinnittävät asiakkaan huomion ensimmäisenä.
- Lisää kasvisruokien valikoimaa menussa, tarjoa useita eri vaihtoehtoja
- Pidä yksi lihaton tai kasvispainotteinen päivä viikossa.
- Paranna kasvisruokien makua, rakennetta ja ulkonäköä – tarjoa mahdollisimman houkuttelevia kasvisruokia.
- Anna mahdollisuus lisätä lihaa kasvisannokseen lisämaksua vastaan
- Ota käyttöön kasvisversiot suosituista liharuoista.
- Tarjoa maidon lisäksi kasvisjuomia, kuten kaura-, soija- ja mantelijuomia.

Mainostaminen/viestintä:

- Boostaa kasvisruokakampanjoita mm. someviestinnässä, esimerkiksi lihaton lokakuu
- Kasvisvaihtoehtojen mainostus ravintolatilassa.
- Anna maistiaisia uusista kasvisruoista.
- Erikoistarjoukset kasvisannoksista.
- Käytä positiivisia adjektiiveja, kun kuvaat kasvisvoittoisia ruokia menussa.
- Kerro, mitkä kasvisannokset ovat erityisen suosittuja asiakkaiden parissa.
- Tarjoa kasvisruoka edullisempaan hintaan kuin muut annokset menussa.
- Merkinnät linjastolla – ilmastovalinta, vegaanilounas, vastuullisesti kalastettu.
- Kasvis- ja vegaanivaihtoehtojen selkeä merkitseminen menussa, esimerkiksi symboleilla.
- Maku ratkaisee! Keskeytä kasvisruoissa viestimään ruoan hyvästä mausta.

- Asettele kasvisruoat näkyvästi linjastossa ja buffetissa.
- Tee linjastossa ja vitriineissä enemmän tilaa kasvisvoittoiselle ruoalle.
- Paranna kasvisruokaa sisältävien itsepalvelutiskien houkuttelevuutta ja ulkonäköä.

Henkilöstön mukaan ottaminen:

- Henkilöstöllä mahdollisuus maistaa kasvisruokia.
- Kasvisruokakoulutukset henkilöstölle -> Tietoa henkilöstölle kasvisruoan ympäristö- ja terveyshyödyistä ja valmiit myyntipuheet asiakkaille.
- Esihenkilötiimissä positiivinen suhtautuminen kasvis- ja vegaaniruokaan.
- Henkilöstölle kannustimia kasvisruokien myymiseen ja valmistamiseen.
- Kiertävä vegaanihaaste henkilöstölle – jokainen suunnittelee vuorollaan vegaaniannoksen.



Energiatehokkuuden parantaminen:

Energian alkuperä:

- Selvitä ravintolassa käytettävän energian alkuperä.
- Selvitä onko mahdollista siirtyä käyttämään vihreää energiaa.
- Vaihda kaasua biokaasuun.

Ruoan valmistus

- Käytä oikein kokoisiksi mitoitettuja astioita ruuan valmistukseen, koska esim. liian suuri kattila vie turhaa energiaa.

Kiinnitä huomioita toimintatapoihin:

- Älä juoksuta vettä pakasteiden sulattamiseksi.
- Ilmanvaihto käytössä keittiössä vain tarvittaessa.
- Linjaston lämpölamput päälle vasta kun ruoka asetetaan tarjolle.
- Ei pidetä uuneja turhaan päällä.
- Ei pidetä kylmiöitä ja pakastimia tyhjinä päällä.
- Seurataan kylmälaitteiden lämpötiloja (esim. digitaalisesti).

Laiteratkaisut:

- Liiketunnistimet valoihin (missä mahdollista).
- Kiinnitetä huomioita laitteiden energiatehokkuuteen, esimerkiksi induktioliedet ovat energiatehokkain ratkaisu liesissä.
- Pidä laitteista huolta, kuntotarkastukset ja huollot ajallaan.
- Anturit kylmälaitteisiin (ilmoitus jos ovi jää auki).

Lisätietoa termeistä

Hiilijalanjälki

Hiilijalanjälki (CO₂e) tarkoittaa tuotteen, toiminnan tai palvelun aiheuttamaa ilmastokuormaa = kuinka paljon kasvihuonekaasuja tuotteen tai toiminnan elinkaaren aikana syntyy. Hiilijalanjäljen käsite on mittari, jonka avulla voidaan arvioida erilaisten tekojen ja kulutusvalintojen vaikutusta ilmastoon lämpenemiseen. Hiilijalanjälki mittaa, paljonko kasvihuonekaasuja esimerkiksi juuston syöminen tai autolla ajaminen aiheuttaa. Hiilijalanjälki muodostuu useimmiten liikkumisesta, ruuasta ja juomasta, käytetystä energiasta sekä jätteen määrästä. Lisäksi materiaalien käyttö ja valmistus aiheuttaa osan hiilijalanjäljestä. Tuotteen hiilijalanjälki tai yrityksen kokonaishiilijalanjälki saattaa vaihdella suuresti ja se lasketaan auki tapauskohtaisesti. Erilaiset yritykset raportoivat hiilijalanjälkeään eri tavoin, mikä tarkoittaa mm. sitä, että kokonaishiilijalanjäljen laskentaan otetaan mukaan eri asioita.^{59, 63}

Hiilikädenjälki

Hiilikädenjälki selvittää tuotteiden tai palveluiden positiivisia ilmastovaikutuksia, jotka yritys voi saavuttaa luomalla tuotteita tai palveluita, jotka pienentävät asiakkaan hiilijalanjälkeä. Tuotteen hiilikädenjälki on hiilijalanjäljen erotus, jonka asiakas saa käytettyä tuotetta. Eli tuote tai palvelu, joka mahdollistaa jalanjäljen pienentämisen, ja sen tuottaja 'saavat' kädenjäljen. Oman jalanjäljen pienentäminen ei ole kädenjälkeä. Esimerkkinä, jos ravintola tarjoaa kasvisannoksen ja asiakas syö sen vaikka lihaburgerin sijaan, asiakkaalle syntyy hiilikädenjälkeä. Eli ravintola pienentää tavaltaan asiakkaan hiilijalanjälkeä. Kädenjäljen tarkoitus on laskea tuotteen tai palvelun käyttämisestä syntyviä positiivisia ilmastovaikutuksia. Kädenjälki viittaa positiiviseen ympäristövaikutukseen, joten sen tulisi olla mahdollisimman suuri. Kädenjälkeä voidaan käyttää yrityksen markkinointiin, viestintään ja siihen, että löydetään uusia mahdollisuuksia siihen, miten positiivista kädenjälkeä voidaan saada aikaiseksi aina vain enemmän. Kädenjäljen laskentaprosessi antaa mahdollisuuden etsiä kehityskohteita, jotka vastaavat paremmin asiakkaiden tarpeita sekä yhteiskunnan päästötavoitteita. Kädenjälki lasketaan valittua tilannetta ja käyttäjää varten. Ilman käyttäjää, joka tuotetta käyttää, ei voi syntyä hiilikädenjälkeä.^{59, 62}

Hiilineutraali

Hiilineutraalisuus tarkoittaa, että yrityksen nettohiilijalanjälki on nolla eli toiminta ei muuta ilmakehän hiilipitoisuutta. Hiilineutraalin tuotteen hiilijalanjälki koko elinkaaren ajalta on nolla. Yritys voi hyödyntää hiilineutraaliuuden tähtääviä polkuja liiketoiminnassaan ja muuttua kokonaisvaltaisesti eli ottaa paremmin huomioon vastuullisuusaspektit kaikessa toiminnassaan ja yrityskulttuurissaan. Hiilineutraaleihin ratkaisuihin perustuva liiketoiminta voi auttaa muitakin (sidosryhmät, asiakkaat) kohti hiilineutraaliutta ja luoda hiilikädenjälkeä. Ruokapalveluyritysten hiilineutraaliuden kartoittamiseen käytetään siihen tarvittavia älykkäitä ratkaisuja ja työkaluja sekä tuodaan saavutettua muutosta näkyväksi kuluttajille oikeanlaisella viestinnällä. Ravintoloille täydellinen hiilineutraalisuus voi olla vaikea saavuttaa ilman päästöjen kompensointia.^{60, 62}

Kompensointi

Kompensoinnilla tarkoitetaan sitä, että kumotaan oma aiheutettu ilmasto-haitta vähentämällä tai sitomalla omia päästöjä vastaava määrä jossain toisaalla. Kompensointi ei siis ole konkreettinen toimi, jolla omaa hävikkiä ja hiilijalanjälkeä pienennetään, mutta on parempi vaihtoehto kuin olla tekemättä mitään. Kompensoinnissa ostetaan ja mitätöidään päästöyksiköitä. Tähän on tarjolla erilaisia palveluntarjoajia, jotka välittävät mm. kehittyvissä maissa tehtävien projektien tuottamia päästöyksiköitä. Projekteissa keskitytään uusiutuvan energian käyttöön, metsien suojeluun, soiden ennallistamiseen tai vaikkapa uudelleen metsitykseen. Puhutaan myös, että päästövähennyksen tulee olla lisäinen. Tämä tarkoittaa, että kyseistä projektia ei olisi ollut varaa toteuttaa ilman tuloa, joka tuli päästöyksiköiden myymisestä eikä päästövähennystä olisi tapahtunut ilman projektia. Kun tuotettu päästövähennys on todellinen ja mitattava, kompensointi tapahtuu aidosti.^{61, 64}

¹ United States Environmental Protection Agency (EPA). 2015. Energy Star Guide for Cafés, Restaurants, and Institutional Kitchens. Viitattu 29.10.2021 https://www.energystar.gov/sites/default/files/asset/document/CR%20ES%20Restaurant%20Guide%202015%20v8_0.pdf

² Luonnonvarakeskus. 2021. Ruoantuotannon ja -kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Internet-sivu. Viitattu 29.10.2021. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruoan-ilmastovaikutukset/>

³ Sjösted, T.2018. Mitä nämä käsitteet tarkoittavat? Sitra. Viitattu 3.11.2021. <https://www.sitra.fi/artikkelit/mita-nama-kasitteet-tarkoittavat/>

⁴ Seppälä J., Saikku L., Soimakallio S., Lounasheimo, J., Regina K., Ollikainen M. 2019. Hiilineutraalius ilmastopolitiikassa – valtiot, alueet ja kunnat. Suomen ilmastopaneeli. Raportti 5a/2019. https://www.ilmastopaneeli.fi/wp-content/uploads/2019/09/Hiilineutraalius_ilmastopaneeli_2019_FINAL.pdf

⁵ Euroopan parlamentti 2021. Mitä hiilineutraalius tarkoittaa ja miten se saavutetaan 2050 mennessä? Viitattu 3.11.2021. <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/headlines/society/20190926STO62270/mita-hiilineutraalius-tarkoittaa-ja-miten-se-saavutetaan-2050-menessa>

⁶ Lindholm, P. 16.9.2019. Vapaaehtoinen päästökompensointi helpottuu Suomessa – näin omien päästöjen hyvittäminen käytännössä toimii. Yle. Viitattu 3.11.2021. <https://yle.fi/uutiset/3-12103517>

⁷ Saarinen M., Kaljonen, M., Niemi, J., Antikainen, R., Hakala, K., Hartikainen, H., Heikkinen, J., Joensuu, K., Lehtonen, H., Mattila, T., Nisonen, S., Ketoja, E., Knuutila, M., Regina, K., Rikkonen, P., Seppälä, J. & Varho, V. 2019. Ruokavalion muutosta tukevat politiikkayhdistelmät, RuokaMimini-hankkeen loppuraportti. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:47. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-773-4>

⁸ Ilmatoruokaohjelma. n.d. Maa- ja metsätalousministeriö, 2021. Viitattu 1.11.2021. https://mmm.fi/documents/1410837/1895908/ilmatoruoka_ohjelma_MMM.pdf/f49357ca-a405-bf41-0c7e-a8c061c9548e/ilmatoruoka_ohjelma_MMM.pdf/ilmatoruoka_ohjelma_MMM.pdf?t=1623829785173

⁹ Kotakorpi, K. 2021. Suomen luonto 2100: tutkimusretki tulevaisuuteen. Helsinki: Bazar.

¹⁰ Casey, D. & Sieber, S. 2016. Employees, sustainability and motivation: Increasing employee engagement by addressing sustainability and corporate social responsibility. *Research in Hospitality Management*, 6 (1), 69-76.

¹¹ Willard, B. 2012. The New Sustainability Advantage: Seven Business Case Benefits of a Triple Bottom Line. Gabriola Island, British Columbia: New Society Publisher.

¹² Wright, J. 2021. Global food trends for 2021. Sodexo. Viitattu 29.10.2021 <https://www.sodexo.com/inspired-thinking/global-food-trends-2021.html>

¹³ Arla. 2021. Food and Future Podcast. Viitattu 29.10.2021. <https://www.arla.fi/food-and-future/podcast/>

¹⁴ Makery. 2021. Monipuolista mausteisuutta, kokemuksia ja käyttömukavuutta – ruokatrendit 2021. Viitattu 29.10.2021. <https://makery.fi/makeryn-ruokatrendit-2021/>

¹⁵ Valio. 2021. Globaalit ruokatrendit 2021 – mihin olemme matkalla? Viitattu 2021. <https://www.valio.fi/yritys/artikkelit/globaalit-ruokatrendit-2021-mihin-olemme-matkalla/>

¹⁶ Ruoan tulevaisuus 2025. 2021. Apetit. Viitattu 29.10.2021. https://apetit.fi/app/uploads/2019_Apetit_Ruoan-tulevaisuus-2025_tiivistelma_web.pdf

¹⁷ Hartikainen, H. 2020. Toimintamallien vaikuttavuuden arviointi. Luento 17.9.2020 Laurea-ammattikorkeakoulussa.

¹⁸ Laine S. 2021. How to help people live sustainably? Join the Shift 1.5 Community. Sitra. Viitattu 1.11.2021. <https://www.sitra.fi/en/articles/how-to-help-people-live-sustainably-join-shift-1-5-community/>

¹⁹ Luonnonvarakeskus. 2021. Ruoan ilmastovaikutusten ABC. Ilmastolounas-hanke. Viitattu. 1.11.2021. <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/ilmastolounas/Ruoan%20ilmastovaikutusten%20ABC>

²⁰ Poore, J., Nemecek, T., 2018. Reducing food’s environmental impacts through producers and consumers. *Science* 360, 987-992.

²¹ Hiilijalanjäljen määritelmä löytyy mm. standardista ISO14067:2018 Greenhouse gases – Carbon Footprint of products – Requirements and guidelines for quantification. <https://www.iso.org/standard/71206.html>

²² The Greenhouse Gas Protocol – A Corporate Accounting and Reporting Standards – Revised Edition. 2014. World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) ja World Resource Institute (WRI). Viitattu 29.10.2021. <https://ghgprotocol.org/sites/default/files/standards/ghg-protocol-revised.pdf>

²³ Luonnonvarakeskus. 2021. Elintarvikkeiden elinkaariarviointimetodologian kehittäminen ja harmonisointi. Viitattu 3.11.2021. <https://www.luke.fi/projektit/lcafoodprint/>

²⁴ Kaskinen, T., Kuittinen, O, Sadeoja S.-R. ja Talasniemi, A. 2011. Kausiruokaa herkuttelijoille ja ilmastonystävälle. Helsinki: Teos.

²⁵ Ilmastoopas.fi. 2020. Ilmastomuutosta voi hillitä ilmastoystävällisellä ruokavaliolla. Viitattu 29.10.2021. <https://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastonmuutos/hillinta/-/artikkeli/ab196e68-c632-4bef-86f3-18b5ce91d655/ilmastomyotainen-ruoka.html>

²⁶ Roininen, T., Pulkkinen, H., Järvinen, M., Nikula, J., Höynälänmaa, S., Katajajuuri, J.-M. & Hyvärinen, H. 2014. Ilmastovalinta ravintoloissa. Ilmastolounas-hankkeen loppuraportti. 2. korjattu painos. MTT Raportti 160. <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti160.pdf>

²⁷ Luonnonvarakeskus. Ruontuotannon ja -kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Viitattu 29.10.2021. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruoan-ilmastovaikutukset/>

²⁸ Silvenius, F., Usva, K., Katajajuuri, J.-M., ja Jaakkonen A.-K., 2019. Kasvihuonetuotteiden ilmastovaikutuslaskenta 2004 ja 2017 todellisten energiankulutustilastojen perusteella sekä vesijalanjälki. Tilaustutkimus Kauppapuutarhaliitolle ja SLC:lle. Luonnonvarakeskus. <https://slc.fi/uploads/dokument/KPLtilaustutkimushiilijalanjalki24052019FINAL.pdf>

²⁹ Martat. Ympäristö lautasella. Viitattu 29.10.2021. <https://www.martat.fi/marttakoulu/ruoka/kestava-ruoka/vastuullinen-kokki/ymparisto-lautasella/>

³⁰ EAT 2019. Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Food Planet Health – summary report. EAT-Lancet Commission. https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

³¹ K-Ruoka. 2019. Planetaarinen ruokavalio: syö terveellisesti ja pelasta maailma. Viitattu 29.10.2021. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/vastuullisuus/planetaarinen-ruokavalio>

³² Yle/Luke 2019. Katso, löytyykö sinun ruokaympyrästäsi nämä viisi pahinta saastuttajaa. Nettisivu, viitattu 3.11.2021. <https://yle.fi/uutiset/3-10603217>

³³ Saarinen M., Kaljonen, M., Niemi, J., Antikainen, R., Hakala, K., Hartikainen, H., Heikkinen, J., Joensuu, K., Lehtonen, H., Mattila, T., Nisonen, S., Ketoja, E., Knuutila, M., Regina, K., Rikkonen, P., Seppälä, J. & Varho, V. 2019. Ruokavalion muutosta tukevat politiikkayhdistelmät, RuokaMimini-hankkeen loppuraportti. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:47. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-773-4>

³³ Saarinen M., Kaljonen, M., Niemi, J., Antikainen, R., Hakala, K., Hartikainen, H., Heikkinen, J., Joensuu, K., Lehtonen, H., Mattila, T., Nisonen, S., Ketoja, E., Knuutila, M., Regina, K., Rikkonen, P., Seppälä, J. & Varho, V. 2019. Ruokavalion muutosta tukevat politiikkayhdistelmät, RuokaMimini-hankkeen loppuraportti. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:47. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-773-4>

³⁴ Terveystieteiden tutkimuskeskus. 2019. Aikuisten ruokavalio on kaukana suositeltavasta. Viitattu 29.10.2021 <https://thl.fi/fi/-/aikuisten-ruokavalio-on-kaukana-suositeltavasta>

³⁵ One Bite at a Time: Consumers and the Transition to Sustainable Food. Analysis of a Survey of European Consumers on Attitudes Towards Sustainable Food. 2020. Bruxelles: BEUC, The European Consumer Organization. Viitattu 25.10.2021. https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-042_consumers_and_the_transition_to_sustainable_food.pdf

³⁶ WWF 2021. WWF:n lihaopas. Vähemmän ja parempaa. Nettisivu, viitattu 29.10.2021 <https://wwf.fi/lihaopas/info/riista/>

³⁷ Luonnonvarakeskus. Luken ravintolafoorumi: Ruokahävikkiin vaikuttavat elementit ravintola-alalla. Viitattu 29.10.2021. <https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/ruokahavikin-maara-laatu-ravitsemispalveluissa/ruokahavikkiin-vaikuttavat-elementit-ravintola-alalla/>

³⁸ Silvennoinen, K. 2020. Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen – tiekartta kohti kustannustehokkaita, kokonaisvaltaisia ratkaisuja. JULKAISU, nettisivu, esitys?

³⁹ Hävikki hyödyksi - Näin myyt tai luovutat ravintolasi hävikkiruokaa. 2020. Saa syödä! Viitattu 29.10.2021. https://www.saasyoda.fi/sites/default/files/Ravintolan%20h%C3%A4vikki%20hy%C3%B6dyksi%20opas_marraskuu%202020.pdf

⁴⁰ Tuutti E. 2020. Ruokahävikkiä koskevat elintarvikehygieniasäädökset pähkinänkuoressa. Ravintolan hävikki hyödyksi! Webinaari 24.11.2020. Viitattu 29.10.2021. https://www.motiva.fi/files/18135/6._Ruokahavikkia_koskevat_elintarvikehygieniasaadokset_pahkinankuoressa_Enni_Tuutti_Ruokavirasto.pdf

⁴¹ Energiatehokas ammattikeittiö. 2016. Motiva. Viitattu 27.10.2021. https://www.motiva.fi/files/3056/Energiatehokas_ammattikeittio.pdf

⁴² Energiakatselmus kannattaa – Säästöjä kunnille ja pk-yrityksille. 2018. Motiva. Viitattu 27.10.2021. https://www.motiva.fi/files/15399/Energiakatselmus_kannattaa_2018.pdf,

⁴³ Yates, D. & Price, J. 2015. Communication Design. Insights from the Creative Industries. London: Bloomsbury.

⁴⁴ Lettenmeier, M., Akenji, L., Toivio, V., Koide, R. & Amellina, A. 2019. 1,5 asteen elämäntavat -Miten voimme pienentää hiilijalanjälkemme ilmastotavoitteiden mukaiseksi? Sitran selvityksiä 148. Viitattu 1.6.2021. <https://media.sitra.fi/2019/05/15135519/1o5-asteen-elamantavat.pdf>

⁴⁵ A Menu for Change. Using Behavioural Science to Promote Sustainable Diets Around the World. 2020. The Behavioural Insights Team. Viitattu 3.10.2021. <https://www.bi.team/publications/a-menu-for-change/>

⁴⁶ Hartmann, P., Apaolaza, V. D'souza, C. 2018. The Role of Psychological Empowerment in Climate-protective Consumer Behaviour. European Journal of Marketing, 52 (1-2), 392–417.

⁴⁷ Yates, D. & Price, J. 2015. Communication Design. Insights from the Creative Industries. London: Bloomsbury.

⁴⁸ Motrøen, Mads. 2019. The Orkla Sustainable Life Barometer. Ipsos. Viitattu 29.10.2021. <https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2019-11/report-orkla-sustainable-life-barometer-2019-11-november-2019.pdf>

⁴⁹ Aula Research Oy. 2020. Selvitys ruokaostoksiin liittyen – keskeisimmät tulokset 9.10.2020. Kuluttajaliitto.

⁵⁰ Palm, R., Bolsee, T. & Kingsland, J. 2020. "Don't Tell Me What to Do": Resistance to Climate Change Messages Suggesting Behavior Changes. USI publications 50. Viitattu 27.10.2021. https://scholarworks.gsu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1050&context=urban_studies_institute

⁵¹ One Bite at a Time: Consumers and the Transition to Sustainable Food. Analysis of a Survey of European Consumers on Attitudes Towards Sustainable Food. 2020. Bruxelles: BEUC, The European Consumer Organization. Viitattu 25.10.2021. https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-042_consumers_and_the_transition_to_sustainable_food.pdf

⁵² Thaler, R.H. & Sunstein, C.R. 2009. Nudge. Improving Decisions about Health, Wealth and Happiness. London: Penguin Books.

⁵³ Kallbekken, S. & Sælen, H. 2013. 'Nudging' hotel guests to reduce food waste as a win-win environmental measure. Economics Letters, 119 (3), 325-327. Viitattu 11.4.2021. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0165176513001286?via%3Dihub>

⁵⁴ Beteendelabbet. 2019. Liseberg fick fler att äta vegetariskt med "nudging". Viitattu 3.11.2021. <https://beteendelabbet.se/press/liseberg-fick-fler-att-aeta-vegetariskt-med-nudging/>

⁵⁵ Beteendelabbet. 2018. Gamify us. Nudging – 90% valde vegetariskt. Viitattu 3.11.2021. <https://beteendelabbet.se/cases/gamify-us/>

⁵⁶ Kaljonen, M., Salo, M., Lyytimäki, J. & Furman, E. 2020. From Isolated Labels and Nudges to Sustained Tinkering: Assessing Long-term Changes in Sustainable Eating at a Lunch Restaurant. British Food Journal 122 (11). <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-10-2019-0816/full/html>

⁵⁷ Beanit Ruokakysely 2021. 2021. Verso Food. Viitattu 29.10.2021. https://www.beanit.fi/wp-content/uploads/2021/02/Beanit_ruokakysely_raportti_100221.pdf?fbclid=IwAR0ojUXbEDFEg78Fm-XZ209a1VG7FTgxPcFbj65QKVq9yQJd9oi67bf1nx4

⁵⁸ Maailman ravintolatrendit. 2020-luvun muutokset. 2020. Kespro. https://downloads.ctfassets.net/yqsam7930hsq/5586G-c04AknDGkos0EXSY8/021528d0f9b7893486d4211f2139478d/Kespro_Maailman_ravintolatrendit_tutkimus.pdf

⁵⁹ VTT. 11.12.2018. Hiilikädenjälki: Uusi ympäristömittari tuotteiden positiivisten ilmastovaikutusten arviointiin. <https://www.vttresearch.com/fi/uutiset-ja-tarinat/hiilikadenjalki-uusi-ymparistomittari-tuotteiden-positiivisten>

⁶⁰ Laasasenaho, K., Lauhanen, R., Lähteenmäki, E. 2020. Hiilineutraali yritys: Opas päästöjen vähentämiseen kustannustehokkaasti pk-yrityksissä. Seinäjoen ammattikorkeakoulun julkaisusarja B: Raportteja ja selvityksiä 159. <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202101041027>

⁶¹ Bellmann, C., Sel, M. 2021. Options to Incorporate Circular Economy Provisions in Regional Trade Agreements. Winnipeg: International Institute for Sustainable Development (IISD) <https://media.sitra.fi/2021/07/02105752/options-to-incorporate-circular-economy-provisions-in-regional-trade-agreements.pdf>

⁶² Seppälä, J., Saikku, L., Soimakallio, S., Lounasheimo, J., Regina, K., Ollikainen, M. 2019. Hiilineutraalius ilmastopoliitikassa – valtiot, alueet ja kunnat. Suomen ilmastopaneeli raportti 5a/2019. https://www.ilmastopaneeli.fi/wp-content/uploads/2019/10/Suomen-p%C3%A4%C3%A4st%C3%B6v%C3%A4hennyspolku_final.pdf

⁶³ Katajavirta, M., Tajala, B., Tuuri, H. 2021. Hiilijalanjälki ja suomalaiset - kyselytutkimus suomalaisten hiilijalanjälkeen ja ilmastomuutokseen liittyvistä näkemyksistä. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. B 165. <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2021081643332>

⁶⁴ Hildén, M., Auvinen, K., Berninger, K., Björklund, M., Ekholm, T., Ekroos, A., Huttunen, S., Hyytiäinen, K., Kokko, K., Lähteenmäki-Uutela, A., Mehling, M., Perrels, A., Seppälä, J., Soimakallio, S., Tikkakoski, P., Toivonen, E. & Tynkkynen, O. 2021. Mahdollisuudet vahvistaa ilmastolakia uusilla keinoilla. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:5. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-383-045-5>

⁶⁵ Vecchia, N. 2018. Copenhagen, 5 years of Amass: interview with chef Matt Orlando. Identitá Golose. Viitattu 29.10.2021. <https://www.identitagolose.com/sito/en/95/19908/dal-mondo/copenhagen-5-years-of-amass-interview-with-chef-matt-orlando.html>

⁶⁶ Mission Zero Foodprint. 2021. Restaurant Nolla and Mission Zero Foodprint. Laurea-ammattikorkeakoulu: Laurea Showcase. Viitattu 29.10.2021. <https://showcase.laurea.fi/blogi/henkilokunnan-blogit/mission-zero-foodprint/>

⁶⁷ Mission Zero Foodprint. 2021. Restaurant Nokka and Mission Zero Foodprint. Laurea-ammattikorkeakoulu: Laurea Showcase. Viitattu 29.10.2021. <https://showcase.laurea.fi/en/2021/restaurant-nokka-and-mission-zero-foodprint/#more-28136>

⁶⁸ Mission Zero Foodprint. 2021. Restaurant Nokka and Mission Zero Foodprint. Laurea-ammattikorkeakoulu: Laurea Showcase. Viitattu 29.10.2021. <https://showcase.laurea.fi/en/2021/restaurant-nokka-and-mission-zero-foodprint/#more-28136>

⁶⁹ Mission Zero Foodprint. 2021. Restaurant Nolla and Mission Zero Foodprint. Laurea-ammattikorkeakoulu: Laurea Showcase. Viitattu 29.10.2021. <https://showcase.laurea.fi/blogi/henkilokunnan-blogit/mission-zero-foodprint/>

⁷⁰ Kiviluoma, M. 2021. Ravintola Nolla elää täydellisessä kiertotaloudessa. Vitriini. <https://www.vitriini.fi/tarina/ravintola-nolla-elaa-taydellisessa-kiertotaloudessa.html>

⁷¹ Amass, 2021. Mindset. Restaurant Amass. Viitattu 29.10.2021. <https://amassrestaurant.com/mindset/>

⁷² Max Burgers, 2021. How climate positive works? Viitattu 29.10.2021. <https://www.maxburgers.com/climate-positive/climate-positive/>

⁷³ Chesse, O. 2021. Meet Douglas McMaster, Chef and Owner at Silo, in London (UK). Chefs for Impact. Viitattu 29.10.2021. <https://www.chefs4impact.org/post/meet-douglas-mcmaster>

Vastuullisuus, ympäristöystävällisyys ja merkityksellisyys ravintoloiden kilpailukytekijänä kasvaa ja asiakkaiden valistuneisuus ja arvot lisäävät tähän painetta. Kaikilla toimialoilla on omat ympäristövaikutuksensa, mutta ravintoloilla ne ovat varsin suuret. Luonnonvarakeskuksen mukaan reilu viidennes hiilijalanjäljestä syntyy ruoantuotannosta ja –kulutuksesta. Toiminnan hiilijalan pienentäminen ei välttämättä vaadi suuria muutoksia toiminnassasi, arjen valinnoilla voi olla suuri merkitys ympäristölle. Voit jatkaa elämysten tuottamista asiakkaillesi hyvän ruoan, juoman ja palvelun parissa, mutta kestävämmiin ja kustannustehokkaampiin.

Tässä on Sinulle ja kaikille ravintola-alan toimijoille Mission Zero Foodprint -hankkeen työkirja, johon on koottu kaikki hyödyllinen tieto ilmaston hyväksi tehtäville, tehokkaille toimenpiteille ravintola-alalla. Työkirjasta saat myös vinkkejä, miten viestit ilmastotoistoistasi asiakkaillesi ja yhteistyökumppaneillesi. Ole mieluummin etujoukoissa, kuin jälkijunassa. Loppujen lopuksi kaikki tulevat osallistumaan päästöjen vähennystalkoisiin. Toivomme, että hyödynnät näitä työkaluja paremman tulevaisuuden eteen!

**Mission
Zero
Foodprint**