Kestävyys ja vastuullisuus ravintola-alalla

Jenna Jokinen

Opinnäytetyö, restonomi AMK
Maaliskuu 2025
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

jamk | Jyväskylän ammattikorkeakoulu
University of Applied Sciences

jamk

Kuvailulehti

Jokinen Jenna

Kestävyys ja vastuullisuus ravintola-alalla.

Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Maaliskuu 2025, 34 sivua.

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma. Opinnäytetyö AMK.

Julkaisun kieli: suomi

Julkaisulupa avoimessa verkossa: kyllä

Tiivistelmä

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, miten ravintola-alalla toimitaan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden saavuttamiseksi. Tutkimus pohjautuu YK:n asettamiin Agenda 2030 tavoitteisiin. YK:n Agenda 2030 tavoitteista valikoitu tutkimusta varten kulutus- ja toimintatapojen kestävyys sekä ruokahävikin puolittaminen vuoteen 2030 mennessä.

Tutkimus toteutettiin ilman toimeksiantajaa. Tutkimus toteutettiin laadullisena tutkimuksena ja tutkimusmenetelmänä toimi teemahaastattelu. Teemahaastattelua varten haastatteluranko jaettiin kolmeen pääteemaan. Nämä kolme pääteemaa ovat taustatiedot, kestävyys ja vastuullisuus toiminta sekä paikallisten raaka-aineiden hyödyntäminen. Teemahaastattelun tarkoituksena oli saada mahdollisimman kattava näkemys siitä millaista, kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osaamista haastateltavilta löytyi sekä miten tärkeänä työntekijät kokevat kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden omassa työssään.

Tutkimuksen tulokset analysoitiin laadullisen sisällön analyysin vaiheiden mukaisesti. Aineisto jaoteltiin analyysiä varten taulukoihin, jotta aineistoa pystyttiin analysoimaan vaiheittain alkaen alkuperäisilmaisuista ja edeten pelkistämiseen, ryhmittelyyn ja luokitteluun.

Tutkimuksen lopputuloksena saatiin käsitys ravintola-alan kestävyyden sekä vastuullisuuden nykytilasta. Tutkimuksen lopputuloksena voitiin todeta samankaltaisuuksia aiemmin tehtyjen tutkimusten kanssa. Tutkimuksen tuloksena huomattiin, että tutkimukseen osallistuneiden haastateltavien taidot kestävyyden ja vastuullisuuden osa-alueilla vastasivat osittain nykypäivän vaatimuksia.

Avainsanat (asiasanat)

Kestävä kehitys, vastuullisuus, ruokahävikki, ravintola-ala.

Esim. opinnäytetyön liitteen salassapitoperuste, ks. raportointiohjeen luku 4.1.2

jamk

Description

Jokinen Jenna

Sustainability and responsibility in the restaurant industry.

Jyväskylä: JAMK University of Applied Sciences, March 2025, 34 pages.

Bachelor´s Degree Program in Service Business, Bachelor´s thesis.

Permission for open access publication: Yes

Language of publication: Finnish

Abstract

The purpose of the study was to find out how the restaurant industry works to achieve sustainable development and responsibility. The study is based on the Agenda 2030 goals set by the UN. Sustainability of consumption and practices, and halving food waste by 2030, selected from the UN Agenda 2030 targets for research.

The study was conducted without a supervisor. The research was carried out as qualitative research and the research method was a theme interview. For the theme interview, the interview frame was divided into three main themes. These three main themes are background information, sustainability and responsibility activities, and the utilization of local raw materials. The purpose of the theme interview was to get as comprehensive a view as possible of what kind of sustainability and responsibility competence was found among the interviewees and how important employees feel about sustainability and responsibility in their own work.

The results of the study were analyzed according to the stages of qualitative content analysis. The material was broken down into tables for analysis, to be able to analyze the material in stages, starting with the original expressions and progress towards reduction, grouping and classification.

The result of the study was an understanding of the current state of sustainability and responsibility in the restaurant industry. As a result of the Tut experiment, similarities could be established with previous studies. As a result of the study, it was found that the skills of the interviewees in the areas of sustainability and responsibility were partly in line with today's requirements.

Keywords/tags (subjects)

Sustainability, responsibility, food waste, the restaurant industry.

For example, the confidentiality marking of the thesis appendix, see Project Reporting Instructions, section 4.1.2

Sisältö

1 Johdanto ... 5
1.1 Taustaa ... 5
1.2 Lähtökohdat ja tavoitteet opinnäytetyölle ... 5
1.3 Tiedonhaun kuvaaminen ... 6
2 Kestävän kehityksen tietoperusta ... 7
2.1 Kestävän kehityksen käsitteet ... 7
2.2 Kestävän kehityksen Agenda 2030 ohjelma ... 8
2.3 Kestävä kehitys ravintola-alalla ... 9
2.3.1 Ruokahävikki ... 11
2.3.2 Zero waste ... 12
2.4 Core hanke ... 13
3 Tutkimuksen toteuttaminen ... 14
3.1 Opinnäytetyön tutkimuksellisen osion tavoitteet ja tehtävä ... 14
3.2 Aineiston hankintamenetelmän kuvaaminen ... 15
3.3 Aineiston analyysimenetelmän ja aineiston kuvaaminen ... 16
4 Tutkimustulokset ... 19
4.1 Haasteltavien taustatietoja ... 19
4.2 Kestävyys ja vastuullisuus ... 20
4.3 Lähellä tuotettujen raaka-aineiden hyödyntäminen ... 23
5 Pohdinta ... 24
5.1 Johtopäätökset ... 24
5.2 Tutkimustulosten peilaaminen aiempaan tutkimukseen ... 26
5.3 Luotettavuuden ja eettisyyden tarkastelu ... 28
5.4 Kehittämisajatuksia ja jatkotutkimusideoita ... 29
Lähteet ... 32
Liitteet ... 34
Liite 1. Haastattelurunko ... 34

Taulukot

Taulukko 1. Esimerkki aineiston analyysista (oma luonnos) ... 19

Taulukko 2. Haastateltavien taustatietoja (oma luonnos) ... 21

1 Johdanto

1.1 Taustaa

Opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää, miten ravintola-alalla toimitaan kestävän kehityksen tavoitteiden saavuttamiseksi. Opinnäytetyön aihe on ajankohtainen sekä tärkeä jokaiselle ravintola-alalla työskentelevälle ja ravintola-alasta kiinnostuneelle. Vastuullisuus sekä kestävä kehitys ovat nousseet vuosi vuodelta ravintola-alan organisaatioiden tärkeimpien arvojen joukkoon sekä nousseet tärkeäksi valtiksi organisaatioiden välisessä kilpailussa. Kilpailun myötä myös työntekijöiltä vaaditaan vuosi vuodelta enemmän kestävän kehityksen osaamista sekä taitoja kestävän kehityksen edistämiseen omalta osaltaan.

Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta. Kestävän kehityksen päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvä elinympäristö vielä tulevaisuudessakin. Tämä tarkoittaa sitä, että ympäristö, ihminen ja talous otetaan jatkossa tasavertaisesti huomioon päätöksenteossa ja toiminnassa. (Mitä on kestävä kehitys? 2023.)

1.2 Lähtökohdat ja tavoitteet opinnäytetyölle

Aihealueena kestävä kehitys sekä vastuullisuus ovat todella suuria, sen vuoksi aihealueen rajaus oli ehdottoman tärkeää. Aihe on rajattu keskittymään siihen, miten kestävän kehityksen tavoitteet toteutuvat työntekijän näkökulmasta ja miten tärkeänä työntekijät kokevat kestävän kehityksen päivittäisessä työskentelyssään. Tämä opinnäytetyö toteutettiin ilman toimeksiantajaa. Opinnäytetyö toteutettiin haastattelemalla muutamia ravintola-alan työntekijöitä. Aihe on rajattu erityisesti koskemaan työntekijöiden näkökulmaa. Tavoitteena on työntekijöiden näkökulman avulla selvittää, miten kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden toimet näkyvät työnkuvassa vastuullisuustekojen näkökulmasta. Ravintola-alan tulevaisuuden kannalta on ehdottoman tärkeää, että ravintolat toimivat vastuullisesti. Jotta nykyiset luonnonvarat voitaisiin taata myös tuleville sukupolville, ravintoloiden tulisi kiinnittää entistä enemmän huomiota kestäviin ja vastuullisiin toimintatapoihin. Ravintoloiden omalla toiminnalla on suuret vaikutukset ympäristöön. Ravintoloiden tulisiki sen vuoksi tarkastella omia toimintatapojaan esimerkiksi kierrätyksen ja ruokahävikin suhteen. Ravintoloiden vastuullisen toiminnan kannalta olisi myös tärkeää suosia paikallisia raaka-aineiden

tuottajia suurien tukkujen sijasta. Myös yhä useammat kuluttajat kiinnittävät yhä enemmän huomiota ravintoloiden vastuullisuuteen. Vastuullisesti toimiva ravintola on ylilyöntiasemassa ravintoloiden välisen kilpailun kannalta. Tämän vuoksi onkin erityisen mielenkiintoista tutkia sitä, miten kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden toimet näkyvät ravintola-alalla työskentelevien henkilöiden työnkuvassa vastuullisuustekojen näkökulmasta.

Tutkimuskysymyksiksi valikoituivat:

Millaisia kokemuksia ravintola-alan työntekijöillä on kestävästä kehityksestä sekä vastuullisuudesta omassa työssään sekä millaisena työntekijät näkevät kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden ravintola-alan tulevaisuuden kannalta?

Miten työntekijät kuvaavat vastuullisuustoimintaa työpaikoillaan ja sitä kautta YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden saavuttamista?

Millaista osaamista työntekijät kokevat heiltä löytyvän vastuullisuudesta ja kestävästä kehityksestä?

Millaista osaamista työntekijät kertovat tarvitsevansa nykyistä enemmän?

1.3 Tiedonhaun kuvaaminen

Tietolähteinä opinnäytetyössä toimivat esimerkiksi, tieteelliset artikkelit, raportit, kirjat sekä opinnäytetyöt. Opinnäytetöitä käytettiin apuna luotettavien lähteiden etsinnässä. Luotettavia lähteitä etsittiin sen lisäksi myös Janet Finna sekä Google Scholar palveluista. Opinnäytetyöhön luotettavia lähteitä etsiessä käytettiin apuna seuraavia hakusanoja: kestävä kehitys OR vastuullisuus AND ravintola-ala ja ravintola AND vastuullisuus; ”kestävä kehitys” OR ”sustainability”. Lähteinä on hyödynnetty myös tieteellisiä artikkeleita sekä ammatillisia raportteja. Tieteelliset artikkelit antavat luotettavaa tutkimustietoa, kun taas ammatilliset raportit tarjoavat ajankohtaisia näkemyksiä. Luotettavia raportteja löytyi myös opetushallituksen-, ympäristöministeriön-, valtioneuvoston- sekä YK:n nettisivuilta. Lähteitä valittaessa opinnäytetyöntekijä pyrki valitsemaan lähteitä, jotka ovat

enintään 6- vuotta vanhoja. Tässä opinnäytetyöntekijä teki kuitenkin pieniä poikkeuksia. Opinnäytetyössä on hyödynnetty myös yli kuusi vuotta vanhoja lähteitä, jotka opinnäytetyöntekijä arvioi luotettaviksi ja joiden tieto on pysynyt olennaisesti muuttumattomana. Esimerkiksi tässä opinnäytetyössä on käytetty lähteenä vuonna 2015 laadittua YK:n Agenda 2030 -ohjelmaa, joka löytyy YK:n verkkosivuilta.

2 Kestävän kehityksen tietoperusta

Kestävästä kehityksestä puhuttaessa tarkoitetaan paikallisesti, alueellisesti ja maailmanlaajuisesti ohjattua muutosta. Tämän muutoksen tarkoituksena on taata ja säilyttää hyvät elinolot nykyisille sekä myös tuleville sukupolville. Tämä tarkoittaa seuraavaksi mainittua, päätöksenteossa sekä toiminnassa otetaan huomioon moninaisuuden säilyminen ja luonnon kantokyky. Päätöksiä tehdessä tulisi huomioida ympäristö, ihminen ja talous, niin globaalilla ja paikallisella tasolla. Kestävä kehitys koostuukin neljästä erilaisesta tavoitteesta. Kestävä kehitys tähtää ekologiseen, taloudelliseen, sosiaaliseen sekä kulttuuriseen kestävyyteen. (Härmä & Nasib N.d.).

2.1 Kestävän kehityksen käsitteet

Ekologinen kestävyys on yksi kestävän kehityksen osa-alueista sekä kaiken perusta. Ekologinen kestävyys tarkoittaa ympäristön huomioimista kaikissa tehtävissä. Ekologisen kestävyyden pääpainona on säilyttää ekosysteemin sekä biologisen monimuotoisuuden toimivuus. Ekologisessa kestävyydessä on tärkeää suhteuttaa ihmisen aineellinen sekä taloudellinen toiminta ympäristön sekä luonnon uusiutumis- sekä kestokykyyn. (Härmä & Nasib N.d.)

Taloudellinen kestävyys on yhteiskunnallisen sekä kansainvälisen hyvinvoinnin peruspilari. Taloudellisella kestävyydellä tarkoitetaan talouden kestävää kasvua ilman velkaantumista tai luonnonvarojen liikakäyttöä. Taloudellinen kestävyys on onnistunut silloin, kun maapallon resurssit ehtivät uusiutua nopeammin, kuin niitä käytetään. Kestävä talous perustuu jätteiden minimointiin sekä kierrätykseen. Näiden lisäksi kestävä kehitys perustuu myös uusien luonnonvarojen sekä uusiutumattomien luonnonvarojen kohtuulliseen käyttöön. Kestävä talous toimiikin pohjana sosiaaliselle kestävyydelle. (Härmä & Nasib N.d.)

Sosiaalisen kestävyyden tavoitteena on siirtää hyvinvoinnin edellytyksiä sukupolvelta toiselle. Sosiaalinen kestävä kehitys tähtää yhteiskunnan jäsenten yhdenvertaisuuteen sekä tasa-arvoon. Sosiaalinen kestävyys pyrkii elämän perusedellytysten toteutumiseen. Sosiaalinen kestävyys pyrkii vähentämään esimerkiksi, sukupuolten epätasa-arvoa, köyhyyttä sekä puutteellista ruoka- ja terveydenhuoltoa. (Härmä & Nasib N.d.)

Kulttuurisen kestävyyden tehtävä on taata kulttuurin säilyminen sekä kehittymisen sukupolvelta toiselle. Tämä tarkoittaa esimerkiksi, kielten ja perinteiden vaalimista. Kulttuurisen kestävyyden tehtävänä on myös erilaisten kulttuurien yhteiselon edistäminen. Tästä syystä yhteistyön, rauhan sekä ihmisoikeuksien edistäminen on suuressa osassa kulttuurista kestävyyttä. (Härmä & Nasib N.d.)

2.2 Kestävän kehityksen Agenda 2030 ohjelma

YK:ssa vuonna 2015 hyväksytty kestävän kehityksen toimintaohjelma Agenda 2030 ohjaa YK:n jäsenmaiden työtä kestävän kehityksen edistämiseksi. Agenda 2030 toimintaohjelma sisältää kaikille YK maille yhteiset vuoteen 2030 ulottuvat kestävän kehityksen tavoitteet. Suomessa vastuu Agenda 2030 toimintaohjelmasta on hallituksella, mutta tavoitteiden saavuttaminen edellyttää koko yhteiskunnan osallistumista sekä panosta. Agenda 2030 koostuu seuraavista kestävän kehityksen 17 erilaisista päätavoitteista (Kestävän kehityksen globaali toimintaohjelma Agenda2030 N.d.):

1. Vähentää köyhyyttä.
2. Vähentää nälkää.
3. Edistää terveyttä ja hyvinvointia.
4. Edistää hyvää koulutusta.
5. Lisätä sukupuolten välistä tasa-arvoa.
6. Mahdollistaa puhdas vesi ja sanitaatio.
7. Mahdollistaa edullinen sekä puhdas energia.
8. Edistää ihmisarvoista työtä sekä talouskasvua.
9. Luoda kestävää teollisuutta, innovaatiota sekä infrastruktuureja.
10. Vähentää eriarvoisuutta.
11. Rakentaa kestäviä kaupunkeja ja asuinyhteisöjä.

12. Edistää kestävää kuluttamista.
13. Lisätä ilmastotekoja.
14. Mahdollistaa vedenalainen elämä.
15. Turvata maanpäällinen elämä.
16. Lisätä rauhaa, oikeudenmukaisuutta sekä hyvää hallintoa.
17. Turvata yhteistyö sekä kumppanuus eri maiden välillä.

Näistä YK:n asettamista seitsemästätoista erilaisesta päätavoitteesta erityisesti tavoite 12 vastuullista kuluttamista, on sellainen, mikä sopi parhaiten kuvaamaan tämän opinnäytetyön aihe aluetta. Tämän tavoitteen päämääränä on varmistaa kulutus- ja tuotantotapojen kestävyys. Myös tavoitteen 12 vastuullista kuluttamista, kaksi alatavoitetta 12.3 sekä 12.5 ovat sellaisia, joihin keskityttiin erityisesti opinnäytetyötä tehdessä. Alatavoite 12.3 keskittyy puolittamaan ruokajätteen määrän vuoteen 2030 mennessä puolella tämänhetkisestä määrästä. Tähän määrään lukeutuu kuluttajan sekä jälleenmyyjän ruokajäte. Alatavoite 12.3 tavoitteena on myös puolittaa jätteen syntyminen jo tuotanto- sekä jakeluketjuissa sekä sadonkorjuun jälkeen. Alatavoite 12.5 pyrkii vähentämään merkittävästi jätteiden syntymistä vuoteen 2030 mennessä, ennaltaehkäisyn, kierrätyksen sekä uudelleenkäytön avulla. (Kestävän kehityksen globaali toimintaohjelma Agenda2030 N.d.)

2.3 Kestävä kehitys ravintola-alalla

Ravintola-ala on yksi niistä aloista, jolla on suuret vaikutukset omalla toiminnallaan ympäristön rehevöitymiseen ja ilmastonmuutokseen. Ravintola-ala on päätynyt yhdeksi eniten ympäristöä omalla toiminnallaan kuormittavista aloista puhtaasti ravintolan toimintaan pohjautuneiden syiden vuoksi. Ravintoloissa käytetään esimerkiksi paljon energiaa sekä vettä. Ravintolan toiminnasta syntyy myös väistämättä ruokahävikkiä. Ravintoloihin tilataan tuotteita tukusta, joten myös logistiset kuljetukset tuottavat päästöjä. Useimmiten tukusta saapuvat tuotteet vastaanotetaan pakkausmateriaaleihin verhoiltuina. Sen lisäksi, että ravintola-ala on suuri energian sekä veden kuluttaja, tuottaa ravintolatoiminta myös jätettä. Food Waste Reduction Alliancen raportin mukaan ravintola tuottaa toiminnallaan 25 000–75 000 kg ruokahävikkiä vuodessa. Tästä määrästä 84, 3 % päätyy suoraan roskikseen. 14, 3 % ruokahävikistä pyritään ottamaan hyötykäyttöön ja 1,4 % ruokahävikin määrästä lahjoitetaan. Eri maiden ravintola-alaa ja ekotoimintaa koskevat tutkimukset

osoittavat, että kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden huomioimisella ravintolan toimintatavoissa, on positiivisia vaikutuksia ravintoloiden suorituskykyyn. Suorituskyvyn lisäksi positiivisia vaikutuksia on huomattu olevan ravintoloiden taloudelliseen tilanteeseen, resurssitehokkuuteen ja asiakkaiden houkuttelevuuteen. Lisäksi tutkimukset osoittavat ravintoloitsijoiden uskovan, että kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden toiminnalla on merkittäviä positiivisia vaikutuksia taloudelliseen tilanteeseen, kilpailuetuun ja resurssien tehokkaaseen käyttöön. (Fulton, Schmutz & Tehrani 2020.)

Elintarvikejärjestelmällämme on suuret vaikutukset ilmastonmuutokseen, luonnon monimuotoisuuteen sekä viljelymaiden sekä vesistöiden heikentymiseen. Kaikkien ravintola-alalla työskentelevien tulisikin työskennellä yhdessä kestävämmän ravintola-alan puolesta. Nykypäivänä ravintola-ala on kehittynyt matkailun myötä siihen pisteeseen, että useimmat ravintolat ovat alkaneet tarjoilemaan mitä erikoisempia ruokia. Sen myötä ravintoloiden toiminta on muuttunut siihen pisteeseen, ettei kausiluonteisia raaka-aineita käytetä enää samalla lailla, kuin aikaisemmin. Aikaisemmin ravintoloilla ei ole ollut muuta vaihtoehto, kuin hyödyntää kausiluonteisia raaka-aineita ruoan laitossa. Tällaisella toiminnalla on toinenkin varjopuoli. Erikoisempien raaka-aineiden käytön mahdollistamiseksi osa raaka-aineista tulee merien takaa ja näin ollen ilmastopäästöt kasvavat. Ravintola-alalla olisikin hyvä palata takaisin perinteisten raaka-aineiden pariin ja hyödyntää mahdollisimman paljon kausiluonteisia raaka-aineita. Korona pandemian jälkeen tällaiseen toimintaan on pyrkinyt yhä useampi ravintola. Ravintolat ovat alkaneet kasvattamaan esimerkiksi omia yrttejä sekä joistain ravintoloista löytyy jopa oma kasvihuone. Korona pandemian myötä yhä useammat ravintolat ovat alkaneet hyödyntämään myös helposti ja paikallisesti saatavia raaka-aineita ja näin ollen alkaneet paremmin suunnitella ruokalistojaan kausiluonteisten raaka-aineiden mukaan. (Fusté-Forné & Wolf 2023.)

Suomen kestävän kehityksen toimikunta on luonut kestävän kehityksen toimikunnan strategian vuosille 2022–2030. Strategia kantaa nimeä: Luonnon kantokyvyn turvaava, hyvinvoiva ja globaalisti vastuullinen Suomi. Strategian avulla haluttaan luoda hyvinvointia edistävä ruokajärjestelmä. Hyvinvointia edistävän ruokajärjestelmän kipupisteitä ovat tällä hetkellä: hävikin syntyminen, luonnon monimuotoisuuden heikkeneminen, ilmastonmuutos, veden käyttö ja kulutus sekä luonnonvarojen kulutus. Luonnon kantokyvyn turvaava, hyvinvoiva ja globaalisti vastuullinen Suomi, strategian tavoitteet ovat seuraavanlaisia, vuoteen 2030 mennessä Suomalainen ruokajärjestelmä

tarjoaa kokonaiskestävästi, kilpailukykyisesti ja eettisesti tuotettua, kuluttajien arvostamaa, terveellistä ja turvallista ruokaa. Tavoitteena on myös hävikin syntymisen puolittaminen vuoteen 2030 mennessä ja haitallisten ilmasto- ja ympäristövaikutuksien vähentäminen vuoteen 2030 mennessä. Suomen kestävän kehityksen toimikunnan mukaan muutos kohti tavoitteita tapahtuu kasvatuksen, koulutuksen, neuvonnan, digitalisaation, innovoinnin, investoinnin, kehityksen ja tutkimusten kautta (Kestävän kehityksen toimikunnan strategia 2022–2030: Luonnon kantokyvyn turvaava, hyvin-voiva ja globaalisti vastuullinen Suomi 2022, 37–39.)

2.3.1 Ruokahävikki

Maailmanlaajuisesti tarkasteltuna ruokajärjestelmämme kohtaa merkittäviä haasteita. Järjestelmän tulisi toimia tasapainossa luonnon kanssa, jotta voisimme säilyttää biodiversiteetin ja sen myötä myös vakaan ilmaston. Nykyisin ruoan tuotanto, jakelu, valmistus ja elintarvikejätteet muodostavat vakavan uhan planeetallemme sekä luonnonvaraisille alueille ja eläinlajeille. Tällä hetkellä 7,3 miljardia ihmistä kuluttaa 1,6 kertaa enemmän mitä maapallon luonnonvarat pystyvät tuottamaan. Ruokaa heitetään roskiin vuosittain 1,3 miljardia tonnia. Tämä määrä on neljä kertaa enemmän, mitä tarvittaisiin 800 miljoonan aliravitun ihmisen ruokkimiseen. Maailman laajuisesti 40 % ruoasta päätyy roskiin. 15 % tästä määrästä ei koskaan pääse lähtemään maatiloilta kuluttajille. (Food systems transformation, ensuring regenerative production and consumption 2023.)

Suomessa syntyy vuosittain elintarvikejätettä 643 miljoonaa kiloa, josta ruokahävikin määrä on 376 miljoona kiloa. Elintarvikejätteistä 46 % syntyy kotitalouksissa, 12 % ruokapalveluissa, 9 % kaupoissa sekä 8 % alkutuotannossa. Ruokahävikkiä kotitalouksissa syntyy 33 %, elintarviketeollisuudessa 23 %, ravitsemuspalveluissa 17 %, kaupoissa 16 % sekä alkutuotannossa 11 %. Nämä luvut perustuvat luonnonvarakeskuksen vuonna 2021 julkaisemaan raporttiin nimeltä: ” Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitiekartta”. Raportti perustuu ruokahävikin seurantajärjestelmän sekä ruokahävikkitiekartan rakentamiseen. (Riipi, Hartikainen, Silvennoinen, Joensuu, Vahvaselkä, Kuisma & Katajajuuri 2021.)

Suomen kansallinen ruokahävikkitiekartta ohjaa Suomen ruokahävikin puolittamista vuoteen 2030 mennessä. Tiekartta koostuu viidestä eri vaiheesta, jotka ovat alkutuotanto, teollisuus, kauppa, ravitsemispalvelut sekä kotitaloudet. Tällä hetkellä ravintoloista syntyy ruokahävikkiä eniten ruoan

valmistuksesta, linjastoruokailusta sekä tarjoilutähteistä. Tällä hetkellä keinoja ruokahävikin minimoimiseen on luotu useita. Tehokkaimpia keinoja ruokahävikin minimoimiseen kuitenkin on, rajoittaa tarjoiltavien ruokien määrää, käyttämällä pienempää lautaskokoa, viestimällä asiakkaita sekä kouluttamalla henkilökuntaa. Tämän lisäksi käynnissä on useita erilaisia hankkeita ruokahävikin vähentämiseksi. Tampereen yliopistolla on käynnissä hanke Lowinfood, jonka tavoitteena on löytää innovatiivisia ratkaisuja elintarvikejätteen sekä ruokahävikin vähentämiseksi. Hankkeen keskiössä on kalojen-, hedelmien-, vihannesten- sekä leipomotuotteiden arvoketju. Toinen käynnissä oleva hanke on luonnonvarakeskuksen luoma elintarvikejäte- ja ruokahävikkiseuranta. Elintarvikejäte- ja ruokahävikkiseuranta hankkeessa tarkoituksena on rakentaa kansallinen järjestelmä, joka seuraa elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrää koko elintarvikeketjun kattavasti. (Suomen kansallinen ruokahävikkitiekartta 2019.)

2.3.2 Zero waste

Zero waste tarkoittaa ajattelutapaa, jonka tarkoituksena on vähentää jätettä ja tavoitella elämäntapaa, josta jätettä ei synny. Jätteellä tarkoitetaan sekajätettä sekä energiajätettä eli kaikkea sellaista jätettä, jota ei voida kierrättää. Zero waste ajattelun tukena käytetään viiden K:n sääntöä, kieltäydy, karsi, käytä uudelleen, kierrätä ja kompostoi. (Mitä on zero waste? N.d.)

Helsinkiin on perustettu pohjoismaiden ensimmäinen zero waste periaatteella toimiva ravintola. Ravintola kantaa nimeä Nolla ja sen ovat perustaneet Carlos Henriques, Luka Balac ja Albert Franch Sunye. Idea ravintola Nollan perustamiseen lähti ravintola-alan sekä vastuullisuuden yhdistämisestä. Ravintola Nolla toimii zero waste periaatteella. Ravintola Nollan perustajat ajattelevat, että kestävän kehityksen periaatteiden mukaan toimiminen onnistuu ilman, että tarjotun ruoan laadusta tai muista ravintolatoiminnan elementeistä tarvitsee pihistää. Ravintola nollan sisustus ja tarvikkeet, kuten aterimet ovat tehty kierrätettyjä materiaaleja hyödyntäen tai löydetty käytettynä esimerkiksi kirpputorilta. Ravintola Nollan käyttämistä raaka-aineista 90 % on lähi- tai luomu tuotettuja raaka-aineita. Ravintola Nollan toiminnassa ainoat ulkomailta tulevat tuotteet ovat kahvi, viinit sekä oliiviöljy. Ravintola Nolla ei ota vastaan lainkaan raaka-aine lähetyksiä, jotka ovat pakattuina kertakäyttöisiin pakkausmateriaaleihin. Ravintola Nollan ruokasalin nurkasta löytyy heidän oma kompostorinsa. Kompostoriin voi laittaa lähes kaiken biomassan mitä ravintolan toiminnasta syntyy. Kompostori tuottaa valmista kompostia 24 tunnin sisällä. Kompostorin hinta on 30 000 eu-

roa. Ravintolan toiminnassa biojätemaksut ovat noin 1000 euroa kuukaudessa. 30 kuukauden jälkeen kompostori on siis käytännössä maksanut itsensä takaisin. 30 kuukauden kompostorin käytön jälkeen ei siis synny jätemaksuja. Ravintola Nollassa ei ole lainkaan ruokalistaa, vaan annokset suunnitellaan päivittäin sillä hetkellä käytössä olevien raaka-aineiden pohjalta. (Kiviluoma 2019.)

Zero waste ravintolat saavat jatkuvasti lisää huomiota kuluttajilta. Zero waste ravintolat pystyvät vastaamaan kuluttajien toiveisiin ympäristöystävällisemmästä ravintolatoiminnasta. Zero waste periaatteella toimiva ravintola on etulyöntiasemassa tavallisiin ravintoloihin verrattaessa. Toisin kuin perinteisesti toimivat ravintolat, zero waste ravintolat saattavat kuitenkin olla hyvässä asemassa pysyäkseen elinkelpoisina. Zero waste ravintoloiden pelkkä kustannustehokkuus sekä huolellisesti hoidetut toimitusketjut ja sitoutunut kulttuuri, jossa ympäristön kestävyys on rakennettu kannattavaan liiketoimintamalliin, voivat itse asiassa tehdä niistä vankempia taloudellisen stressin edessä. (Kaplan 2020.)

2.4 Core hanke

Euroopan unioni on luonut kaksi vuotisen Erasmus + KA3 hankkeen, joka päättyi keväällä 2021. Core eli the Cooking for the future- hankkeen tavoitteena oli selvittää, millaisia vaatimuksia Euroopan maiden kokin tutkinnon kehittämiselle ammatillisella tasolla on, sekä millaisia tarpeita tulevaisuuden keittiötyöllä tulee olemaan. Hanke pyrki parantamaan kokin pätevyyttä ja luomaan uuden kansainvälisen kokkien koulutusmuodon. Hanke pyrki samalla parantamaan ammatillisen koulutuksen käytäntöjä työmarkkinoiden tarpeiden pohjalta. Core hankkeessa mukana olivat Suomi, Viro, Irlanti sekä Espanja. Hanketta kehitettiin käyttäen apuna keittiömestareiden näkemyksiä tulevaisuuden työelämätaidoista. Keittiömestareiden näkemyksiä kerättiin verkkokyselyiden sekä haastatteluiden muodossa. Haastateltavat olivat ravintolayrittäjiä, keittiöpäällikköitä sekä cateringalan henkilöitä. (About N.d.)

Core hankkeessa neljän maan keittiömestarit pääsivät kertomaan omat visionsa tulevaisuuden ravintola-alasta. Hankkeessa nousi esiin viisi teemaa, jotka olivat: sosiaalinen media, teknologia, työura, ympäristöasiat sekä ruuanlaittotekniikat. Ympäristöasiat nousivatkin keittiömestareiden keskuudessa isoksi teemaksi. Keittiömestarit painottivat, että kokkien tulisi ymmärtää oman toimintansa ympäristövaikutukset. Ympäristöasioiden keskiössä on oivallus siitä, miten ruoka on prosessoitu, miten hyödynnetään hävikki raaka-aineita ja miten pienennetään kokonaisvaltaista

jätemäärää. Haastatteluun vastanneet keittiömestarit kokivat tärkeäksi edistää kestävää kehitystä omalla toiminnallaan. Luonnon ja sen kantokyvyn kunnioittaminen koettiin myös erittäin tärkeäksi. Keittiömestareiden mukaan asiakkaat haluavat yhä enemmän paikallisista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Asiakkaat haluavat tietää raaka-aineiden alkuperästä ja laadusta yhä enemmän. Keittiömestarit uskoivat myös kemikaalien rajoittamiseen maanviljelyssä sekä liika kalastuksen rajoittamiseen. Suomalaiset keittiömestarit näkivät tärkeänä noudattaa kausimenua ja näin ollen ajatella ympäristöystävällisyyttä. (Honkakumpu 2020.)

3 Tutkimuksen toteuttaminen

3.1 Opinnäytetyön tutkimuksellisen osion tavoitteet ja tehtävä

Opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää, miten tähän tutkimukseen haastateltaviksi valituissa ravintola-alaa edustavissa yrityksissä ja organisaatiossa toimitaan vastuullisesti kestävän kehityksen tavoitteiden edistämiseksi. Toisin sanoen miten kestävyys ja vastuullisuus näkyy heidän toiminnassaan. Lisäksi pyrkimyksenä on selvittää millaista vastuullisuuden ja kestävän kehityksen osaamista työntekijöiltä jo löytyy ja millaista osaamista työntekijät kokevat tarvitsevansa lisää kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osa-alueilta. Tutkimus on tärkeää tehdä, koska kestävän kehityksen ja vastuullisuuden osaaminen on tällä hetkellä tärkeä osa työelämää ja näiden aiheiden merkitys työelämässä kasvaa jatkuvasti. On erityisen mielenkiintoista tutkia millaista kestävän kehityksen ja vastuullisuuden osaamista ravintola-alalla työskenteleviltä löytyy jo ennestään ja millaista osaamista kaivattaisiin lisää. Tutkimus voikin herätellä ajattelemaan ravintola-alan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden tilannetta tällä hetkellä ja sitä, miten pystyttäisiin saavuttamaan YK:n antamat tavoitteet vuoteen 2030 mennessä. Tutkimuksen kannalta tärkeitä tutkimuskysymyksiä ovat:

Miten tärkeänä työntekijät kokevat kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osaamisen työelämässä?

Miten kestävän kehityksen tavoitteet toteutuvat päivittäisessä työelämässä työntekijän näkökulmasta?

Millaisia vastuullisuustekoja ravintola-alalla työskentelevät tekevät, jotta työntekijät omalta osaltaan auttaisivat saavuttamaan YK:n kestävän kehityksen tavoitteita?

Millaista vastuullisuuden ja kestävän kehityksen osaamista työntekijöillä on, millaista vastuullisuuden ja kestävän kehityksen osaamista työntekijät kokevat tarvitsevansa nykyistä enemmän?

Tutkimuksen lopputuloksena syntyy selvitys ravintola-alan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden tilanteesta tällä hetkellä. Selvityksessä käy myös ilmi mahdolliset puutokset/korjaustarpeet kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osa-alueilla. Tutkimuksen selvityksen perusteella on pyritty myös miettimään ratkaisuja havaittuihin ongelmiin tai puutoksiin. Tämän tutkimuksen kannalta tärkeintä on, että tämän tutkimuksen avulla lukijat saavat tietoa ravintola-alan työntekijöiden näkökulmasta kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden nykytilanteesta päivittäisessä työelämässä.

Tutkimus on laadullista tutkimusta ja hankintamenetelmänä toimii teemahaastattelu. Tutkimusmenetelmänä laadullinen tutkimus on erittäin mielenkiintoinen. Laadullinen tutkimus eli kvalitatiivinen tutkimus on tieteellisen tutkimuksen menetelmäsuuntaus, jossa pyritään ymmärtämään kohteen laatua, ominaisuuksia ja merkityksiä kokonaisvaltaisesti. Laadullisessa tutkimuksessa ei siis pyritä pelkästään mittaamaan tai laskemaan numeraalisia arvoja. Laadullisessa tutkimuksessa pyritäänkin ilmiön syvällisempään ymmärtämiseen. Laadullista tutkimusta voidaan toteuttaa erilaisin tavoin. Esimerkiksi laadullisessa tutkimuksessa pyritään ymmärtämään, miksi ilmiö on tärkeä ja mitä merkityksiä siihen liittyy. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi haastattelujen perusteella siitä, miten haastateltavat kokevat ja näkevät asioita. Vaikka laadullista ja määrällistä tutkimusta pidetään usein toistensa vastakohtina, ne voivat myös täydentää toisiaan. Molemmilla suuntauksilla voidaan selittää samoja tutkimuskohteita, mutta eri tavoin. On olemassa tutkijoita, jotka yhdistävät nämä molemmat menetelmät samassa tutkimuksessa, mutta se riippuu pitkälti tutkijan tieteenfilosofisista sitoumuksista. (Sarajärvi & Tuomi 2017.)

3.2 Aineiston hankintamenetelmän kuvaaminen

Haastattelu on yksi käytetyimmistä tiedonhankinnan muodoista. Haastattelu on hyvä väline, jonka avulla voi saada syvällistä tietoa haastateltavalta. Haastattelu on hyvin joustava menetelmä, jonka vuoksi sitä voidaankin käyttää lähes kaikkialla. Haastattelu on metodina myös miellyttävä tutkimuksen eri osapuolien mielestä. Haastattelu on maanläheinen tapa ja lähellä arkisia käytänteitä. Useimmiten ihmiset valmiiksi jo tietävät mitä on luvassa, kun heitä pyydetään haastateltaviksi. Haastattelu koetaankin usein luonnolliseksi menetelmäksi. Perustuuhan se pitkälti keskusteluun,

kysymyksiin sekä mielipiteisiin. Vaikka haastattelu usein rinnastetaankin keskusteluun, niin haastattelun sekä keskustelun ero on huomattava. Haastattelu tähtää informaation keräämiseen ja on siten ennalta suunniteltua toimintaa. Keskustelulla sen sijaan saattaa olla vain yhdessäolon funktio. Haastattelu tiivistettynä on ennalta suunniteltu. Haastattelu on haastateltavan alulle panema sekä haastattelijan suunnittelema. Haastattelija on tutustunut jo ennalta tutkimuksen kohteeseen käytännössä ja teoriassa. Haastattelun tarkoituksena on, että haastattelija saa luotettavaa tietoa tutkimuksen kannalta tärkeiltä aihe alueilta**.** (Hirsjärvi & Hurme 2022.)

Tämän opinnäytetyön haastattelumenetelmänä toimii teemahaastattelu. Teemahaastattelussa olennaisinta on, että haastattelu etenee keskeisten teemojen varassa yksityiskohtaisten kysymysten sijasta. Teemahaastattelu mahdollistaakin hyvin haastateltavan äänen kuulumisen ja vapauttaa haastattelun tukijan näkökulmasta. Teemahaastattelu on lähempänä strukturoimatonta, kuin strukturoitua haastattelua. Teemahaastattelu on puolistrukturoitu menetelmä. Syitä tähän on, että yksi haastattelun aspekti, haastattelun aihepiiri ja teema-alue on kaikille sama. Teemahaastattelusta puuttuvat myös strukturoidulle haastattelu tyypillinen kysymysten tarkka muotoilu sekä järjestys. (Hirsijärvi & Hurme 2022.)

3.3 Aineiston analyysimenetelmän ja aineiston kuvaaminen

Teemahaastattelun avulla kerätty aineisto on yleensä runsasta. Mitä syvempi keskustelu haastattelijan ja haastateltavan välille on syntynyt, sitä laajempi on kerätty aineisto. Kaikkea aineistoa ei tarvitse analysoida, eikä tutkija myöskään pysty hyödyntämään tutkimuksessa kaikkea keräämäänsä aineistoa. Kerätyn aineiston analyysitapaa olisi hyvä miettiä jo aineiston keräämisen aikana. Ennalta harkittua analyysitapaa voidaan käyttää suuntaviivana jo haastattelua suunnitellessa sekä haastattelua litteroitaessa. Aineistoa olisikin hyvä jo aineiston keräämisvaiheessa samaan aikaa purkaa ja tarkastella. Mikäli tämä ei ole mahdollista, aineiston analyysiin ja käsittelyyn olisi hyvä alkaa mahdollisimman pian aineiston keräämisen jälkeen. Tällöin aineisto on vielä tuoretta ja inspiroi tutkijaa. Aineistosta voi myös käydä ilmi, että jotkin tiedot voivat vaatia tarkennusta tai lisäselvityksiä, jotka on helpointa tehdä heti haastatteluiden jälkeen. (Hirsijärvi & Hurme 2022.)

Teemahaastatteluja varten oli suunniteltu haastattelurunko (Liite 1) joka sisälsi yhteensä kolme erilaista teemaa. Teemoina olivat taustatiedot, kuten haastateltavan organisaatiota ja haastatelta-

van työhön ja ammattiin liittyviä kysymyksiä, kestävyys ja vastuullisuus toimintaan liittyviä kysymyksiä, sekä kysymyksiä paikallisten raaka-aineiden hyödyntämisestä. Teemahaastattelun tarkoituksena oli saada mahdollisimman kattava näkemys siitä millaisessa tilassa kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osaaminen on tällä hetkellä haastateltavissa ravintola-alan organisaatioissa sekä miten tärkeänä työntekijät kokevat kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden organisaation toiminnassa ja omassa työssään.

Haastateltavia yritettiin alun perin tavoitella useammasta eri organisaatiosta ja tavoitteena oli suunnata opinnäytetyö yhteen ravintola-alan organisaation. Tämä osoittautui kuitenkin ennakoitua haastavammaksi, sen vuoksi opinnäytetyötä ei tehty toimeksiantona. Haastateltavia tavoiteltiin opinnäytetyöntekijän omien kontaktien kautta. Haastatteluun halukkaita henkilöitä löytyi lopulta kolme. Kriteereinä haastattelua varten oli löytää haastateltavia, jotka olisivat työskennelleet ravintola-alalla yli viisi vuotta. Näin ollen heille on kertynyt riittävästi työkokemusta ja kokemusta myös kestävästä kehityksestä sekä vastuullisuudesta ravintola-alan toiminnassa. Haastattelut suoritettiin haastattelijan kotona, haastateltavan kotona sekä haastateltavan työpaikalla. Haastattelut nauhoitettiin, haastattelijan puhelimessa olevan sanelin- sovelluksen avulla. Näin pystyttiin varmistamaan se, että aineiston litterointi pysyisi mahdollisimman aitona. Ennen haastatteluita haastateltavat hyväksyivät tietosuojaselosteen sekä haastattelun nauhoittamisen. Haastattelut kestivät keskimäärin 30–50 minuuttia. Haastateltavat kertoivat innostuneesti pohtien omia näkemyksiään haastattelussa esitettyihin kysymyksiin. Haastatteluiden lopputuloksena syntyi yhteensä 14 sivua litteroitua haastattelu aineistoa.

Aineiston analyysin kuvaaminen

Haastatteluiden jälkeen haastattelut litteroitiin nauhoituksista tekstiksi. Litteroinnissa nauhoitettu puhe muutettiin tekstimuotoon. Tässä yhteydessä teksti muotoiltiin niin, että litteraateista poistettiin haastateltaviin viittaavat tunnistetiedot jättämällä esimerkiksi haastateltavien nimet sekä työpaikkojen nimet pois litteroidusta aineistosta.

Aineiston analyysi toteutettiin Tuomen ja Sarajärven (2018) kirjan laadullisen sisällön analyysin vaiheiden mukaisesti. Analyysi aloitettiin lukemalla litteroidut haastatteluaineistot moneen kertaan,

jotta opinnäytetyöntekijä saisi kattavan yleiskäsityksen aineistosta. Seuraavaksi aineistosta väritettiin haastateltavien vastauksista samankaltaisuuksia ja erilaisuuksia helpottamaan kokonaiskuvaa siitä, millainen aineisto oli saatu kasaan haastatteluista.

Seuraavaksi aineisto jaettiin haastattelurungossa esitettyjen teemojen mukaisesti taulukkoihin, jotta aineistoa pystyttiin analysoimaan vaiheittain alkaen alkuperäisilmaisuista ja edeten pelkistämiseen, ryhmittelyyn ja luokitteluun. Taulukossa 1 kuvataan opinnäytetyöntekijän työstämää aineiston analysointia vaiheittain.

Taulukko 1. Esimerkki aineiston analyysistä (oma luonnos)

Alkuperäisilmaisu kysymyksestä: Käytätkö työssäsi paikallisia raaka-aineita?	**Pelkistäminen**	**Ryhmittely**	**Pääluokka**
”Ei. Ketju kilpailuttaa raaka-aineiden toimittajat ja tulevat tukun kautta. Yleensä tuotteet tulevat esimerkiksi HK:lta ja tällaisilta isommilta tuottajilta, koska ketjussa on monta paikkaa ja ympäri Suomea, niin kaikkiin ketju ravintoloihin tulee olla mahdollista hankkia samat raaka-aineet.” (H1)	Ketjun vuoksi ei ole mahdollista käyttää paikallisia raaka-aineita, raaka-aineet tulevat isoilta toimijoilta, ketjun ravintoiloihin samat raaka-aineet.	Ketjun kilpailutus ratkaisee. Emme käytä paikallisia tuotteita.	Raaka-aineiden hankinta hankintaprosessin mukaisesti. Paikallisten tuotteiden osuus erittäin vähäistä.
”Kyllä jonkin verran käytetään paikallisia raaka-aineita. Toki jonkin verran tulee tukusta.” (H2)	Jonkin verran paikallisia raaka-aineita.	Tukku ja paikalliset tavarantoimittajat.	Raaka-aineiden hankinta hankintaprosessin mukaisesti. Paikallisten tuotteiden

			osuus erittäin vähäistä.
”Ei oikeastaan. Meillä on sopimukset niin ei saada ottaa. Leivät tulevat kuitenkin läheltä sekä leipomotuotteet.” (H3)	Ei paikallisia raaka-aineita muita kuin leivät ja leipomotuotteet.	Hankintasopimus asettaa ehdot. Leivät ja leipomotuotteet paikallisilta toimijoilta.	Raaka-aineiden hankinta hankintaprosessin mukaisesti. Paikallisten tuotteiden osuus erittäin vähäistä.

4 Tutkimustulokset

4.1 Haasteltavien taustatietoja

Haastatteluun osallistuneet henkilöt olivat iältään 28–54-vuotiaita. Kaikki olivat olleet alan töissä jo vuosia. Työssäolovuosia ravintola-alalla haastateltaville oli kertynyt jo 10–36-vuotta. Haastateltavat työskentelivät kaikki erilaisissa ravintola-alan organisaatioissa. Ensimmäinen haastateltavista työskenteli buffet ravintolassa keittiöpäällikön työtehtävissä. Toinen haastateltavista työskenteli kahvilassa kahvilatyöntekijänä ja kolmas haastateltavista työskenteli sairaalan keittiössä esihenkilönä. Haastateltavien työnkuvat olivat toisistaan poikkeavia. Keittiöpäällikkönä työskentelevän haastateltavan työnkuva piti sisällään tilausten tekoa, tukku kuormien purkamista sekä keittiöhenkilökunnan työskentelystä huolehtimista. Kahvilatyöntekijänä työskentelevän haastateltavan työnkuva sisälsi kahvilatuotteiden valmistusta, lounaan valmistusta ja asiakaspalvelua. Esihenkilönä työskentelevän haastateltavan työnkuva puolestaan sisälsi tilaustentekoa, ruokajaosta huolehtimista sekä tiiminvetäjänä työskentelyä. Taulukosta 2 ilmenee yhteenveto haastateltavien taustatiedoista.

Taulukko 2. Haastateltavien taustatietoja (oma luonnos)

Taustatietoja	Haastateltava 1:	Haastateltava 2:	Haastateltava 3:
Ikä	54- vuotta.	28-vuotta.	54-vuotta.
Työssäolovuodet	30- vuotta.	10- vuotta.	36-vuotta.
Työpaikka	Buffet ravintola.	Kahvila.	Sairaalan keittiö.
Ammattinimike	Keittiöpäällikkö.	Kahvilatyöntekijä.	Esihenkilö.
Tehtävänkuva	Tilausten tekoa, kuormien purkua, ja keittiöhenkilökunnan työskentelystä huolehtiminen.	Kahvilatuotteiden valmistus, lounaan valmistus ja asiakaspalvelu.	Tilausten tekoa, ruoka jaosta huolehtiminen ja tiiminvetäjä.

4.2 Kestävyys ja vastuullisuus

Haastateltavat kertoivat hyvin monipuolisesti kokemuksistaan siitä, mitä kestävä kehitys ja vastuullisuus heidän työssään tarkoitti. Kysyttäessä, mitä mielestäsi kestävä kehitys sekä vastuullisuus tarkoittavat, haastateltavat nostivat esille kierrätyksen, kierrätettävien tuotteiden jatkokäytön sekä ympäristön huomioimisen kaikessa toiminnassa.

> *Kestävä kehitys sekä vastuullisuus ovat minulle tärkeitä arvoja. Minulle ne tarkoittavat ympäristön huomioimista omassa elämässäni sekä toimissani. (H2)*

Kysyttäessä haastateltavilta, miten he toimivat työpaikoillaan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden saavuttamiseksi, he mainitsivat mm. ResQ- apin hyödyntämisen, luonnonvaroista huolehtimisen ja lautashävikin seurannan.

> *Mahdollisimman pienet hävikit pyritään saavuttamaan. Väkisinkin buffetista hävikkiä tulee. Hävikki laitetaan sitten ResQ- appiin myyntiin. (H1)*

Haastateltavat kertoivat mutkattomasti siitä, miten kestävä kehitys sekä vastuullisuus näkyivät heidän päivittäisessä työskentelyssään. Esiin nousi samankaltaisia vastauksia edellisen kysymyksen kanssa. Haastateltavat painottivat kierrätystä, hävikin seuraamista sekä annos määrien tarkkailua.

No kyllä tämä hävikin seuranta varmaan on pääosassa. Sitä hävikkiä seurataan päivittäin ja reagoidaan siihen. Mietitään pitäisikö ruoka-ainemääriä pienentää ja tietenkin päivät ovat erilaisia, niin ei voi ikinä tietää kuinka paljon ruokaa menee, mutta on sitten suurin piirtein pohjaa aina. (H1)

Haastateltavilta kysyttäessä siitä, millaista kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osaamista heiltä löytyy jo ennestään, kysymys sai haastateltavat miettimään vastaustaan ja kysymys tuntui haastateltavista hankalalta. Haastateltavilta löytyi osaamista esimerkiksi hävikin syntymisen ehkäisyyn, kierrätykseen sekä annoskokojen seurantaan.

Varmasti osaamiseni on aika yleiselä tasolla. Kiinnitän huomiota kierrättämiseen ja hävikin syntymisen vähentämiseen. (H2)

Hmm… Tämä on ihan mielenkiintoista kylläkin. Kaikki kirjataan tällä hetkellä ylös ja nähdään vähän, millaisia potilaita meillä on. Sitä voidaan tarkastella, jos meillä on tällä hetkellä jokin ruoka mitä aina jää. Näitä pystytään seuraamaan ja voidaan sitten vaihtaa ruokalistaa, jos on jokin sellainen ruoka-annos mikä ei oikein maistu. Toki tällä hetkellä on paljon asiakkaita, jotka ovat kipeitä ja ei välttämättä maistu ruoka. Täytyy miettiä, jos meillä on sittenkin liian isot annoskoot. Osastojen kanssa pitää olla yhteyksissä pienemmästä annoskoosta. Yleensä meillä on potilailla M- annoskoko. Meillä on siihen sitten tietty annoskoko siihen annokseen. Se voi olla, että S-koko voisi olla parempi, jos M- annoskoosta jää paljon ruokaa. Mahdollisuus olisi siis pienempään annokseen, jos on tarvetta. Oikeaa annoskokoa haetaan tällä hetkellä. Aika hyvin kuitenkin pitäisi olla nyt oikea annoskoko hallinnassa. Välillä päiväykset ovat liian lyhyitä esimerkiksi joissain salaateissa, niin täytyy välillä muuttaa ruokalistalla olevaa salaattia. Välillä voi olla, että meillä olisi jokin valmis salaatti, mutta pitääkin sitten tehdä tuoresalaatti. Pitkät päiväykset ovat onneksi noissa valmissalaateissa. Pitää miettiä sitten, kun niitä tilataan, että osaan vähän hajauttaa sitä tilattavaa määrää. Ei voi ottaa sitä niin paljoa. (H3)

Haastateltavilla tuntui olevan hyvin yksimieliset vastaukset kysymykseen siitä, millaista kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osaamista haastateltavat kaipaisivat lisää. Kaikki haastateltavat korostivat tiedottamisen tärkeyttä. Esiin nousi myös tarve nykyaikaisemmille järjestelmille.

> *Mielestäni näistä olisi hyvä puhua enemmän työpaikalla ja lisätä tietoa kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden tärkeydestä. Myös olisi tärkeää kuulla uusista suuntauksista. (H2)*

Kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden näkökulma koettiin tärkeäksi ravintola-alan tulevaisuuden kannalta. Myös ohjeistuksien ja asetuksien noudattaminen koettiin tärkeäksi. Samoin ravintola-alan toiminnan vaikutus ympäristöön ja tuotteiden paikallisuus koettiin tärkeiksi tekijöiksi ravintola-alan ympäristövaikutusten kannalta.

> *Kyllä minä koen sen hyvin tärkeänä. Ravintola-alan yrityksillä on iso vaikutus toiminnallaan ympäristöön. (H2)*

> *Se on oikein tärkeää. Ei näitä kaikkia toiminta ohjeita sekä asetuksia enää kannata purkaakaan. Tulevaisuudessa on tätä päivää ja ei se tästä enää muutu. Tietysti hyvä niin. (H3)*

Haastateltavilla tuntui olevan selvät vastaukset siitä, miten heidän mielestään kestävän kehityksen osaamista ravintola-alalla voitaisiin kehittää. Esiin nousi selvästi kestävän kehityksen tiedon lisäämisen tärkeys koulutuksiin. Tämän lisäksi esiin nousi myös se, että haastateltavat kokivat erittäin tärkeäksi työelämän tiedotukset ja koulutukset kestävää kehitystä koskien.

> *Noh, kaikilla koulutusmuodoilla ja tuomalla sen myös osaksi ammatillista koulutusta. Myös, että tulisi kaikenlaisia tiedotuksia mistä kävisi ilmi, mitä kaikkea voitaisiin tehdä kestävän kehityksen ja vastuullisuuden parantamiseksi. (H1)*

Haastateltavat vastasivat hyvin monipuolisesti kysyttäessä heiltä siitä, miten heidän työssään pyritään minimoimaan hävikkiä. Esiin tuli esimerkiksi reseptien seuranta, annoskokojen seuranta, tuotteiden menekin seuranta ja suhteuttaminen valmistusmääriin.

Juuri nämä annoskoot. Uusia ihmisiäkin, jos tulee, niin meillä on se annostaulukko siellä seinällä ja ennen, kun aloitetaan ruuan jako, tehdään koeannos. Punnitaan siihen esimerkiksi salaattia 45 grammaa. Sitten esimerkiksi perunalla ja muusilla on myös oma annoskoko. Kastikkeella ja kappaletavaralla on myös oma annoskokonsa. On tärkeää, ettei annos ole liian suuri. Vanhat ihmiset ovat myös tottuneet syömään kaiken, niin ei ole hyväksi, jos annos on liian suuri. (H3)

4.3 Lähellä tuotettujen raaka-aineiden hyödyntäminen

Haastateltavat tuntuivat olevan aavistuksen harmissaan kysyttäessä siitä, käyttävätkö he työssään paikallisia raaka-aineita. Tämä johtui varmasti siitä, että haastateltavien työpaikoilla ei juurikaan pystytä hyödyntämään paikallisia raaka-aineita ja se tuntui tuottavan harmitusta haastateltavissa. Esiin nousi, että satunnaiset tuotteet voivat olla peräisin paikallisilta tuottajilta. Useimmiten kuitenkin sopimukset oli tehty isompien tuottajien kanssa ja esimerkiksi ketjuravintolaan ei voida ottaa pienempien tuottajien raaka-aineita, koska kaikkien ketjuravintoloiden tulisi käyttää samoja raaka-aineita ja pienien tuottajien olisi hankalaa saada toimitettua raaka-aineita jokaiseen ravintolaan ympäri Suomen.

> *”Ei. Ketju kilpailuttaa raaka-aineiden toimittajat ja tulevat tukun kautta. Yleensä tuotteet tulevat esimerkiksi HK:lta ja tällaisilta isommilta tuottajilta, koska ketjussa on monta paikkaa ja ympäri Suomea, niin kaikkiin ketju ravintoloihin tulee olla mahdollista hankkia samat raaka-aineet.” (H1)*

Haastateltavilta kysyttäessä siitä, Miten uudet ravintosuositukset vaikuttavat työskentelyysi esiin nousi se, että uudet ravintolasuositukset eivät ole suoranaisesti vaikuttaneet heidän päivittäiseen toimintaansa.

”Ei ole suoranaisesti vaikuttanut toimintaamme tai en ole ainakaan huomannut mitään muutoksia.” (H2)

5 Pohdinta

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miten haastatteluun osallistuneet ravintola-alan edustajat toimivat kestävän kehityksen tavoitteiden saavuttamiseksi. Pyrkimyksenä oli selvittää, millaista osaamista työntekijöiltä löytyy jo valmiiksi ja millaista osaamista työntekijät kokevat tarvitsevansa lisää kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osa-alueilla. Tutkimus toteutettiin laadullisena tutkimuksena ja teemahaastattelun keinoin. Teemahaastattelussa haastateltavilta kartoitettiin tietoa ravintola-alan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden nykytilasta. Tutkimuksen lopputuloksena syntyi selvitys ravintola-alan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden tilanteesta tällä hetkellä. Tämän tutkimuksen kannalta yksi tärkeimmistä päämääristä oli että, tutkimuksen avulla lukijat saavat tietoa ravintola-alan työntekijöiden näkökulmasta kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden nykytilanteesta päivittäisessä työelämässä.

5.1 Johtopäätökset

Tutkimuksen tulokset osoittivat, että tällä hetkellä ravintola-alalla päivittäinen työskentely kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden saavuttamiseksi on osin vielä lapsen kengissä. Jokainen haastateltavista kertoi, että kestävä kehitys sekä vastuullisuus näkyvät heidän päivittäisessä työskentelyssään esimerkiksi hävikin seurantana. Muita esimerkkejä olivat, kierrätys sekä annosmäärien seuranta. Yksi haastateltavista kertoi työskennelleensä aikaisemmin ravintolassa, jossa kestävä kehitys sekä vastuullisuus olivat todella tärkeitä arvoja ravintolan toiminnassa. Kyseisessä ravintolassa henkilökunnan työvaatteet valmistettiin kierrätysmateriaaleista, ravintolan kalusteet olivat kierrätysmateriaaleista valmistettuja ja annosten hiilijalanjäljet huomioitu. Myös esimerkiksi raaka-aine kuormien ympärillä olevat muovit lähetettiin takaisin seuraavan kuorman mukana ja ne päätyivät jatkokäyttöön. Haastateltavan mielestä vain todella harva ravintola pääsee samalle tasolle missä kestävä kehitys sekä vastuullisuus ovat niin näkyvästi esillä.

Tutkimuksessa havaittiin myös, että kaikki haastateltavista kokivat kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden erittäin tärkeänä ravintola-alan tulevaisuuden kannalta. Haastateltavat kokivat kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden asetukset ja lait erittäin tärkeiksi. Ravintola-alan toiminnalla koettiin olevan suuret ympäristövaikutukset. Selkeästi haastateltavat tunnistivat vastuullisuuden tärkeyden, siitä huolimatta taloudelliset paineet ja kilpailu voivat estää tehokkaiden ja kestävämpien käytäntöjen toteuttamisen. Kestävä kehitys ja vastuullisuus vaativat syvempää sitoutumista,

ja olisikin ollut mielenkiintoista tutkia opinnäytetyössä enemmän sitä, mitä konkreettisia toimenpiteitä ja muutoksia haastateltavat ovat valmiita tekemään näiden periaatteiden toteuttamiseksi.

Tutkimuksessa kävi ilmi haastateltavien osaamisen kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osa-alueella olevan perusosaamisen tasolla. Haastateltavat kertoivat omaavansa hyvin perinteisiksikin miellettävät ravintola-alan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden perusteet. Esiin nousi esimerkiksi osaaminen kierrättämisessä, hävikin syntymisen ehkäisemissä, lautashävikin seurannassa sekä raaka-aineiden päivämäärien huomioinnissa. Kaikki haastateltavista kokivat kaipaavansa lisää osaamista kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osa-alueella. Haastateltavat nostivat esiin sen, että tarvetta olisi lisätä tietoisuutta työpaikoilla kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden suhteen. Esiin nousi myös tarve nykyaikaisemmille järjestelmille. Nykypäivänä on monenlaisia järjestelmiä, jotka laskevat esimerkiksi ruokahävikit ja seuraavat varastoarvoja. Tällaisille järjestelmille koettiin olevan tarvetta kestävyyden sekä vastuullisuuden edistämiseksi. Selkeästi haastateltavat kokivat, että erilaiset tiedotukset kestävästä kehityksestä sekä vastuullisuudesta eivät olleet saavuttaneet heitä. Haastateltavat toivoivatkin tiedotteiden ja uusien asetuksien olevan helpommin saatavilla.

Tutkimuksessa nousi esiin myös se, että haastateltavat toivoivat voivansa hyödyntää enemmän paikallisia raaka-aineita. Tällä hetkellä paikallisten raaka-aineiden osuus kaikista raaka-aineista oli minimaalinen. Syitä oli monia siihen, miksi paikallisten raaka-aineiden käyttö on vähäistä. Esiin nousi esimerkiksi se, että paikallisten pienempien tuottajien raaka-aineet ovat usein arvokkaampia verrattaessa isompien tukku tuottajien hintoihin. Haastateltavat kokivat, että asiakkaat eivät olisi valmiita maksamaan ravintolan tuotteista enemmän paikallisten raaka-aineiden vuoksi. Tämä herättää kysymyksiä hinnoittelun ja arvostuksen suhteesta. Miksi kuluttajat eivät ole valmiita maksamaan enemmän paikallisista tuotteista, vaikka ne voisivat tarjota paremman laadun ja tuen paikalliselle yhteisölle? Kalliimman hinnan lisäksi esteenä oli esimerkiksi se, että ketjuravintoloissa tulisi kaikilla olla käytössään samat raaka-aineet ja se on useimmiten esteenä paikallisten raaka-aineiden käytölle. Yhtenä syynä vielä siihen miksi paikallisia raaka-aineita ei voida käyttää on, että useimmiten pienemmät raaka-aineiden tuottajat eivät pysty vastaamaan isompien tuottajien sopimuskilpailussa samoilla hinnoilla.

5.2 Tutkimustulosten peilaaminen aiempaan tutkimukseen

Tutkimuksessa nousi esiin selkeästi kolme kehittämiskohtaa. Haastateltavat toivoivat voivansa parantaa omaa osaamistaan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden suhteen. Sen lisäksi haastateltavat kokivat, ettei heidän osaamisensa kestävästä kehityksestä sekä vastuullisuudesta vastannut tarpeeksi vaadittuja standardeja. Haastateltavien mielestä olisi myös hyvä lisätä kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden opetusta koulutuksiin sekä järjestää kursseja asian tiimoilta. Haastateltavien mielestä oli myös harmillista, etteivät he voi käyttää työskentelyssään paikallisia raaka-aineita.

Kespro suoritti vuonna 2020 tutkimuksen ”Suomalaisten odotukset ravintoloiden vastuullisuudelta”. Tutkimus toteutettiin kvantillisena kyselytutkimuksena. Kyselyyn vastasi n. 1085 vastaajaa ympäri Suomea. Vastaajat olivat iältään 18–70-vuotiaita. Tutkimuksessa selvisi, että 69 %:lle vastaajista vastuullisuudella on merkitystä ravintolaa valittaessa. 84 % kyselyyn vastanneista piti todella tärkeänä, että ravintolan käyttämät raaka-aineet ovat kotimaisia. 78 % vastanneista piti tärkeänä, että raaka-aineet ovat tuotettu mahdollisimman lähellä ravintolaa. Tutkimuksesta mukaan yli puolet vastanneista olisivat valmiita maksamaan enemmän ruoasta, joka olisi valmistettu paikallisista raaka-aineista. (Suomalaisten odotukset ravintoloiden vastuullisuudelta 2021.) Kespron teettämästä tutkimuksesta näkyy selvästi se, että yhä useammat ravintola-alan asiakkaista suosivat kotimaisia raaka-aineita käyttäviä ravintoloita ja monelle myös paikallisten raaka-aineiden käyttö oli erityisen tärkeää. Myös yli puolet Kespron suorittamaan kyselyyn vastanneista olivat sitä mieltä, että he olisivat valmiita maksamaan enemmän ruoasta, joka olisi valmistettu paikallisia raaka-aineita käyttäen. (Suomalaisten odotukset ravintoloiden vastuullisuudelta 2021.)

Kespron suorittaman tutkimuksen mukaan asiakkaat kiinnittävät myös entistä enemmän huomiota ravintoloiden vastuullisuuteen. Vastaajat pitivät vastuullisuusnäkökulmaa todella tärkeänä ravintoloiden toiminnan kannalta. Kyselyyn vastanneista 79 % piti tärkeänä, että hävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän. 79 % vastanneista piti myös tärkeänä, että ravintolassa kierrätetään tehokkaasti ja 87 % piti tärkeänä, että ravintolan lajittelu ja jätteidenhuolto on suoritettu asianmukaisesti. (Suomalaisten odotukset ravintoloiden vastuullisuudelta 2021.) Näitä Kespron saamia tutkimustuloksia verrattaessa opinnäytetyöntekijän saamiin tutkimustuloksiin, siitä miten työntekijät työskentelevät päivittäin kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden saavuttamiseksi voidaan todeta,

että heidän päivittäinen työskentelynsä kohtaa odotukset. Haastateltavien vastauksista päivittäiseen työskentelyyn kestävyyden ja vastuullisuuden saavuttamiseksi, nousi esiin samankaltaisuuksia Kespron saamiin tutkimustuloksiin verrattuna. Haastateltavat pitivät tärkeänä osana päivittäistä työskentelyään esimerkiksi juuri hävikin minimointia sekä kierrätystä. Voidaan siis todeta, että tällä hetkellä voidaan vastata asiakkaiden odotuksiin vastuullisuuden huomioimisesta päivittäisessä työskentelyssä.

Compass Group Suomen toimipiste on toteuttanut ilmastoruokatutkimuksen, jonka avulla kerättiin tietoa kuluttajien mielipiteistä koskien ilmastoystävällisestä ruoasta ja suomalaisille tärkeimmistä ruokaan liittyvistä vastuullisuustekijöistä. Tutkimus toteutettiin vuonna 2023. Tutkimus toteutettiin paneelikyselyllä Innolinkin kanssa. Tutkimukseen osallistui 1004 vastaajaa. Tutkimuksen perusteella tärkeimmäksi vastuullisuustekijäksi nousi henkilökunnan hyvinvointi. Vastaajien vastausten perusteella myös hävikin vähentäminen sekä paikallisten raaka-aineiden käyttäminen sijoittuivat tärkeimpien vastuullisuustekijöiden joukkoon. Compass Groupin Suomen toimipisteen vastuullisuuspäällikkö Marketta Viljasaaren mukaan tutkimuksessa saatujen vastauksien perusteella voidaan päätellä, että suomalaiset kiinnittävät huomiota syömänsä ruoan ilmastovaikutuksiin. (Tutkimus: suomalaiset haluavat syödä ravintoloissa, joissa henkilökuntaa kohdellaan hyvin 2023.)

Vertaillessa Kespron sekä Compass Group Suomen toimipisteen tutkimustuloksia voidaan todeta, että ne ovat keskenään hyvin samankaltaisia. Molemmissa tutkimuksissa vastaajat ovat painottaneet vastuullisen ravintolatoiminnan tärkeyttä. Erityisesti hävikin vähentäminen sekä paikallisten raaka-aineiden käyttö nousi kummassakin tutkimuksessa näkyvästi tärkeimpien vastuullisuustekijöiden joukkoon. Tätä opinnäytetyötä verratessa Kespron sekä Compass Group Suomen suorittamiin tutkimuksiin voidaan todeta, että kaikki kolme tutkimusta sisälsivät samankaltaisia lopputuloksia. Jokaisessa kolmessa tutkimuksessa tärkeimmiksi vastuullisuustekijöiksi ovat nousseet hävikin vähentäminen sekä raaka-aineiden paikallisuus. Näitä kolmea tutkimusta toisiinsa verratessa voidaan huomata, että ravintoloiden työntekijöillä sekä asiakkailla on samankaltaiset näkemykset ravintolan kestävästä sekä vastuullisesta toiminnasta.

5.3 Luotettavuuden ja eettisyyden tarkastelu

Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta voidaan mitata kolmella käsitteellä. Nämä käsitteet ovat luotettavuus, eettisyys sekä uskottavuus. Nämä kolme käsitettä kytkeytyvät toisiinsa ja niitä ei ole myöskään helppo määritellä. Ensimmäisellä käsitteellä eli luotettavuudella tarkoitetaan, että tutkija on vakuuttanut lukijan ammattitaidostaan. Tutkimuksen laatua arvioitaessa tutkijan tulisi kyetä valitsemaan oikeanlaisia sekä perusteltuja lähestymistapoja toteuttaakseen tutkimuksen sekä löytääkseen ratkaisun tutkimusongelmaan. Eettisyydellä tarkoitetaan sitä, että koko tutkimuksen ajan tutkija noudattaa eettisiä periaatteita. Tutkimuksessa käytettyjen analyysitapojen sekä kriteereiden tulisikin täyttää eettiset periaatteet. Eettisesti toteutetusta tutkimuksesta ei pitäisi tulla minkään laista haittaa tutkimukseen liittyville tahoille tai sen kohteena oleville. Eettisesti toteutettu tutkimus pyrkiikin tuomaan positiivisia vaikutuksia sen kohteena oleville tai siihen liittyville tahoille. Tutkimuksen uskottavuudella tarkoitetaan sitä, miten tutkimuksen kohteena olevat henkilöt, kollegat sekä lukijat ovat hyväksyneet tutkimuksen tulokset valideiksi sekä tutkimuksen aineisto on kerätty asianmukaisten menetelmien avulla ja analysoitu huolellisesti. (Juuti & Puusa 2020.)

Tutkimuseettinen neuvottelukunta (TENK) on laatinut yhdessä tutkimusyhteisön kanssa ohjeistuksen, joka on toiminut mallina tutkijoille ja korkeakouluopiskelijoille Suomessa noudatettavasta hyvästä tieteellisestä käytännöstä (HTK) ja sen loukkausepäilyjen käsittelystä (HTK-prosessi). Hyvän tieteellisen käytännön perusperiaatteita ovat tutkimuksen luotettavuus, rehellisyys, arvostus sekä vastuunkanto. Luotettavuuden avulla varmistetaan tieteellisen toiminnan laatu suunnittelussa, menetelmissä sekä analyyseissä. Rehellisyydellä tarkoitetaan, että tutkimus tulee suorittaa alusta loppuun saakka yksityiskohtia salaamatta oikeudenmukaisesti sekä puolueettomasti. Tutkijan tulee tutkimusta tehdessään arvostaa yhteiskuntaa, ympäristöä, kollegoita ja kulttuuriperintöä. Tutkijan tulee myös kantaa vastuuta koko tieteellisen tutkimuksen aikana**.** (Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa 2023.)

Hyvänä tieteellisen käytännön toimintana voidaan pitää tutkimusta, jossa käytetään eettisiä sekä läpinäkyviä toimintatapoja ja tutkimus dokumentoidaan kattavasti sekä tutkimukseen osallistuvia informoidaan tutkimuksen aikana riittävästi sekä heiltä tulee etukäteen pyytää tarvittavat suostumukset tutkimukseen. Tutkimukseen osallistumisen tulee myös olla täysin vapaaehtoista. Tutki-

musaineiston käytöstä tulee myös tehdä aineistonhallintasuunnitelma, jota tulee päivittää tarvittaessa. Hyvänä tieteellisen käytännön vastaisena toimintana voidaan pitää vilpillistä toimintaa. Vilpillinen toiminta koostuu kolmesta erilaisesta osa-alueesta. Vilpillisenä toimintana voidaan pitää plagiointia. Plagioinnilla tarkoitetaan toisen tutkimusaineiston tai tekstin käyttämistä ilman lupaa ja tarvittavia viittauksia. Vilpillisenä toimintana voidaan pitää myös sepittämistä sekä vääristelyä. Sepittämisellä tarkoitetaan keksittyjen tutkimustulosten, aineistojen sekä tulosten esittämistä. Vääristelyllä puolestaan tarkoitetaan toimintaa, jonka tarkoituksena on alkuperäisten havaintojen tarkoituksellinen muokkaaminen ja esittäminen niin, että havaintoihin perustuva tulos muuttuu. (Hautamäki, Hyvätti, Kirjalainen, Kokko, Korhonen, Liimatainen, Laitinen-Väänänen, Norvapalo & Törn-Laapio 2024.)

Tämän tutkimuksen aikana on noudatettu tarkasti Jyväskylän ammattikorkeakoulun asettamia tutkimuksen eettisyyden sekä luotettavuuden periaatteita. Vaikka tutkimuksen luotettavuuden periaatteita on noudatettu, voidaan todeta, että tutkimuksen luotettavuus olisi parantunut, jos mukaan olisi saatu enemmän haastateltavia. Tällöin tutkimustuloksia olisi voitu verrata laajempaan otokseen, mikä olisi johtanut luotettavampiin tutkimustuloksiin. Opinnäytetyöntekijä on perehtynyt myös tutkimustieteen neuvottelukunnan laatimiin eettisiin käytäntöihin sekä noudattanut tutkijoille asetettuja hyviä tieteellisiä käytäntöjä. Opinnäytetyöntekijän suorittama tutkimus on dokumentoitu läpinäkyvästi ja tutkimuksessa on noudatettu eettisiä periaatteita. Tutkimusta varten haastateltaville on kerrottu kattavasti tutkimuksen tarkoituksesta sekä aineiston keräämisestä on laadittu aineistonhallintasuunnitelma. Haastateltavien on myös annettu tutustua opinnäytetyöntekijän laatimaan tietosuojaselosteeseen ja haastateltavat ovat hyväksyneet tietosuojaselosteen.

5.4 Kehittämisajatuksia ja jatkotutkimusideoita

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kartoittaa sitä, miten ravintola-alalla toimitaan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden saavuttamiseksi. Tutkimusta lähdettiin toteuttamaan laadullisen tutkimuksen keinoin teemahaastattelua apuna käyttäen. Teemahaastattelulla pyrittiin kartoittamaan sitä, miten kestävä kehitys sekä vastuullisuus näkyvät päivittäisessä työskentelyssä juuri henkilökunnan silmin. Tutkimuksessa nousi selkeästi esiin se, että haastateltavat kokivat tarvetta lisätiedoille kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden saavuttamiseksi. Haastateltavat haluaisivat kehittää omaa osaamistaan sekä toivoivat voivansa käyttää paikallisia raaka-aineita osana päivittäistä työskentelyään nykyistä enemmän.

Tutkimuksen myötä syntyi erilaisia kehittämisajatuksia. Kehittämisajatukset lähtivät liikkeelle siitä, miten voitaisiin parantaa ravintola-alalla kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden näkökulmaa päivittäisessä työskentelyssä. Tämä myös linkittyy tietyllä tavalla kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden tietoisuuden lisäämiseen ravintola-alalla. Haastateltavat kokivat, että he kaipaisivat lisää tietoa kestävästä kehityksestä sekä vastuullisuudesta. Tietoisuutta olisikin hyvä lisätä esimerkiksi ammatillisen koulutuksen yhteyteen vaikkapa yhden kurssin muodossa, jossa käsiteltäisiin kestävää kehitystä sekä vastuullisuutta. Näin voitaisiin lisätä tietoa enemmän jokaisen ravintola-alalla työskentelevän saataville. Tietenkin myös työnantajat voisivat kannustaa työntekijöitä suorittamaan kursseja itsenäisesti erilaisten koulutuslaitoksien kautta, joiden avulla lisättäisiin tietoa kestävästä kehityksestä sekä vastuullisuudesta. Kurssien teemoina voisi olla esimerkiksi, ruokahävikki, ekologiset raaka-aineet sekä ravintoloiden ympäristövaikutukset omalla toiminnallaan.

Tietoisuuden lisääminen auttaisi myös kehittämään kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden näkökulmaa päivittäisessä työskentelyssä. Tietoisuutta lisäämällä esimerkiksi hävikin seurannan tärkeys korostuisi. Tutkimusta tehdessä nousi ilmi, että hävikin kirjaukseen ei ole välttämättä jokaisessa ravintola-alan organisaatiossa annettu tarpeeksi painoarvoa. Hävikin seurantaan on voitu luoda vain kynä ja paperi menetelmä. Tällöin tuloksia on hankalaa seurata ja kiireessä myös hävikin merkitseminen voi helposti unohtua. Tähän voisi olla apuna erilaiset järjestelmät esimerkiksi Aromi. Aromi järjestelmää apuna käyttäen pystyttäisiin hävikkiä seuraamaan kätevämmin koneen laskiessa hävikki arvoja. Tällaista järjestelmää apuna käyttäen näkisi myös paremmin sen, että voitaisiinko jonkun tuotteen valmistusmäärää esimerkiksi pienentää. Hävikki ruoan biojätteeseen heittämisen sijaan voitaisiin hävikki ruokaa alkaa myymään esimerkiksi ResQ- apin kautta.

Paikallisten raaka-aineiden käyttö myös parantaisi ravintolan vastuullisuutta. Paikallisten raaka-aineiden käyttö tukisi paikallista taloutta ja edistäisi satokauden mukaista raaka-aineiden käyttöä. Myös paikallisten raaka-aineiden käyttö vähentäisi reilusti raaka-aineiden kuljetuksesta johtuvia päästöjä. Nykypäivänä myös asiakkaille kestävä kehitys sekä vastuullisuus ovat tärkeitä arvoja. Useimmiten asiakas myös kiinnittää huomiota juuri siihen mistä ruokien raaka-aineet ovat peräisin. Paikallisia raaka-aineita käyttämällä organisaatio pystyy luomaan uusia asiakassuhteita sekä luomaan asiakasuskollisuutta. Paikallisten raaka-aineiden käytössä kuitenkin ongelmana on useimmiten juuri se, että niitä ei ole esimerkiksi mahdollista saada ketjuravintolan kaikkiin ravintoloihin

ja vaikka saisikin, niin eihän raaka-aineet silloin olisi paikallisia. Tässä voisi miettiä esimerkiksi olisiko mahdollista, että jokaisessa ketju ravintolassa olisi vaikka yksi paikallinen ruoka-annos, joka olisi valmistettu paikallisia raaka-aineita hyödyntäen. Ratkaisuksi ongelmaan voisi myös miettiä, voisiko ravintolan tuotteiden hintaa nostaa hieman paikallisten raaka-aineiden käyttöönoton vuoksi. Esimerkiksi kahvilatuotteissa voisi näkyvästi mainostaa paikallisten raaka-aineiden käyttöä.

Jatkotutkimusideana olisi erittäin mielenkiintoista syventyä ravintola-alan palveluita käyttäviin asiakkaisiin. Olisi mielenkiintoista tutkia sitä, miten tärkeänä asiakkaat pitävät kestävää kehitystä ja vastuullisuutta sekä ohjailevatko nämä tekijät asiakkaan ostototottumuksia. Jatkotutkimusideana olisi myös mielenkiintoista syventyä yhteen ravintola-alan organisaatioon ja tutkia millaisia näkemyseroja työntekijöiden välillä on vastuullisuudesta sekä kestävästä kehityksestä.

Lähteet

About. N.d. Core cooking for the future. Artikkeli Core cooking for the future verkkosivuilla. Viitattu 7.11.2024. https://cookingforthefuture.net/about/.

Food systems transformation, ensuring regenerative production and consumption. 2023. Raportti WWF: n verkkosivuilla. Viitattu 30.10.2024. https://files.worldwildlife.org/wwfcmsprod/files/Publication/file/o96sqc79o_WWF_Food_factsheet_240123.1.pdf.

Fulton, L., Schmutz, B. & Tehrani, M. 2020. Green Cities and Waste Management: The Restaurant Industry. Artikkeli Sustainability 12. Viitattu 25.2.2025. https://doi.org/10.3390/su12155964.

Fusté-Forné, F. & Wolf, E. 2023. Contemporary advances in food tourism management and marketing. England: Routledge. Viitattu 19.2.2025. https://janet.finna.fi/.

Hartikainen, H., Joensuu, K., Katajajuuri, J – M., Kuisma, M., Riipi, I., Silvennoinen, K. & Vahvaselkä, M. 2021. Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitiekartta. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 49/2021. Luonnonvarakeskus. Helsinki. Viitattu 30.10.2024. https://jukuri.luke.fi/handle/10024/547657.

Hautamäki, J., Hyvätti, S., Kirjalainen, E., Kokko, M., Korhonen, K., Liimatainen, L., Laitinen-Väänänen, S., Norvapalo, K.& Törn-Laapio, A. 2024. Eettiset periaatteet. Opas Jyväskylän ammattikorkeakoulun verkkosivuilla. Viitattu 17.2.2025. https://www.jamk.fi/fi/opiskelijalle/tutkinto-opiskelija/saannot-ja-periaatteet.

Hirvijärvi, S. & Hurme, H. 2022. Tutkimushaastattelu: teemahaastattelun teoria ja käytäntö. 2. p. Helsinki: Gaudeamus. Viitattu 29.10.2024. https://janet.finna.fi/.

Honkakumpu, I. 2020. Keittiömestareiden visiot ravintola- ja catering-alasta. Artikkeli Vitriini lehden verkkosivuilla. Viitattu 7.11.2024. https://www.vitriini.fi/ilmio/keittiomestareiden-visiot-ravintola-ja-catering-alasta.html.

Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa. 2023. Ohjeistus Tutkimuseettisen neuvottelukunnan verkkosivuilla. Viitattu 17.2.2025. https://tenk.fi/fi/hyva-tieteellinen-kaytanto-htk#:~:text=Hyv%C3%A4n%20tieteellisen%20k%C3%A4yt%C3%A4nn%C3%B6n%20perusperiaatteita%20ovat%20eurooppalaisen%20tutkimuseettisen,ohjeistuksen%20mukaan%20luotettavuus%2C%20rehellisyys%2C%20arvostus%20ja%20vastuunkanto.

Härmä, T. & Nasib, N. N.d. Kestävän kehityksen keskeiset käsitteet. Artikkeli opetushallituksen verkkosivuilla. Viitattu 29.10.2024. https://www.oph.fi/fi/opettajat-ja-kasvattajat/kestavan-kehityksen-keskeiset-kasitteet.

Juuti, P. & Puusa, A. 2020. Laadullisen tutkimuksen näkökulmat ja menetelmät. Helsinki: Gaudeamus. Viitattu 7.11.2024. https://janet.finna.fi/.

Kaplan, R. 2020. Zero-waste restaurants tap growing appetite for sustainability. Artikkeli. Viitattu 26.2.2025. https://www.proquest.com/docview/2471135874?parentSessionId=DQr%2Bhn-HmKNoykKDv5naZt8tfoX%2B90kH27JadXjHiU0o%3D&accountid=11773&sourcetype=Trade%20Journals.

Kestävän kehityksen globaali toimintaohjelma Agenda2030. N.d. Artikkeli Suomen kestävän kehityksen toimikunnan verkkosivuilla. Viitattu 29.10.2024. https://kestavakehitys.fi/agenda-2030.

Kestävän kehityksen toimikunnan strategia 2022–2030. 2022. Luonnon kantokyvyn turvaava, hyvinvoiva ja globaalisti vastuullinen Suomi. Raportti valtioneuvoston kanslian verkkosivuilla. Viitattu 29.10.2024. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163958/VNK_2022_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Kiviluoma, M. 2019. Ravintola Nolla elää täydellisessä kiertotaloudessa. Artikkeli Vitriini lehden verkkosivuilla. Viitattu 17.2.2025. https://www.vitriini.fi/tarina/ravintola-nolla-elaa-taydellisessa-kiertotaloudessa.html.

Mitä on zero waste?. N.d. Artikkeli Zero Waste Finlandin verkkosivuilla. Viitattu 17.2.2025. https://zwf.fi/mita-on-zero-waste/#:~:text=Zero%20waste%20on%20ajattelutapa%2C%20joka%20kannustaa%20v%C3%A4hent%C3%A4m%C3%A4%C3%A4n%20j%C3%A4tett%C3%A4,p%C3%A4%C3%A4tyy%20lopulta%20poltettavaksi%20%E2%80%93%20siis%20sekaj%C3%A4tett%C3%A4%20ja%20energiaj%C3%A4tett%C3%A4.

Mitä on kestävä kehitys. 2023. Artikkeli ympäristöministeriön verkkosivuilla. Viitattu 29.10.2024. https://ym.fi/mita-on-kestava-kehitys.

Sarajärvi, A. & Tuomi, J. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi. Viitattu 16.1.2025. https://janet.finna.fi/.

Suomalaisten odotukset ravintoloiden vastuullisuudelta. 2021. Raportti Kespron nettisivuilla. Viitattu 5.2.2025. https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/kuluttajat-kiinnostuneita-raaka-aineiden-alkuperan-lapinakyvyydesta.

Suomen kansallinen ruokahävikkitiekartta. 2022. Ruokahävikkitiekartan verkkosivuilla. Viitattu 28.10.2024. https://ruokahavikkitiekartta.fi/.

Tutkimus: suomalaiset haluavat syödä ravintoloissa, joissa henkilökuntaa kohdellaan hyvin. 2023. Artikkeli Compass Groupin verkkosivuilla. Viitattu 13.2.2025. https://www.compass-group.fi/tietoa-meista/uutisarkisto/2023/ilmastoruokatutkimus/.

Liitteet

Liite 1. Haastattelurunko

- Ikä
- Työssäolovuodet ravintola-alalla
- Työpaikka (yksikkö/työpiste)
- Ammattinimike
- Tehtävänkuva (Millaisissa tehtävissä työskentelet?)

Kestävyys ja vastuullisuus

- Mitä mielestäsi kestävä kehitys sekä vastuullisuus tarkoittavat?
- Miten työpaikallasi toimitaan kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden saavuttamiseksi?
- Miten kestävä kehitys sekä vastuullisuus näkyvät päivittäisessä työskentelyssäsi?
- Millaista kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osaamista sinulta jo löytyy?
- Millaista kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden osaamista kaipaisit lisää?
- Miten tärkeänä koet kestävän kehityksen sekä vastuullisuuden näkökulman ravintola-alan tulevaisuuden kannalta?
- Miten mielestäsi kestävän kehityksen osaamista ravintola-alalla voitaisiin kehittää?
- Miten työssäsi pyritään minimoimaan hävikkiä?

Lähellä tuotettujen raaka-aineiden hyödyntäminen

- Käytätkö työssäsi paikallisia raaka-aineita?
- Miten uudet ravintosuositukset ovat vaikuttaneet työskentelyysi?