

Iiro Hokkanen ja Topi Taskinen

JOUTSENMERKKI-VIIKKO RAVINTOLA TALLISSA


Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Toukokuu 2015




MAMK
University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

	Opinnäytetyön päivämäärä 18.5.2015
Tekijä(t) Iiro Hokkanen ja Topi Taskinen	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Nimeke Joutsenmerkki-viikko Ravintola Tallissa	
Tiivistelmä <p>Joutsenmerkin myöntämiskriteerit ovat viime vuosina tiukentuneet, minkä vuoksi luvanhaltijoiden on haettava uudelleen oikeuttaan käyttää merkkiä. Näin on myös Ravintola Tallissa. Joutsenmerkin lisäksi Talli aikoo hakea nykyistä ylempää tasoa Portaat luomuun -ohjelmassa. Maaliskuussa 2015 Tallissa järjestettiin Joutsenmerkki-viikko, johon tämän opinnäytetyön toimeksianto liittyy.</p> <p>Tehtävämme oli muokata Ravintola Tallin ruokalista Joutsenmerkki-teeman mukaiseksi. Listalla tuli olla mahdollisimman paljon luomu- ja lähiruokaa. Lisäksi laskimme tavallisen ja luomuruoan hintaeroja. Ravintola Tallin toimeksiannosta selvitimme myös, ovatko kampusravintolapalvelut asiakkaiden mielestä oikealla tiellä korostaessaan vihreitä arvoja ja kannattaako tätä linjaa jatkaa. Tarkoituksena oli myös tutkia, ovatko Kasarmin kampusalueella liikkuvat henkilöt tietoisia kampusravintoloiden suuntautumisesta kohti kestävästä kehitystä ja millainen merkitys sillä on asiakkaille. Tutkimuksen suoritimme kyselytutkimuksena. Kyselyyn vastasi 145 Kasarmin kampuksella liikkuvaa ihmistä.</p> <p>Ruokalistan muokkaus osoittautui haastavaksi, koska jopa tavarantoimittajan oli vaikea tietää etukäteen tuotteiden tarkkaa alkuperää. Hintaeroja vertailtaessa kävi todeksi se, että luomutuotteiden käyttö lisää hieman lounaan annoshintaa. Kyselytutkimuksen tulokset olivat ristiriitaisia, mutta niiden perusteella voi sanoa, että vihreät arvot ovat vastaajien mielestä tärkeitä ja he toivovat kampuksen ravintoloiden tuovan niitä esille nykyistä enemmän.</p>	
Asiasanat (avainsanat) Joutsenmerkki, luomu, kestävä kehitys, lähiruoka	
Sivumäärä 40 sivua + liitteet 7 sivua	Kieli suomi
Huomautus (huomautukset liitteistä)	
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Ravintola Talli Ravintolapäällikkö Merja Hölttä

DESCRIPTION

	Date of the bachelor's thesis 18 th of May 2015
Author(s) Iiro Hokkanen & Topi Taskinen	Degree programme and option Degree programme in Hospitality Management Bachelor of Hospitality management
Name of the bachelor's thesis The Nordic ecolabel week at restaurant Talli	
Abstract <p>The criteria for granting the Nordic ecolabel have been made stricter during the past few years, and that's why license holders have to apply again to claim their permission to use this label. This also applies with Restaurant Talli at Mikkeli University of Applied Sciences. Besides applying for the Nordic ecolabel, Talli is aiming to proceed on a higher level in the Steps to organic- program. In March 2015 Talli organized a Nordic ecolabel week, which our thesis assignment was also a part of.</p> <p>Our assignment was to modify restaurant Talli's menu to suit the theme of the Nordic ecolabel. This menu should include as much organic and locally produced food as possible. Based on Talli's assignment we also had to solve if the restaurants in the Campus area are on the right path towards highlighting green values from the customers' point of view and if they should continue like this. The purpose was also to do research if people in the Kasarmi campus area are aware that the restaurants are pursuing sustainable development values and what kind of meaning this has to the customers. We used an inquiry survey to get results. 145 people at the Kasarmi campus area answered this survey.</p> <p>Modifying the menu proved to be challenging, because even the supplier did not always know beforehand the exact origin of the products. Comparing the differences in prices we stated, that using more organic products per lunch portion would raise the prices slightly. The results of the research were contradictory but based on them we conclude, that green values are important to the people who answered the survey and they hope that the restaurants in the campus area will advertise them more in the future.</p>	
Subject headings, (keywords) the Nordic ecolabel, organic food, sustainable development, local food	
Pages 40 pages + 7 pgs appendices	Language Finnish
Remarks, notes on appendices	
Tutor Tiina Tuovinen	Bachelor's thesis assigned by Ravintola Talli / Restaurant Talli Restaurant manager Merja Hölttä

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	OPINNÄYTETYÖN KÄSITTEET	1
2.1	Joutsenmerkki	2
2.1.1	Elinkaariajattelu	3
2.1.2	Joutsenmerkki ravintoloissa.....	4
2.1.3	Joutsenmerkin valinnan perusteita.....	8
2.2	Luomu.....	9
2.2.1	Luomu maksaa enemmän	9
2.2.2	Portaat luomuun -ohjelma.....	10
2.3	Lähiruoka.....	11
2.4	Kestävä kehitys	13
2.4.1	Kestävän kehityksen alueet.....	13
2.4.2	Ekologinen ruoka	14
3	OPINNÄYTETYÖN TOIMEKSIANTAJA	16
4	TUTKIMUSMENETELMÄT.....	19
4.1	Kyselytutkimus	20
4.2	Tutkimuksen luotettavuuden arviointi.....	21
5	OPINNÄYTETYÖN TAVOITTEET JA TOTEUTUS.....	22
5.1	Tavoitteet	22
5.2	Toteutus	23
6	TYÖN TULOKSET.....	24
6.1	Ruokalistan muokkaus.....	24
6.2	Luomun ja tavallisen tuotteen hintaero.....	25
6.3	Kyselytutkimuksen tulokset.....	27
7	JOHTOPÄÄTÖKSET.....	33
8	POHDINTAA	35
	LÄHTEET	37

LIITTEET

- 1 Kyselylomake
- 2 Lounaslista
- 3 Suorat jakaumat

1 JOHDANTO

Yritysten ja organisaatioiden toiminnassa kiinnitetään yhä enemmän huomiota ympäristöasioihin, mutta myös asiakkaiden ja kuluttajien ympäristöä koskeva kiinnostus on lisääntynyt. Ekologisuus ja eettisyys ovat ruokapalvelujen kannalta asioita, joita asiakkaat arvostavat. Taloudellisen ja markkina-arvon lisäksi ympäristöasioista huolehtiminen on tärkeää myös ammattikeittiössä. Ympäristöarvoista huolehtiminen on myös vastuuntuntoa planeettaamme kohtaan. Tavoitteena on turvata nykyisille sekä tuleville sukupolville terveen elämän ja hyvinvoinnin mahdollisuudet. (Heikkilä 2002, 5.)

Opinnäytetyömme idea sai alkunsa Ravintola Tallin tarpeesta. Joutsenmerkin myöntämiskriteerit ovat viime vuosina tiukentuneet, minkä vuoksi luvanhaltijat joutuvat hakemaan merkkiä uudestaan. Näin on myös Ravintola Tallissa. Joutsenmerkin lisäksi Talli aikoo saavuttaa seuraavan eli viidennen portaan ammattikeittiöille tarkoitettussa, vapaaehtoisessa, kuusi-tasoisessa Portaat luomuun -ohjelmassa. Tähän liittyen ravintola Tallissa järjestettiin 16.3.–20.3.2015 Joutsenmerkki-viikko, jossa haluttiin tuoda esille luomua ja lähiruokaa.

Valitsimme työhömme Joutsenmerkki-aiheen, koska haluamme olla osaltamme mukana edistämässä kestävän kehityksen periaatteita. Olemme tulevia restonomeja ja olemme nähneet, mitä asiakkaat vaativat ruualtaan. He haluavat esimerkiksi tietää, mistä ruuan raaka-aineet ovat peräisin ja kuinka ne ovat tuotettu. Asiakas arvostaa ruokaa, joka on maukasta, tuoretta ja jonka raaka-aineet ovat mahdollisimman lähellä luonnonmukaisesti tuotettuja. Tässä opinnäytetyössä tutkimme, ovatko vihreät arvot tärkeitä henkilöille, jotka liikkuvat Mikkelin ammattikorkeakoulussa ja käyttävät alueen ravintolapalveluita.

2 OPINNÄYTETYÖN KÄSITTEET

Opinnäytetyössämme mainitaan usein termi *vihreät arvot*. Tällä haluamme ilmaista kokonaisuutta, johon kuuluvat niin Joutsenmerkki, luomu kuin lähiruokakin. Vihreät arvot edustavat samanlaisia arvoja kuin kestävän kehityksen arvomaailma, mutta pai-

nottuvat eniten ekologiseen kestävyYTEEN. Seuraavaksi avaamme opinnäytetyöme tärkeimpiä käsitteitä.

2.1 Joutsenmerkki

Pohjoismaiden ministerineuvoston kuluttajasektori perusti Joutsenmerkin (kuva 1) vuonna 1989, mutta vuodesta 2006 lähtien vastuu tuotemerkestä on ollut ympäristösektorilla. Suomi, Ruotsi, Norja ja Islanti ovat olleet mukana Joutsenmerkkiyhteistyössä alusta alkaen. Tanska tuli mukaan vuonna 1998. (Norden 2015.)



KUVA 1. Joutsenmerkki (Lehmuskoski 2015).

Joutsenmerkin tavoitteena on edistää kestäväää kehitystä. Merkin avulla kuluttajia ja muita ostajia ohjataan valitsemaan ympäristön kannalta viisaasti. Merkin avulla myös kannustetaan valmistajia ja palveluntarjoajia tarjoamaan ympäristön kannalta hyviä vaihtoehtoja. Joutsenmerkki kertoo tuotteen olevan ympäristön kannalta parhaiden joukossa. (Joutsenmerkki 2015a.)

Joutsenmerkin avulla on helppo rakentaa mielikuvaa yrityksestä. Lähes yhdeksän kymmenestä suomalaisesta tunnistaa Joutsenmerkin ja se onkin yksi Suomen arvostetuimmista brändeistä. (Joutsenmerkki 2015b.) Tuotteet voivat saada Joutsenmerkin, mikäli ne kuormittavat luontoa vähemmän kuin muut vastaavat tuotteet. Merkin myöntäminen perustuu koko tuotteen elinkaaren aikaiseen arviointiin. (Heikkilä 2002, 12.)

2.1.1 Elinkaariajattelu

Elinkaariajattelussa (kuva 2) arvioidaan materiaalien alkuperä, tuotannon ja käytön energiankulutus sekä kemikaalien käyttö ja jätteiden syntyminen koko tuotannon ja käytön ajalta. Joutsenmerkin tavoitteena on raaka-aineiden kulutuksen pienentäminen sekä kierrätyksen lisääminen. Raaka-aineet tulisi kerätä tavoilla, jotka eivät tuhoa ihmisten, eläinten eikä kasvien elinoloja. (Joutsenmerkki 2015c.)

Joutsenmerkki asettaa tiukat rajat energian käytölle. Pakkaus vaikuttaa energiankulutukseen, koska tuotteita kuljetetaan pitkiäkin matkoja. Joutsenmerkin vaatimuksena ovat mahdollisimman pienet pakkausten määrät. Joutsenmerkki edistää myös tiivistettyjen tuotteiden käyttöä. Joutsenmerkki asettaakin tiukat rajat valmistuksessa käytettävillä kemikaaleilla, koska niiden käyttö voi aiheuttaa ympäristö- ja terveysongelmia. (Joutsenmerkki 2015c.)

Käyttövaiheen vaatimuksissa keskitytään laatuun - mitä pidempi käyttöikä tuotteella on, sitä vähemmän se aiheuttaa ympäristövaikutuksia. Käyttövaiheessa korostuu tuotteen ja käyttäjän välinen suhde, muissa elinkaaren vaiheissa suurin merkitys on tuotteen ja ympäristön suhteella. Tuotteen tulee olla turvallinen käyttäjälleen. Joutsenmerkki on laadun tae, sillä Joutsenmerkki-tuotteiden tulee toimia ja kestää vähintään yhtä hyvin kuin muut vastaavat tuotteet. (Joutsenmerkki 2015c.)

Kun tuote lopulta tulee elinkaarensa päähän, Joutsenmerkki asettaa vaatimuksia myös jätteiden käsittelylle. Jätettä voidaan käyttää uudelleen, kierrättää tai jätteen sisältämä energia voidaan hyödyntää polttoaineena. Joutsenmerkin tavoitteena on jätemäärien vähentäminen. (Joutsenmerkki 2015c.)



JOUTSENMERKKI RAAKA-AINEET TUOTANTO

KÄYTTÖ

KIERRÄTYS

KUVA 2. Joutsenmerkki kattaa koko elinkaaren (Lehmuskoski 2015).

2.1.2 Joutsenmerkki ravintoloissa

Joutsenmerkki voidaan myöntää kaikenlaisille ravintoloille. Ravintolakriteerien piiriin kuuluvat yksiköt, joissa valmistetaan annoksia, jotka syödään ravintolan tiloissa. Tällaisia ovat ravintolat, suurkeittiöt, lounasravintolat, katukeittiöt, kahvilat sekä koulujen, sairaaloiden ja muiden vastaavien keittiöt. Catering- ja take-away -ravintoloille voidaan myös myöntää Joutsenmerkki. Toiminnan päätarkoitus tulee olla ruuan valmistus ja tarjoilu. (Joutsenmerkki 2015d.)

Merkin saannin kriteerit on laadittu elinkaarinäkökulmaa ajatellen ja tarkoituksena on varmistaa ympäristöystävällisyys tuotannon, käytön ja jätehuollon osalta. Tämän vuoksi vaatimuksia on asetettu erityisesti raaka-aineiden ostolle ja käytölle, energiankulutukselle ja jätehuollolle sekä kemiallisten tuotteiden käytölle. Joutsenmerkityn ravintolan käyttämistä elintarvikkeista osa on myös luomua. (Joutsenmerkki 2015d.) Taulukossa 1 on mainittu Joutsenmerkki vaatimusten painopisteet.

TAULUKKO 1. Joutsenmerkin painopisteet (Lehmuskoski 2015).

Energia	Energiankulutus Kasvihuonekaasut Ilmastonmuutos
Biodiversiteetti	Luonnon monimuotoisuus Raaka-ainehankinnat
Kemikaalit	Ympäristölle ja terveydelle vaaralliset kemikaalit
Jätteet	Jättemäärien vähentäminen ja materiaalien kierrätys

Joutsenmerkin vaatimukset ovat jaoteltu pakollisiin vaatimuksiin ja pistevaatimuksiin. Elintarvikevaatimukset Joutsenmerkin myöntämiselle ovat seuraavat:

Pakolliset vaatimukset

- kasvisruokaa joka päivä
- luomu: päivittäin vähintään viisi merkittävää raaka-ainetta

- kielletyt kala- ja äyriäislajit: hait, rauskut, sampi, tonnikala, ankerias, meritaimen, jättikatkaravut
- kalan ja lihan alkuperä tiedettävä
- geenimuunnellut kielletty.

Pistevaatimukset

- luomu- ja lähituotteet
- kestävästi tuotettu kala
- kasvisruoka, vegaani
- ei pullotettua vettä. (Lehmuskoski 2015.)

Ravintolalla on oltava selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä, selkeät toimintatavat ja ohjeet, mitä tuotteita voidaan ostaa ja mitä ei. Ravintolassa on asetettava tavoitteet, kuinka ravintolan ympäristötyötä parannetaan entisestään. Myös ravintolan henkilöstön on sitouduttava ympäristötyöhön. Joutsenmerkin kriteerien avulla ravintola saa toimintaohjeita, joiden avulla autetaan kestävästä kehitystä. (Joutsenmerkki 2015d.)

Joutsenmerkin muut vaatimukset ovat seuraavat:

Kulutustavarat, pakolliset vaatimukset

- energiankäytön raja-arvo eli yritykseen ostetun energian kulutus saa olla enintään 1,7 kertainen energiatyökälulla laskettavaan raja-arvoon verrattuna. Yrityksen täytyy selvittää ostetun energiansa kulutus, jota verrataan tavoitearvoon, joka kuvaa vastaavien toimintojen energiankulutusta optimaalisissa olosuhteissa. Energiatyökälulla laskettavaan tavoitearvoon vaikuttavat ilmastoalue, lattiapinta-ala sekä rakennusten, asiakkaiden ja pestävien tekstiilien lukumäärä
- fossiilisen öljyn käyttö lämmityksessä ei saa ylittää 30 prosenttia lämmitystarpeesta
- yrityksen käyttämistä kylmäaineista kylmälaitteiden täytemäärinä laskettuna yli 50 prosentissa on GWP-arvon oltava alle 5 (GWP-arvo kertoo aineen vaikutuksen ilmaston lämpenemiseen).

Kulutustavarat, pistevaatimukset

- energian raja-arvon alittaminen
- hiilidioksidin raja-arvosta yritys saa pisteitä, jos sen toimintojen aiheuttamat hiilidioksidipäästöt ovat pienemmät suhteessa hiilidioksidipäästöjen tavoitearvoon. Raja-arvo lasketaan energiankulutuksen perustella.
- aurinkokerääjien tai -paneelien käyttö
- energiankatselmus uudisrakennuksessa, lämmön talteenotto, lämpöpumput, ilmastoinnin/lämmityksen/valaistuksen aika- tai tarveohjaus, induktiolieden ja matalaenergialamppujen käyttö.

Kulutustavarat, pakolliset vaatimukset

- paperituotteista on oltava ympäristömerkittyjä 90 % ja painotuotteista 50 %
- kertakäyttötuotteita ei saa käyttää muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta
- lamppuissa on oltava pieni kulutus ja kestävyys.

Kulutustavarat, pistevaatimukset

- kulutustuotteet ja palvelut ovat ympäristömerkittyjä

Kemikaalit, pakolliset vaatimukset

- kemikaaleista 90 % on oltava ympäristömerkittyjä, lopussa 10 %:ssa pahimmat aineet on kielletty
- ei käytetä reaktiivisia klooriyhdisteitä
- hankintakäytäntöihin sitoutuminen, käyttöohjeet ja koulutus.

Kemikaalit, pistevaatimukset

- automaattiset annostelijat
- tiivistetyt aineet
- kemikaalittomat siivousmenetelmät.

Jätteet, pakolliset vaatimukset

- jätteiden lajittelu
- asiakkailta tulee olla mahdollisuus lajitella jätteensä vähintään kahteen jakeeseen, vaihtoehtoisesti henkilökunta lajittelee
- jätteiden määrää on seurattava, lajittelemattomalla jätteellä enimmäisraja-arvo.

Jätteet, pistevaatimukset

- raja-arvon alittaminen
- biojätteen määrän mittaaminen
- biojätteen jälleen käsittely.

Vesi, pakolliset vaatimukset

- veden kulutuksen mittaus
- raja-arvo ravintoloissa on 45 litraa asiakasta kohden.

Vesi, pistevaatimukset

- raja-arvon alittaminen
- astianpesukoneiden kulutusluvut
- huuhtelun pitokytkimet, astianpesukoneen, wc:t, suihkut ja hanat vähän kuluttavia.

Kuljetukset, pakolliset vaatimukset

- Ecodrive-kurssi kaikille kuljettajille
- hankittavien ajoneuvojen oltava uusinta Euronorm-luokkaa.

Kuljetukset, pistevaatimukset

- Joutsenmerkitty polttoaine
- kuljetusten määrän vähentäminen
- tavarantoimittajien Ecodrive-kurssit ja Joutsenmerkitty polttoaine.

Johtaminen, pakolliset vaatimukset

- organisaatio, vastuut, resursointi
- omavalvonta
- perehdytys ja koulutus
- asiakastiedotteet
- vuosittainen seuranta ja raportointi.

Johdaminen, pistevaatimukset

- toimenpiteet ympäristövaikutusten vähentämiseksi
- koulutus. (Lehmuskoski 2015.)

Kestävää kehitystä pyritään tavoittelemaan askel kerrallaan. Tämä tarkoittaa, että kriteereitä tiukennetaan asteittain. Kriteerit ovat voimassa määräajan, yleensä kolmesta viiteen vuotta. Sen jälkeen kriteereitä tarkistetaan muun muassa uuden ympäristötiedon, tekniikan kehityksen sekä markkinatilanteen mukaisesti. Kun kriteereitä tiukennetaan, luvanhaltijat joutuvat hakemaan merkkiä uudestaan. (Joutsenmerkki 2015d.) Näin on tänä vuonna tapahtunut myös Ravintola Tallissa.

2.1.3 Joutsenmerkin valinnan perusteita

Ravintolat ja hotellit hakevat Joutsenmerkkiä, koska ne voivat käyttää sitä markkinoinnissaan. Joutsenmerkki on arvostettu erityisesti Pohjoismaissa. Se on myös kustannustehokas ja yksinkertainen tapa tiedottaa asiakkaille ja tavaran toimittajille yrityksen ympäristötyöstä ja sitoutumisesta ympäristöasioiden hoitoon. (Joutsenmerkki 2015e.)

Hotellit sekä ravintolat voivat vähentää kustannuksiaan huomattavasti pyrkiessään johdonmukaisesti vähentämään energiankulutustaan sekä kemiallisten tuotteiden ja lajittelemattomien jätteiden määrää. Joutsenmerkin kriteerien mukainen, ympäristöä säästävä palvelu valmistaa tuottajaa tulevaisuuden ympäristövaatimuksiin. (Joutsenmerkki 2015e.)

Ympäristökysymykset ovat monimutkaisia ja joihinkin kysymyksiin paneutuminen voi viedä paljon aikaa. Joutsenmerkintä opastaa yritystä ympäristötyössä ja antaa parannusehdotuksia, mutta asettaa myös vaatimuksia ympäristön kannalta tärkeimmille

toiminnoille. Joutsenmerkin kanssa työskentely on helppoa myös pitkän aikavälin ympäristötyötä ajatellen. (Joutsenmerkki 2015e.)

2.2 Luomu

Luomutuotannon periaatteena on tuottaa tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille. Luomuelintarvikkeita ovat luonnonmukaisesti tuotetuista maataloustuotteista jalostetut ja luonnonmukaisina markkinoitavat tuotteet. Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa on rajoitettu esimerkiksi sallittujen lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden määrää vain välttämättömiin. Esimerkiksi keinotekoisien väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kielletty. (Elintarvikevirasto 2015.)

Jalostettujen luomuelintarvikkeiden maatalousperäisistä raaka-aineista vähintään 95 % on oltava luonnonmukaisesti tuotettuja. Maatalousperäisiksi raaka-aineiksi ei lasketa vettä ja suolaa. Luomuelintarvikkeesta 5 % saa olla tavanomaisesti tuotettuja maatalousperäisiä raaka-aineita tai luomussa sallittuja lisäaineita, mutta ainoastaan sillä edellytyksellä, että kyseessä olevaa raaka-ainetta ei ole saatavilla luomuna. Luomuelintarvikkeen valmistajalla on käytettävissä kaikkiaan 47 lisäainetta, mikä on noin seitsemäsosa tavanomaisessa tuotannossa sallituista lisäaineista. Kaikki yritykset jotka valmistavat luomuelintarvikkeita kuuluvat luomuvalvontaan. Suomessa valvonnasta vastaa Elintarvikevirasto Evira. (Luomu 2015a.)

Luomun käytöstä kannattaa kertoa; näin ravintola voi erottua edukseen kilpailijoista. Ammattikeittiöt saavat kertoa luomun käytöstä vapaasti, mutta asiakasta ei saa johtaa harhaan. Tärkeää on muistaa, että esimerkiksi luomukasvilautanen on eri asia kuin kasvislautanen johon on käytetty luomuperunaa ja luomukesäkurpitsaa. Jos ruokalistalla mainitaan ”luomukasvislautanen” se tarkoittaa, että annoksen kaikki raaka-aineet ovat luomua. Jos listalla mainitaan ”kasvislautanen, jossa on käytetty luomuperunaa ja luomukesäkurpitsaa”, kohdistaa se huomion ainoastaan niihin raaka-aineisiin, jotka ovat oikeasti luomua. (Portaat luomuun 2015a.)

2.2.1 Luomu maksaa enemmän

Luomun ja tavallisesti tuotettujen elintarvikkeiden hintaero vaihtelee paljon tuoteryhmittäin; vähimmillään se on yleensä viljatuotteissa ja enimmillään lihatuotteissa. Luomutuotteiden korkeampi hinta johtuu siitä, että tuotantokustannukset luomussa

ovat suuremmat kuin tavanomaisessa tuotannossa. Luomuviljelmiltä saadaan useimmiten pienempi sato, koska luomussa ei käytetä synteettisiä lannoitteita eikä torjunta-aineita. Tämän takia luomuvihannestuotannossa rikkakasvien kitkemiseen tarvitaan paljon ihmistyövoimaa. (Luomu 2015a.)

Luomukotieläinten tuotannossa rakennuskustannukset ovat yleensä tavanomaista suuremmat, koska luomueläimet tarvitsevat paljon tilaa ja syövät tavanomaista kalliimpaa luomurehua. Myös luomuelintarvikkeiden valmistuksessa käytetään tavanomaista kalliimpia raaka-aineita, sen sijaan lisäaineita ja valmistuksen apuaineita saa käyttää vain vähän. Luomuelintarvikkeiden tuotantokustannuksia nostavat myös pienet valmistuserät. Luomutuotteiden raaka-aineiden ja valmistuksen pito erillään tavanomaisista tuotteista ja raaka-aineista lisää myös kustannuksia kuten myös maksullinen luomuvalvonta. (Luomu 2015a.)

2.2.2 Portaat luomuun -ohjelma

Portaat luomuun -ohjelman tarkoituksena on auttaa ammattikeittäitä lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelman perustana ovat luotettava ja kestävän kehityksen mukainen toiminta. Näiden lupauksen lunastaminen asettaa ohjelmaan liittyville ammattikeittiölle tiettyjä vaatimuksia ja suosituksia. (Portaat luomuun 2015b.)

Ohjelma on joustava, sillä kukin keittiö voi hakeutua haluamalleen portaalille, valita säännöllisesti käyttämänsä luomuraaka-aineet ja edetä portaille omaan tahtiin. Luomun käyttö ammattikeittiössä on vielä alkutaipaleella. Portaat luomuun -ohjelma koostaa ja välittää keittiöiden käytännön kokemuksia eteenpäin ja edesauttaa keittiöiden välistä tiedonvaihtoa. Yhtenäisen valtakunnallisen ohjelman ja yhtenäisen ilmeen tavoitteena on vahvistaa käsitystä luotettavasta toimintavasta sekä asiakkaiden että muiden sidosryhmien keskuudessa. (Kasarmiravintolat 2015a.)

Portaat luomuun -ohjelma teki vuonna 2013 selvityksen, jonka mukaan ainakin yhtä luomutuotetta käytti viikoittain vähintään 17 % kaikista ammattikeittiöistä. Julkisten ruokapalvelujen käyttämistä raaka-ainekiloista noin 5 % prosenttia oli luomua. Eniten luomua oli tarjolla päiväkodeissa, joissa sen osuus oli 6 % raaka-aineista. Ammattikeittiöiden eniten käyttämiä luomutuotteita olivat hiutaleet, jauhot ja leipä, vihannekset ja juurekset sekä maito, jogurtti ja piimä. Osuus ammattikeittiöille luomuraaka-

aineita ja -tuotteita myyvien tukkujen myynnin arvosta oli vuonna 2013 noin 0,6 %. (Luomu 2015b.)

Portaat luomuun portaiden vaatimukset ovat seuraavat:

- *taso 1*, keittiössä käytetään yhtä merkittävää luomuraaka-ainetta vähintään kaksi kertaa viikossa
- *taso 2*, keittiössä käytetään kahta merkittävää luomuraaka-ainetta vähintään kaksi kertaa viikossa
- *taso 3*, keittiössä käytetään neljää, merkittävää luomuraaka-ainetta vähintään kaksi kertaa viikossa
- *taso 4*, keittiössä käytetään kahdeksaa merkittävää luomuraaka-ainetta vähintään kaksi kertaa viikossa
- *taso 5*, keittiössä käytetään vähintään kahtakymmentä luomutuotetta pysyvästi
- *tähtitaso*, keittiössä käytetään runsaasti luomutuotteita jokaisesta raakaaineryhmästä. (Portaat luomuun, 2015c.)

2.3 Lähiruoka

Lähiruoka on mahdollisimman lähellä tuotettua, suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja sekä valmistaja tiedetään. Lähiruoka on hyvä vaihtoehto, jos haluaa turvallista, tuoretta ja maistuvaa ruokaa. Paikallisilla ostoilla tuetaan myös seudun elinvoimaisuutta. Kun eurot jäävät omalle paikkakunnalle, hyvinvointi kertaantuu eikä ympäristöä kuormiteta turhaan. (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2013.)

Kun ruoan kuljetusmatka lyhenee, vähenee myös fossiilisten polttoaineiden ja pakkausmateriaalin tarve. Myös ruoan tuotannossa käytetään uusiutuvia energianlähteitä yhä enemmän. Esimerkiksi vehnä kuluttaa maailmanmarkkinoilla energiaa 23 kertaa enemmän kuin paikallinen luomuvehänä. Käyttämällä seudun omia elintarvikkeita voidaan haitallisia päästöjä ilmakehään vähentää jopa 80 %. (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2013.)

Lähiruualle ei kuitenkaan ole yhtä ainoaa määritelmää, vaan se saattaa tarkoittaa yhteydestä riippuen eri asioita. Esimerkiksi pieneen ravintolaan lähiruokaa saattaa tulla muutamien kymmenien kilometrien säteeltä, mutta kouluruokaa useisiin kouluihin ja

tuhansille oppilaille valmistava keskuskeittiö voi pitää lähiruokana kaikkea kotimaassa tuotettua ruokaa. (Ruokatieto 2015.)

Lähiruuan valitsemiseen on olemassa hyvät perusteet:

- lähiruuan reitti ruokapöytään on lyhyt
- lähiruuan tuotanto on usein pienimuotoista, siksi lähiruuan ostaminen tukee alueen ruokaketjua ja paikallista ruokakulttuuria
- lähiruuan tuotanto tuo työpaikkoja ja tuloja alueen asukkaille ja vahvistaa alueen taloutta
- valitsemalla lähiruokaa voimme itse vaikuttaa oman alueemme ympäristön tilaan. (Ruokatieto 2015.)

Perinteisesti lähiruokaa myydään torilla, tilamyymälöissä, suoramyyntihalleissa, myyjäisissä, messuilla ja markkinoilla. Hyvin varustetuissa kaupoissa on myös elintarvikkeita, joiden tuottajat ovat lähialueelta tai ainakin tuottajan nimen löytää pakkauksesta.. Leanderin ym. mukaan lähiruoksi kutsutaan alle 100 km säteellä tuotettua ruokaa. Tämä ei kuitenkaan ole vakiintunut määritelmä. (Leander ym. 2012.)

Joutsenmerkin kriteereitten mukaan lähialueella tuotetuiksi elintarvikkeiksi lasketaan tuotteet, joiden alkuperä (viljelytila, kalastussatama, erämaa tai metsä) on tiedossa ja joiden viljely, pyynti, poiminta, käsittely, jalostus ja varastointi on tapahtunut 250 kilometrin säteellä ravintolasta. Lähiruuan määritelmä edellyttää myös sitä, että toimitusketju ravintolasta tuotteen alkutuotantopaikkaan (viljelytila, kalastussatama, erämaa tai metsä) on täysin jäljitettävissä. Napapiirin pohjoispuolella sijaitsevat yritykset noudattavat 500 kilometrin rajaa. (Joutsenmerkki 2013.)

Laatu on lähiruuan tuottajien tuotteiden valtti. Usein ravintoloille juuri laatu on tärkein raaka-aineiden ja tuotteiden ostokriteeri. Tästä johtuen ravintolat ovat varsin luonteva tarjontakonsepti lähiruualle ja niissä ollaan halukkaita lisäämään lähiruuan käyttöä myös tulevaisuudessa. Ravintolat ovatkin toimintansa kautta laadukkaiden raaka-aineiden ja tuotteiden puolestapuhujia ja markkinoijia. Usein tieto lähialueen raaka-aineista kulkeutuu kuluttajille juuri ravintolakokemusten kautta. Yksityiset ravintolat eivät yleensä edellytä valtavia myyntivolyymejä. (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus 2014.)

Sen sijaan suurissa ravintolaketjuissa lähiruuan käytön lisääminen on vaikeampaa, koska ostettavat volyymit asettavat monille tuottajille haasteita. Ravintoloissa on usein lisäksi erityisosaamista, ammattilaiset osaavat tuottaa lisäarvoa muun muassa vähemmän arvostetuille ruhonosille, mikä osaltaan kasvattaa koko lähiruuan arvoa. (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus 2014.)

2.4 Kestävä kehitys

Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa, jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Tämä tarkoittaa myös, että ympäristö, ihminen ja talous otetaan tasavertaisesti huomioon päätöksenteossa ja toiminnassa. (Ympäristöministeriö 2013.)

Kestävää kehitystä käsiteltiin ensimmäisen kerran YK:n Brundtlandin komissiossa vuonna 1987. Komission työstä sai alkunsa prosessi, joka on edennyt vuorovaikutteisesti eteenpäin valtioissa, kunnissa sekä kansainvälisissä yhteyksissä. Kestävän kehityksen politiikka on kehittynyt ja muotoutunut vähitellen yhä kattavammaksi ja monipuoliseksi kokonaisuudeksi. (Ympäristöministeriö 2013.)

2.4.1 Kestävän kehityksen alueet

Kestävä kehitys jaetaan kolmeen eri alueeseen: ekologinen kestävyys, taloudellinen kestävyys sekä sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys. (Ympäristöministeriö 2013). Ekologisen kestävä kehityksen tavoitteena on turvata maapallon säilyminen elinkelpoisena myös tuleville sukupolville. Lähtökohtana on sopeuttaa ihmisen toiminta maapallon luonnonvaroihin ja luonnon kestokykyyn. Maapallon biologisen monimuotoisuuden ja ekosysteemien toimivuuden turvaaminen on myös tärkeää. (YK-liitto, 2015a.)

Taloudellinen kestävyys on tasapainoista kasvua, joka ei pitkällä aikavälillä perustu velkaantumiseen tai varantojen hävittämiseen. Kestävä talous on edellytys yhteiskunnan tärkeille toiminnolle. Siihen pitkäjänteisesti tähtäävä talouspolitiikka luo otolliset olosuhteet kansallisen hyvinvoinnin lisäämiselle. (Ympäristöministeriö 2013.)

Sosiaalisesti kestävässä kehityksessä on pyrkimys taata hyvinvoinnin edellytysten siirtyminen sukupolvelta toiselle. Kestävän kehityksen toimintaohjelmilla pyritään

saavuttamaan hyvinvointitavoitteet sellaisin toimin, jotka ovat ekologisesti kestäviä ja oikeudenmukaisia sekä sukupolvien sisällä että sukupolvien välillä. (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2015.)

Kulttuurisen kestävä kehityksen tavoitteena on vahvistaa kulttuuri-identiteettiä ja lisätä eri kulttuurien tuntemusta ja arvostusta. Kulttuurisesti kestävä kehitys edistää ihmisten ja alueiden hyvinvointia sekä mahdollistaa erilaisten kulttuurien säilymisen ja kehittymisen (YK-liitto 2015b.). Kun tuotetaan ruokapalveluja, se merkitsee esimerkiksi paikallisten arvojen ja tuotteiden huomioimista ruokalistasuunnittelussa sekä sisustuksessa. (Heikkilä 2002, 7).

Kestävän kehityksen kannalta ruokapalvelujen ympäristövaikutuksia aiheuttavat seuraavat tekijät:

- energian ja veden kulutus
- hankinnat
- kuljetukset
- jätevedet
- jätehuolto.

Keittiötoiminnoissa ja asiakaspalvelussa on osattava toimia niin, että näiden tekijöiden tuottamat haitat jäävät mahdollisimman vähäisiksi. (Heikkilä 2002, 6.)

2.4.2 Ekologinen ruoka

Ammattikeittiön toiminnan tarkoituksena ovat asiakkaiden tarpeet ja odotukset. Keittiön tulee tarjota ruokailijoille elämyksiä, eli hyvää ruokaa viihtyisässä ympäristössä kauniisti esille pantuna. Hyvä ruoka on valmistettu laadukkaista raaka-aineista, turvalisista, terveellisistä, tuoreista, puhtaista ja käyttötarkoitukseen sopivista elintarvikkeista, jotka ovat lisäksi tuotettu eettisesti ja mahdollisimman vähän ympäristöä rasittaen. Tällaiset tuotteet täyttävät ekologiset kriteerit. (Heikkilä 2002, 48 - 54.)

Elintarvikkeiden laatuun vaikuttavat:

- aistittava laatu
- ravitsemuksellinen laatu
- hygieeninen laatu
- ympäristölaatu

- eettinen laatu
- tieto alkuperästä.

Aistittavalla laadulla tarkoitetaan ruoan makua, hajua, rakennetta ja ulkonäköä. Laadukas elintarvike on tuore, virheetön, maukas ja muutenkin hyväkuntoinen. Mitä lähempänä elintarvike on tuotettu ja mitä vähemmän varastoitu, sitä maukkaampi ja tuorempi se on. Elintarvikkeiden laatu on parhaimmillaan sesonkiaikana. Kun suunnitellaan ruokalistaa, on hyvä ottaa raaka-aineiden kausivaihtelu huomioon, jotta myös tuotteitten hinta olisi edullisimmillaan. Tuore kala ja kasvikset voittavat maussa pakastetun tuotteen. (Heikkilä 2002, 48 - 54.)

Puhuttaessa ravitsemuksellisesta laadusta tarkoitetaan elintarvikkeiden ravintosisältöä. Ravinnon rasvat, sokerit ja suolat ovat kemikaaleja, joista voi olla terveydellistä haittaa. Ylipaino on tärkein pitkäaikaista haittaa aiheuttava riski ihmiselle. Tietoa ruoan ravintosisällöstä tulee olla saatavilla. Ruoan tulee olla turvallista, se ei saa sisältää pilaavia tai tauteja aiheuttavia mikrobeja tai vieraita aineita, kuten ympäristömyrkkyjä, elintarvikkeissa luonnostaan olevia myrkyllisiä aineita, lääkkeitä tai haitallisia määriä torjunta-aineita. (Heikkilä 2002, 48 - 54.)

Elintarvikkeet on tuotettava kestävän kehityksen mukaisesti. Ympäristölaatua arvioitaessa tulee ottaa huomioon elintarvikkeen koko elinkaaren aikana syntyneet ympäristövaikutukset. Tuotantoympäristön puhtaus otetaan myös huomioon ympäristölaatua arvioidessa. Puhdas ympäristö on osa elintarvikkeen laatua. Saasteeton maaperä ja puhtaat vesistöt takaavat puhtaan ruoan. (Heikkilä 2002, 48 - 54.)

Eettisyys on kuluttajalle yhä tärkeämpi laatutekijä. Eniten ovat olleet esillä lapsityövoiman käyttö, eläinten oikeudet ja geenimuunnellut elintarvikkeet. Laatuun liittyy myös tieto tuotteen alkuperästä. Elintarvikkeen alkuperän jäljittäminen lisää tuotteen luotettavuutta. Sen avulla voidaan selvittää tuotteen valmistaja, raaka-aineiden alkuperä sekä tuotantotapa ja käytetyt raaka-aineet. Elintarvikkeen alkuperä on ilmoitettava, jos sen puuttuminen voi johdattaa kuluttajaa harhaan. (Heikkilä 2002, 48 - 54.)

3 OPINNÄYTETYÖN TOIMEKSIANTAJA

Saimme opinnäytetyömme toimeksiannon Ravintola Tallin ravintolapäälliköltä. Olimme ottaneet häneen yhteyttä tiedustellaksemme, olisiko Tallilla tarjota meille mielenkiintoinen opinnäytetyön aihe.

Ravintola Talli on Mikkelin ammattikorkeakoulun kampuksella sijaitseva lounas- ja tilausravintola. Talli sijaitsee nimensä mukaisesti entisessä hevostallissa, joka on uudistettu viihtyisäksi ravintolaksi vuonna 2004. Ravintola Talli toimii myös opetusravintolana. Talli on tunnettu erityisesti lähiruokatarjonnastaan. (Kasarmiravintolat 2015b.)

Ravintola Talli sai Joutsenmerkin eli Pohjoismaisen ympäristömerkin ensimmäisten ravintoloiden joukossa koko Suomessa syksyllä 2008. Ravintola Talli on myös ensimmäinen Joutsenmerkitty opetusravintola Suomessa ja ensimmäinen Joutsenmerkitty ravintola Etelä-Savossa. Joutsenmerkityn ravintolan koko toiminta on ympäristömyötäistä. Ravintola noudattaa tiukkoja ympäristövaatimuksia toiminnassaan esimerkiksi raaka-aineita ostettaessa ja käytettäessä. Tallissa suositaan alueellisesti tuotettuja raaka-aineita, käytössä on niin lähi- kuin luomuraaka-aineita. Talli on Portaat luomuun -ohjelmassa tällä hetkellä tasolla neljä. Tallissa käytetään päivittäin yli 16 erilaista luomutuotetta. Ravintola Tallissa jokainen työntekijä on suorittanut ympäristöpassin. (Kasarmiravintolat 2015c.)

Toivomme, että opinnäytetyötämme voidaan hyödyntää koko Kasarmin kampuksen ravintolapalveluissa. Näitä palveluja tarjoavat myös Ravintola Dexi, joka on Portaat luomuun -ohjelmassa jo tasolla viisi (Kasarminravintolat, 2015d.) sekä Ravintola Kasarmina, joka on luomutasolla neljä. Kasarmina on Mikkelin ammattikorkeakoulun Kela-ateriatuettu pääopiskelijaravintola. Myös Dexi ja Kasarmina ovat mukana Joutsenmerkki-ohjelmassa. (Kasarmiravintolat 2015e.)

Aloittaessamme opinnäytetyöprosessia kartoitimme Swot-analyysin (kuva 3) avulla Kasarmin kampuksen ravintoloiden hyötyjä ja haittoja niiden panostaessa kestäväan kehitykseen. Swot-analyysi tarkoittaa organisaation sisäisten vahvuuksien ja heikkouksien sekä ulkoisten mahdollisuuksien ja uhkien analysointia. Swot-analyysin avulla voidaan selvittää, mitä organisaatiossa osataan tällä hetkellä ja mitä siellä voidaan tehdä tulevaisuudessa, kun otetaan huomioon ulkoinen ympäristö ja sen muutokset.

Swot-analyysi koostuu seuraavien resurssien ja menestystapojen kartoituksesta: S eli Strengths, miten voimme hyödyntää vahvuuksia? W eli Weakness, kuinka korjaamme heikkoudet? O eli Opportunities, miten hyödynnämme mahdollisuudet? T eli Threats, miten varaudumme uhkiin? (Molari 2004.)



KUVA 3. SWOT-analyysi. Kestävä kehitys kampusravintoloissa

Vahvuudet

Mikkelin ammattikorkeakoulun energian kulutusta on energiansäästösopimuksen myötä vähennetty merkittävästi. Taloudellisesti säästöt olivat vuodelta 2011 yli 40 000 euroa. Vuoden 2011 toimenpiteet kohdistuivat olemassa olevien järjestelmien toiminnan parantamiseen ja kehittämiseen. Kehittämiskohteina olivat lämmityksen, jäähdytyksen ja sisä-/ulkovalaistuksen tarpeenmukaisuuden ja toimintojen parantaminen. Uusien rakennusten energiatehokkuuteen on kiinnitetty erityistä huomiota rakentamalla nykyisiä määräyksiä parempia rakennuksia. (Mamk 2015.) Nämä toimenpiteet vaikuttavat myös ravintoloiden energiankulutukseen.

Veden kulutusta on saatu pienemmäksi käyttäjiä ohjeistamalla ja energiansäästösopimuksen sekä automatiikan myötä. Uudet maalämpökaivot on tehty niin, etteivät ne vaaranna pohjavesiä. Ravintoloiden toiminnassa jätemäärien vähentämiseen pyritään

hävikkiä pienentämällä sekä lajittelemalla pakkausmateriaaleja. Kaikki ravintolapalveluissa käytettävät kertakäyttöastiat ovat kompostoituvia. (Mamk 2015.)

Luomuruuan ja lähiruuan ja lähiruuan käytöllä varmistetaan, että ravintoloissa tarjoiltava ruoka on puhdasta ja turvallista asiakkaalle, lisäksi lähiruuan käytöllä on positiivisia vaikutuksia oman alueen hyvinvointiin ja päästöjen vähenemiseen. Näillä kaikilla asioilla on lopulta myönteinen vaikutus luonnon hyvinvointiin.

Heikkoudet

Luomutuotteiden ja lähiruuan käytön heikkoutena on, että sillä on väistämätön vaikutus hintojen nousuun. Myös tuotteiden saatavuus voi vaikeutua tarjonnan puutteen vuoksi, mikä täytyy ottaa huomioon ruokalistojen suunnittelussa. Heikkouksia ovat myös kestävän kehityksen ohjelmien vuosimaksut, jotka aiheuttavat lisäkuluja. Joutsenmerkin hakumaksut ovat: ensimmäinen hakemus 2000 euroa, uusintahakemus 1000 euroa, luvan muutostyöt 0–1000 euroa. Alle 10 hengen mikroyrityksille annetaan hakemusmaksusta 50 % alennus. Lisäksi peritään vuosimaksu, joka on 1000–6000 euroa riippuen ravintolan liikevaihdosta. (Joutsenmerkki, 2015f.) Portaat luomuun -ohjelman vuosimaksu on 100–500 euroa, hinta määräytyy sen perusteella, kuinka paljon ravintola tarjoaa annoksia vuodessa (Portaat luomuun, 2015d).

Mahdollisuudet

Joutsenmerkki- ja Portaat luomuun -ohjelmat antavat ravintolalle mahdollisuuden käyttää niitä monipuolisesti markkinoinnissaan. Tämän seurauksena ravintola voi merkittävästi lisätä asiakaskuntaansa. Tärkeää on myös, että kampuksen ravintolat voivat olla kestävän kehityksen toiminnallaan esimerkkinä muille paikallisille ravintoloille.

Uhat

Uhkana Tallin ja muiden kampuksen ravintoloiden menestymiselle vihreiden arvojen puolestapuhujana on se, että nykyisen taloudellisen tilanteen takia ihmisillä ei ole varaa käydä ravintoloissa, tai kestävä kehitys ei vain aiheuta ihmisissä kiinnostusta. Uusien ympäristöystävällisempien laitteiden hankinta saattaa myös tuoda epämieluisia

kustannuksia, mutta pitkällä aikavälillä energiatehokkaat laitteet maksavat itsensä takaisin.

Suuri uhka voi olla myös se, että ravintolat eivät osaa ottaa ohjelmien markkinointimahdollisuuksista maksimaalista hyötyä irti ja kilpailijat onnistuvat siinä paremmin. Näin mahdollisuuden käyttämättä jättäminen saattaa muuttua uhaksi.

4 TUTKIMUSMENETELMÄT

Opinnäytetyön tutkimus toteutettiin kvantitatiivisena eli määrällisenä kyselytutkimuksena. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa kerätty tieto on usein tilastollista ja tutkijan suhde tutkittaviin jää etäiseksi, koska tutkija toimii ulkopuolisen tiedon käsittelijänä. Määrälliset tutkimusmenetelmät sopivat hyvin tutkijalle, joka pyrkii täydellisyyteen. (Hakala 2001, 17 -19.) Kiinnostuksen kohde kvantitatiivisessa tutkimuksessa painottuu usein luokitteluihin, tällöin mielenkiinnon kohteena voivat olla erilaiset syy- ja seuraussuhteet, vertailut ja ilmiöt, jotka perustuvat numeerisiin tuloksiin (Heikkilä 2008, 16 - 19). Kvantitatiiviseen tutkimukseen päädyttiin, koska tarkoituksena oli saada suuri otoskoko, jonka vastaukset pystyttäisiin käsittelemään järkevästi prosentiosuuksina.

Keskeisiä asioita kvantitatiivisessa tutkimuksessa ovat:

- johtopäätökset aiemmista tutkimuksista ja aiemmat teoriat
- mahdollisen hypoteesin, eli ennakoitun ratkaisun esittäminen
- käsitteiden määrittely ja aineiston keruu suunnitelmat
- koehenkilöiden tai tutkittavien henkilöiden valinta ja otantasuunnitelma
- aineiston saaminen tilastollisesti käsiteltävään muotoon
- päätelmien teko tilastolliseen analysointiin perustuen

(Hirsjärvi ym. 2004, 131).

Lounaslistan muotoilemisessa käytimme dokumenttianalyysia. Dokumenttianalyysi tarkoittaa kaiken sellaisen todennettavissa olevan aineiston analyysia, jota ei saada kokoon suorien, välittömien havaintojen teolla. Se on usein luonteeltaan toiminnan konkreettisten tulosten tallentamista tai suullisia, käsinkirjoitettuja tai painettuja selon-

tekoja näistä toimista. Valmiin aineiston käyttö on joskus ainoa mahdollisuus saada kootuksi tietoa jostakin tietystä aiheesta. Uuden aineiston kokoaminen on joskus suorastaan mahdotonta. Dokumenttianalyysien heikkous piilee siinä, että kaikki aineisto on aikaisemmin ja ehkä myös aivan muuhun tarkoitukseen koottu eikä sitä voi paljokaan muuttaa. (Anttila 1998.)

4.1 Kyselytutkimus

Tutkimusaineiston hankintatapana käytimme kyselyä eli survey-menetelmää. Vastaukset kerättiin lomakkeiden avulla. Survey-menetelmässä aineisto kerätään vakioidusti ja kohderyhmä muodostaa satunnaisnäytteen. (Hirsjärvi ym. 2000, 189.) Surveytutkimukselle tyypillistä on, että tietystä ihmisjoukosta poimitaan otos yksilöitä ja jokaiselta yksilöltä kerätään aineisto käyttämällä useimmiten kyselylomaketta. Kerätyn aineiston avulla pyritään kuvailemaan, selittämään ja vertailemaan ilmiöitä. (Hirsjärvi ym. 2004, 131.)

Kyselytutkimuksen etuja ovat niistä saatavat suuret aineistot, otanta voi olla suuri ja kysymyksiä voi olla paljon. Se säästää tutkijan aikaa. Hyvin tehty lomake pystytään nopeasti käsittelemään tallennettuun muotoon. Tutkimustulosten tulkinta voi kuitenkin olla haasteellista. (Hirsjärvi ym. 2000, 189.) Kyselylomakkeella tehdyssä tutkimuksessa tutkija ei vaikuta olemuksellaan eikä läsnäolollaan vastauksiin, toisin kuin vaikkapa haastattelussa. Luotettavuutta lisää myös se, että kysymys esitetään jokaiselle vastaajalle samassa muodossa. (Aaltola & Valli 2001, 100.) Hirsjärven (2000) mukaan kyselyn heikkoutena on, ettei tutkija tiedä, onko vastaaja täyttänyt kyselyn ajatuksen kanssa. Lisäksi vastaaja on voinut tulkita kysymykset toisin kuin tutkija on oletanut.

Lomakkeen tekeminen on aikaa vievää ja vaatii tekijältä paljon, mutta myös vastaajien saanti voi olla haastavaa. Kysymysten sanamuoto kannattaa muotoilla vastaajalle henkilökohtaiseksi. Kysymysten järjestystä mietittäessä kannattaa helpot kysymykset laittaa lomakkeen alkuun niin sanotuiksi lämmittelykysymyksiksi ja arkaluonteiset kysymykset jätetään loppuun. Johdattelevia kysymyksiä kannattaa välttää. (Aaltola & Valli 2001, 100.)

Hyvin tehdyn tutkimuslomakkeen tunnusmerkkejä ovat selkeys, siisteys ja houkuttelevuus. Teksti ja kysymykset pitää olla hyvin aseteltu ja vastausohjeet ovat selkeät ja

yksiselitteiset. Lomakkeessa tulee kysyä vain yhtä asiaa kerrallaan ja kysymysten tulee edetä loogisesti. Kysymykset, jotka koskevat samaa aihepiiriä ryhmitellään kokonaisuuksiksi, joilla on selkeät otsikot. (Heikkilä 1999, 47- 48.) Koska väärinymmärtämisen mahdollisuus on kvantitatiivisessa tutkimuksessa suuri, voidaan riskiä vähentää lomakkeen esitestauksella (Aaltola & Valli 2001, 102).

4.2 Tutkimuksen luotettavuuden arviointi

Empiirisen tutkimuksen luotettavuutta arvioitaessa on kyse tutkimuksen reliabiliteetista ja validiteetista tai tutkimuksen arvioitavuudesta. Validiteetti tarkoittaa tulkintojen ja johtopäätösten sekä aineiston välisen suhteen pätevyyttä. Reliabiliteetti tarkoittaa, että tulkinta ei sisällä ristiriitaisuuksia. Vahvistettavuus tarkoittaa sitä, että samaa asiaa tarkastelevat tutkimukset vahvistavat toisiaan. Tutkimuksen luotettavuuden kannalta on tärkeää myös selkokieliisyys ja pyrkimys kertoa tarkkaan, mitä aineiston keräyksen aikana ja sen jälkeen on tapahtunut. (Eskola & Suoranta 1998, 212 - 216.)

Tutkijan on arvioitava myös tutkimusaineistonsa riittävyttä ja analyysin kattavuutta. Analyysi on kattava silloin, kun tulkintoja ei perusteta satunnaisiin poimintoihin aiheistosta. Aineistoa on tarpeeksi, mikäli uudet tapaukset eivät enää tuota tutkimusongelman kannalta uutta tietoa. (Eskola & Suoranta 1998, 62.)

On otettava huomioon myös analyysin arvioitavuus ja toistettavuus. Arvioitavuus tarkoittaa, että lukija pystyy seuraamaan tutkijan päättelyä. Toistettavuudella tarkoitetaan, että analyysissä käytetyt luokittelu ja -tulkintasäännöt esitetään siten, että myös toinen tutkija voi tehdä aineistosta samat johtopäätökset. (Eskola & Suoranta 1998, 217 - 220.) Tosiasioistakin voi syntyä erimielisyyksiä, koska asioita ei nähdä tai tulkitata samalla tavalla. Empiirisessä tutkimuksessa on tärkeää, että tutkimus mittaa sitä, mitä sen on tarkoituskin mitata. (Hirsjärvi ym. 2001, 212.)

Otannan onnistuminen on keskeinen tekijä määrällisessä tutkimuksessa, jossa pyritään yleistämään tutkimuksessa saatuja tuloksia perusjoukkoon. Otannan avulla pyritään saamaan isosta perusjoukosta eräänlainen pienoismalli, joka kuvaa mahdollisimman hyvin perusjoukkoa. Oman tutkimuskyselymme otantamenetelmänä käytimme yksinkertaista satunnaisotantaa. Yksinkertaisessa satunnaisotannassa on kyse arvonnasta, jossa jokaisella yksilöllä on sama todennäköisyys tulla valituksi. Otannan koko on

mietittävä tekijä, kuitenkin mitään oikeaa määrää on mahdoton kertoa. Otannan koko riippuu aina perusjoukon koosta ja tutkittavasta asiasta. (Aaltola & Valli 2001, 102 - 103.)

5 OPINNÄYTETYÖN TAVOITTEET JA TOTEUTUS

Ravintola Tallissa järjestettiin 16.–20.3.2015 Joutsenmerkki-tapahtumaviikko. Seuraavissa alaluvuissa 5.1 ja 5.2. käsitellään opinnäytetyön tavoitteita sekä toteutusprosessia lounaslistan muokkaamisen ja kyselytutkimuksen osalta.

5.1 Tavoitteet

Tehtävämme oli muotoilla Joutsenmerkki-viikon ajalle Ravintola Talliin teeman mukainen lounaslista ja tuoda valmistuksessa käytetyt luomu- sekä lähiruokaraaka-aineet asiakkaiden tietoisuuteen. Tarkoituksena oli lisätä listalle mahdollisimman paljon luomu- sekä lähiruokatuotteita mieluiten niin, että Portaas luomuun -ohjelman viidennen tason vaatimukset olisivat täyttyneet. Tämä tarkoittaa, että ”keittiössä käytetään viikoittain vähintään kahtakymmentä (20) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina, lisänä muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan” (Portaas luomuun, 2015e.) Laskimme myös luomutuotteiden ja tavallisten tuotteiden hintaerojen vaikutusta lounaan myyntikatteeseen. Opinnäytetyömme ei suoraan liity Joutsenmerkki- tai Portaas luomuun -ohjelmien hakuprosessiin, mutta on osaltaan mukana tukemassa ja mainostamassa Ravintola Tallin pyrkimyksiä.

Opinnäytetyömme päätavoitteena oli tutkia Kasarmin kampusalueella liikkuvien ihmisten eli potentiaalisten kampuksen ravintolapalveluita käyttävien asiakkaiden tietoutta sekä kiinnostusta lähiruokaan, luomuun ja kestävään kehitykseen. Kysymyksiä miettiessämme olimme tiiviisti yhteydessä toimeksiantajaan eli Talliin, jotta saisimme tarkkaa informaatiota siitä, mitä he haluavat meidän selvittävän tutkimuksessamme.

Tärkeimmiksi tutkimuskysymyksiksi muodostuivat seuraavat asiat:

- Tiedetäänkö, että kampusravintolat kuuluvat Joutsenmerkki- sekä Portaas luomuun -ohjelmaan?

- Onko tärkeää, että kampuksen ravintolat panostavat vihreisiin arvoihin?
- Pitäisikö vihreitä arvoja tuoda esiin vielä enemmän?
- Ovatko vastaajat valmiita maksamaan enemmän siitä, että kampusravintolat liisäisivät luomu- ja lähiruuan käyttöä?

Ravintola Talli halusi tutkimuksemme avulla erityisesti selvittää, ovatko he asiakkaidensa mielestä oikealla tiellä panostaessaan kestävään kehitykseen ja kannattaako tällä linjalla jatkaa. Kyselyn tulosten merkitys tulee korostumaan erityisesti silloin, kun tulevaisuudessa pohditaan kampusravintoloiden osallistumista esimerkiksi erilaisiin vihreitä arvoja suosiviin ohjelmiin ja kampanjoihin.

On tarkoitus, että tutkimustuloksiamme käytettäisiin myös Tallin ravintolapäällikön YAMK-opinnäytetyössä, jonka aiheena on Kampusalueiden ravintoloiden ympäristösuunnitelma.

5.2 Toteutus

Ravintola Tallin lounaslistan muokkaaminen tapahtui siten, että käytimme pohjana Tallin valmiiksi suunniteltua lounaslistaa, johon etsimme tavarantoimittajilta mahdollisimman paljon lähiruoka- ja luomutuotteita. Kokosimme niistä ruokalistan Tallin käyttöä varten. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että tarkistimme lounaslistan raaka-aineet ja vaihdoin ne luomu- tai lähiruokaan, jos siihen oli mahdollisuus, eikä hinta ollut esteenä. Luomun ja tavallisen ruoan hintavertailuun käyttämämme hintatiedot ovat peräisin Tallin käyttämästä Jamix-ruokatuotantojärjestelmästä, jota käytimme apuna reseptien hintoja laskiessamme.

Kyselytutkimusta varten laadimme kyselylomakkeen (liite 1), joka oli aluksi jaossa Lounasravintola Dexissä sekä Ravintola Tallin aulassa. Huomattuamme ensimmäisen päivän jälkeen, että Tallista tulee hyvin vähän vastauksia, siirsimme vastauslaatikon Mikkelin ammattikorkeakoulun A-rakennuksen aulaan. Kyselylomakkeet palautettiin kyselypaikassa olevaan vastauslaatikkoon ja Tallin loppuviikon vastaukset jätettiin suoraan myyntitiskille. Kaikkien yhteystietonsa jättäneiden vastaajien kesken arvottiin Tallin lounaslahjakortteja.

Syy, miksi valitsimme kyselyn järjestämisen fyysisesti kampusalueella eikä esimerkiksi sähköisesti oli se, että näin tavoitimme parhaiten kohderyhmämme, eli juuri ne ihmiset jotka liikkuvat alueella ja ovat näin ollen mahdollisia alueen ravintolapalveluiden käyttäjiä. Tiistaina 17.3.2015 luennoitsija Antti Lehmuskoski oli Dexissä kertomassa Joutsenmerkistä ja kestävästä kehityksestä. Olimme tilaisuudessa mukana keräämässä vastauksia kyselyymme ja samalla omalta osaltamme mainostamassa vihreitä arvoja.

Molemmissa kyselyn toteuttamismuodoissa vastaaja itse täytti lomakkeen. Tilanteessa, jossa olimme paikalla jakamassa kyselylomakkeita, oli kyse informoidusta kyselystä, koska jakaessamme kyselylomakkeita kerroimme tutkimuksen tarkoituksesta, selostimme kyselyä ja vastasimme kysymyksiin. (Hirsjärvi ym. 2004, 183 - 184.)

6 TYÖN TULOKSET

Tässä luvussa käsittelemme opinnäytetyömme tuloksia. Ensin kerromme lounaslistan muokkaamisen työnkulusta sekä laskelmista luomun ja tavallisen ruoan hintaerojen välillä. Kaikki käsittelemämme annokset olivat osa Joutsenmerkki-viikon lounaslistaa. Lopuksi kerromme ja tarkastelemme kyselytutkimuksen tuloksia.

6.1 Ruokalistan muokkaus

Kerätessämme raaka-ainetietoja lounaslistaa varten käytimme hyväksi Tallin tilauslistoja ja toimittajien nettisivuja. Listaa tehdessämme olimme yhteydessä Mikkelin Vihannekseen, joka on yksi Tallin tavarantoimittajista. Saimme selville, että lähiruuan tilaaminen on vaikeaa. Mikkelin Vihanneksen markkinointipäällikön (Kankkunen 2015) mukaan ongelmana on, että edes he eivät pysty aina ennakolta kertomaan, miltä tilalta tuotteet tarkalleen ovat peräisin. Tavarakuorman purkajan huoleksi jäi siis aamulla tutkia, onko kyseessä lähiruoka, jotta sitä voisi mainostaa asiakkaille.

Luomun osalta toimittaja kuitenkin pystyi kertomaan, mitkä tuotteet ovat luomua. Ruokalistan (liite 2) muokkaaminen onnistui lopulta hyvin, tosin joitakin tuotteita olisi voinut olla lopullisessa listassa enemmän, jotta viidennen tason luomuvaatimukset

olisivat täyttyneet. Tämä johtui tuotteiden vaikeasta saatavuudesta ja hintakysymyksistä.

Joutsenmerkki-viikon lounaslistan luomutuotteet olivat: kananmunat, kasvisliemijauhe, mannasuurimot, couscous, vehnäjäuhot, hunaja, valkokaali, porkkana, pasta, perunajauhot, ohrahelmet, ohrajauhot, mustapippurirouhe, basilika, kaurahiutaleet, näkileipä ja peruna. Joutsemerkki-viikon lähiruokaraaka-aineet olivat: hauki Puulalta, marjat Kesälahdelta, jääsalaatti ja romainesalaatti Joroisista sekä lantut, palsternakat ja punajuuret Ristiinasta.

6.2 Luomun ja tavallisen tuotteen hintaero

Taulukoissa 2–5 on laskelmia hintaeroista luomu- ja tavallisten tuotteiden välillä. Tallin ravintolapäällikön (Hölttä 2015) mukaan hintaero ei paljoakaan vaikuta katteeseen eikä nosta lounaan myyntihintaa. Jos jokin raaka-aine on luomua tai lähiruokaa, Ravintola Tallissa hintaa kompensoidaan edullisemmalla vaihtoehdolla, kuten halvemmalla ruhonosalla tai muulla korvaavalla tuotteella. Mikäli kuitenkin päädytään kalliiseen raaka-aineeseen, otetaan halvempi tuote käyttöön jonain muuna päivänä. Viikot tasolla raaka-ainekustannukset ovat useimmiten samaa luokkaa.

TAULUKKO 2. Luomulounaan hinta

Ruokaohjeet luomu	Annos- koko	Annos- hinta € alv 0 %	Kilo- hinta € alv 0 %
Pinaattikeitto (luomukananmuna)	220 g	0,31	1,40
Lohta venäläiseen tapaan (luomuhunaja)	300 g	2,22	7,39
Keitetty ohra (luomuohra ja -kasvisliemijauhe)	120 g	0,10	0,84
Palsternakka	50 g	0,26	5,22
Maalaissalaatti (luomukananmuna ja -peruna)	75 g	0,45	5,96
Porkkanaraaste (luomuporkkana)	50 g	0,27	5,40
Meetwursti-couscoussalaatti (luomucouscous, -hunaja ja -mustapippuri)	80 g	0,16	2,01

Annoshinta yhteensä

3,77

TAULUKKO 3. Tavallisen lounaan hinta

Ruokaohjeet	Annoskoko	Annoshinta € alv 0 %	Kilohinta € alv 0 %
Pinaattikeitto	220 g	0,30	1,35
Lohta venäläiseen tapaan	300 g	2,22	7,41
Keitetty ohra	120 g	0,05	0,42
Palsternakka	50 g	0,26	5,22
Maalaissalaatti	75 g	0,34	4,56
Porkkanaraaste	50 g	0,19	3,86
Meetwursti-couscoussalaatti	80 g	0,12	1,55

Annoshinta yhteensä

3,48

Taulukossa 2 on esimerkkinä tiistaipäivän lounas (liite 2). Yhden lounaan, jossa osa raaka-aineista on luomua, veroton raaka-aineiden annoshinta on 3,77 euroa. Täysin luomuttoman, vastaavan lounaan hinta (taulukko 3) on 3,48 euroa. Luomulounaan raaka-aineiden hinta on siis 0,29 euroa eli 8,3 % kalliimpi kuin luomuttoman lounaan.

Ravintola Tallin lounas maksaa asiakkaalle 10 euroa (alv 14 %). Lounaan veroton hinta on 8,77 euroa. Luomuttomasta lounaasta katetta jäisi 5,29 euroa eli käyttökateprosentti olisi 60,3 %. Kun osa raaka-aineista on korvattu luomulla, katetta jää 5,00 euroa, jolloin käyttökateprosentti on 57,0 %. Jos Tallissa kävisi päivässä 100 lounasasiakasta, tulisi tälle asiakasmäärälle luomulounaan raaka-aineiden hinta yhteensä 29 euroa kalliimmaksi kuin tavallisen lounaan. Lisäksi lounaan raaka-ainehintaan vaikuttaa hieman päivittäin tarjolla olevat salaatinkastikkeet, salaatinlisukkeet, leivät sekä levitteet.

TAULUKKO 4. Luomuruokien hintoja

Ruokaohjeet luomu	Annoskoko	Annoshinta €	Kilohinta €
Kaali-hedelmäraaste (luomuvalkokaali)	60 g	0,32	5,30
Hunajavinaigretillä maustettua kaalisalaattia (luomuhunaja ja -valkokaali)	70 g	0,20	2,88
Haukipihvit (luomukananmuna)	132 g	0,82	6,23
Keitetty couscous (luomucouscous ja -kasvisliemijauhe)	120 g	0,17	1,39
Koskenlaskijan siskonmakkarakeitto (luomuperuna)	220 g	0,45	2,04
Tallin lohikeitto (luomuperuna)	200 g	0,59	2,94
Suklaamuffinssit (luomuvehnä jauho ja -kananmuna)	75 g	0,18	2,40
Tallin lihapullat (luomukananmuna ja -mustapippuriruouhe)	200 g	0,94	4,72

TAULUKKO 5. Ilman luomua valmistettujen ruokien hintoja

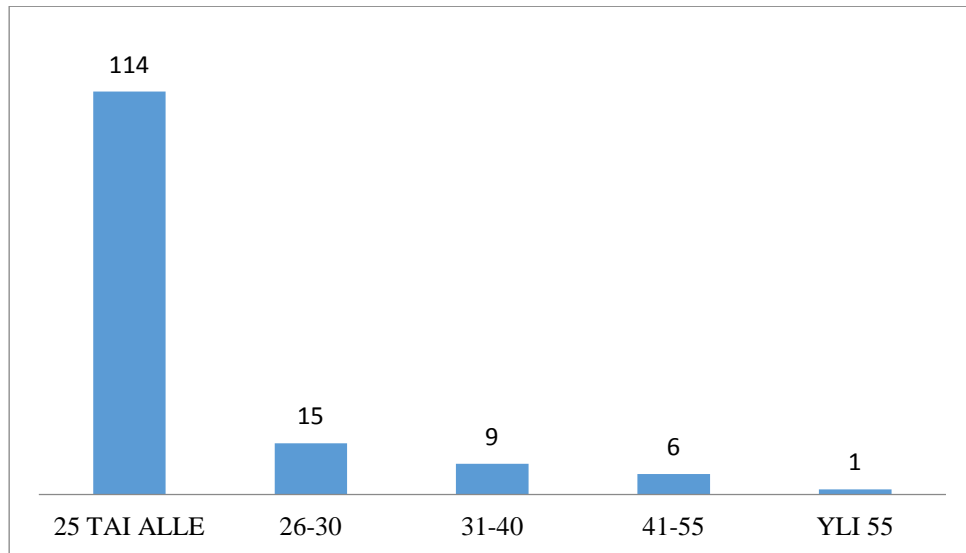
Ruokaohjeet	Annoskoko	Annoshinta €	Kilohinta €
Kaali-hedelmäraaste	60 g	0,27	4,41
Hunajavinaigretillä maustettua kaalisalaattia	70 g	0,14	2,02
Haukipihvit	132 g	0,80	6,05
Keitetty couscous	120 g	0,13	1,04
Koskenlaskijan sisikonmakkarakeitto	220 g	0,37	1,70
Tallin lohikeitto	200 g	0,55	2,77
Suklaamuffinit	75 g	0,14	1,85
Tallin lihapullat	200 g	0,88	4,40

Taulukoista 4 ja 5 voi nähdä Joutsenmerkki-viikolla tarjottavien, yksittäisten annosten raaka-ainehintoja, luomuna (taulukko 4) ja ilman luomua (taulukko 5). Laskelmisamme ei huomioitu lähiruokaa, koska näitä tuotteita ei ollut mainittu erikseen Tallin käyttämässä Jamix-ruokatuotantojärjestelmässä. Jamix-järjestelmä ilmoittaa ainoastaan tuotteen keskihinnan.

Valitsimme taulukkoon esimerkkiannoksia, joissa luomun ja tavallisen ruoan hinnalla oli eroa. Joskus luomutuotteet voivat olla lähes samanhintaisia kuin tavallisesti tuotetut. Hintoja tutkittaessa huomasimme, että luomua myytiin usein isommassa pakkauksessa, siitä johtuen luomutuotteen kilohinta saattoi olla jopa halvempi kuin pienessä pakkauksessa myytävän tavallisen tuotteen. Taulukoista 4 ja 5 käy kuitenkin ilmi, että annoksilla voi olla merkittäviäkin hintaeroja, jos osa tuotteista korvataan luomulla.

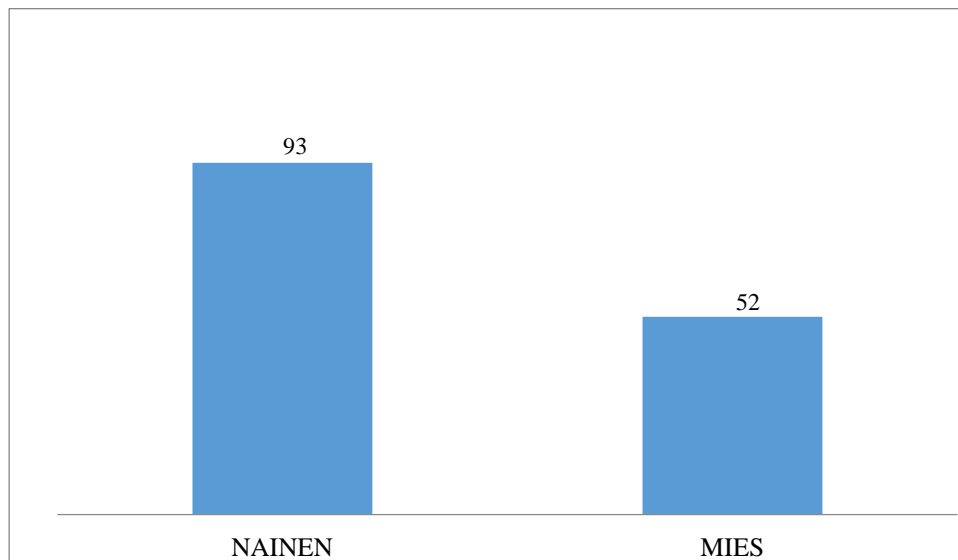
6.3 Kyselytutkimuksen tulokset

Kyselymme tuotti vastauksia kaikkiaan 145 kappaletta. Mukana oli myös yksittäisiä vastauslomakkeita, joissa vastaaja ei ollut vastannut kaikkiin kysymyksiin. Käsitelimme tällaiset lomakkeet niiltä osin kuin vastauksia oli. Alkuperäinen suunnitelma oli pitää kyselyä esillä vain Joutsenmerkki-teemaviikon ajan, mutta saadaksemme enemmän vastauksia lisäsimme vastausaikaa lisäviikolla. Olemme tyytyväisiä vastausten määrään ja mielestämme määrä on riittävä, jotta siitä voidaan tehdä johtopäätöksiä. Suorat jakaumat tuloksista ovat liitteessä 3 (taulukot 6–15).

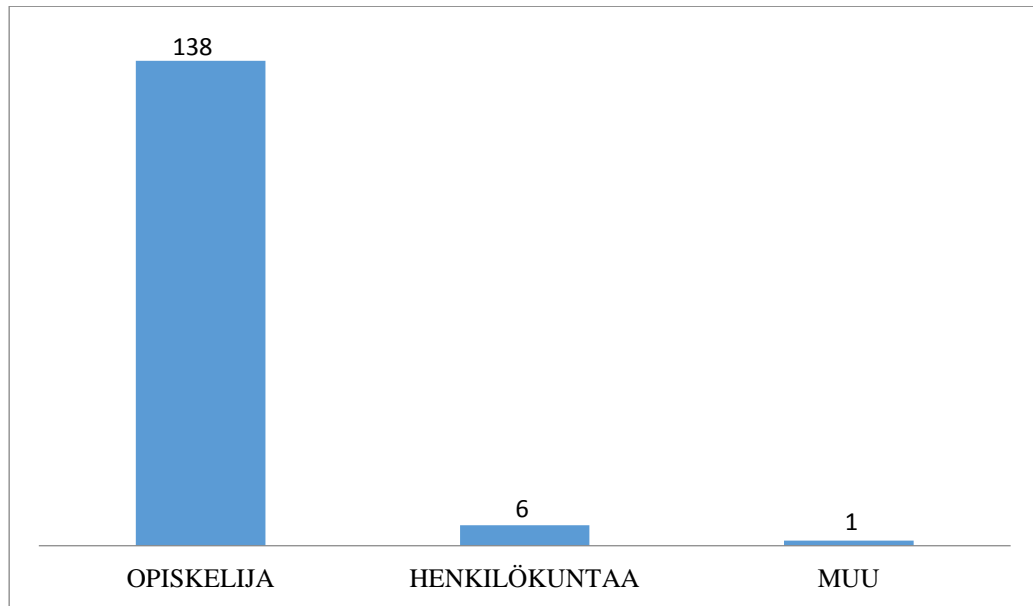


KUVA 4. Vastaajien (n=145) ikä

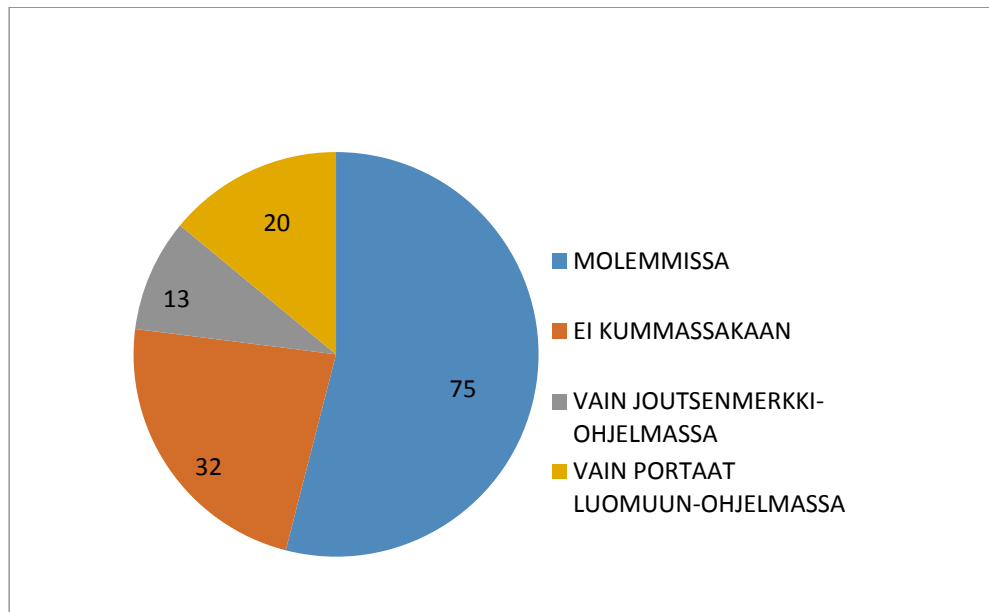
Kolmella ensimmäisellä kysymyksellä yritimme profiloida vastaajia taustatietojen perusteella, mutta näistä tiedoista itsessäänkin voi jo päätellä paljon. Vastaajien ikäkauma muodostui niin että 79 % kaikista vastaajista oli 25-vuotiaita tai alle 25-vuotiaita. 10 % vastaajista oli 26–30-vuotiaita ja loput 11 % yli 30-vuotiaita (kuva 4). Sukupuolijakauma oli selvästi naisvoittoinen, sillä vain noin yksi kolmasosa vastaajista oli miehiä (kuva 5). Lähes kaikki vastaajat, eli 95 %, olivat opiskelijoita (kuva 6).



KUVA 5. Vastaajien (n=145) sukupuoli

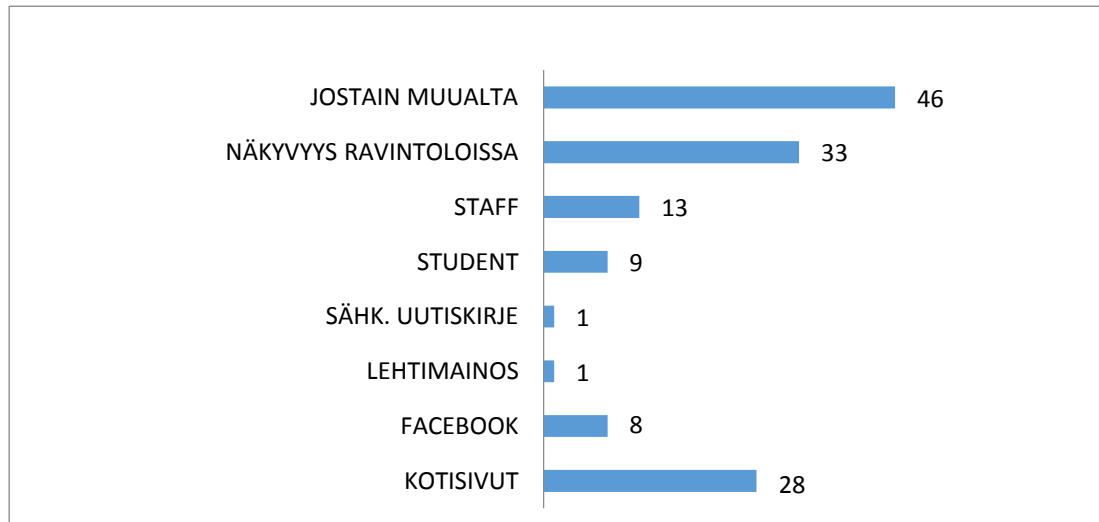


KUVA 6. Vastaajien (n=145) asema



KUVA 7. Vastaajien (n=140) tietoisuus kampusen ravintoloiden mukana olosta Joutsenmerkki- ja Portaats luomuun -ohjelmassa

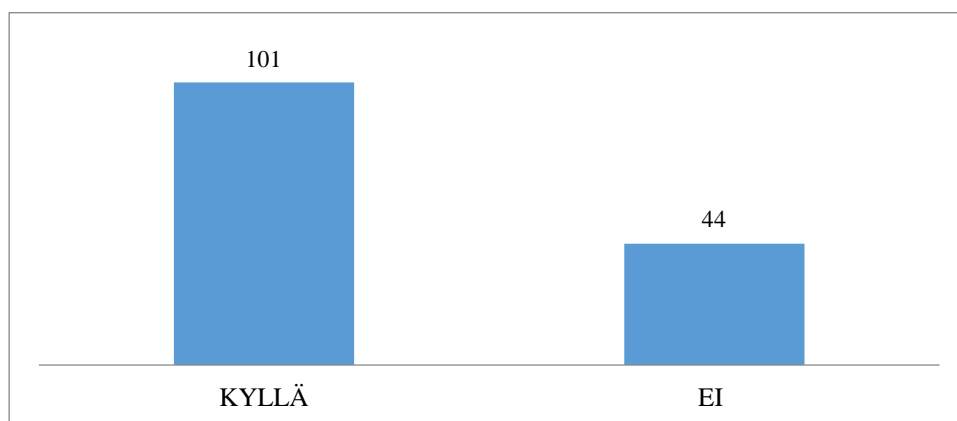
Vastaajista reilu puolet oli tietoisia, että Kasarmin kampusen ravintolat kuuluvat Joutsenmerkki- ja Portaats luomuun -ohjelmaan. Vastaajista noin yksi neljäsosa ei ollut tietoinen kummastakaan. Portaats luomuun -ohjelmaan kuulumisesta olivat vastaajat hieman paremmin tietoisia kuin Joutsenmerkki-ohjelmasta (kuva 7).



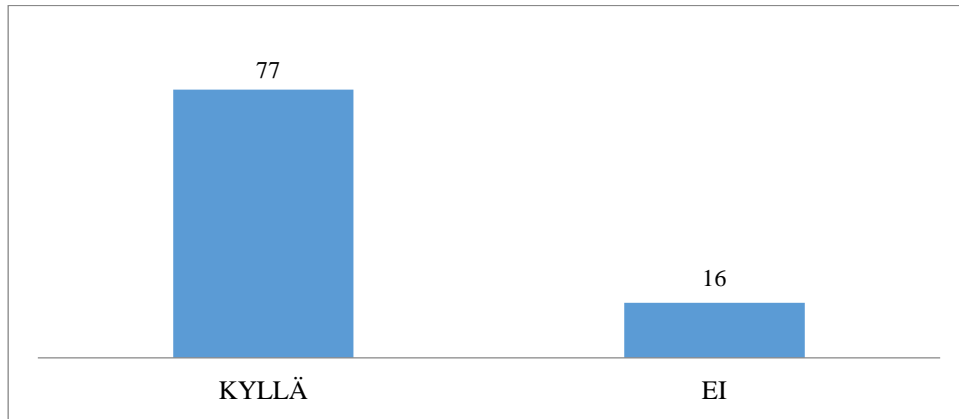
KUVA 8. Vastaajien (n=139) tietolähde Joutsenmerkki- ja Portaat luomuun -ohjelmista kampusravintoloissa

Vastaajista 24 % ilmoitti tietolähteekseen ”näkyvyys ravintoloissa”, kun kysyttiin, mistä he olivat saaneet tiedon Kampus-ravintoloiden kuulumisesta Joutsenmerkki- ja Portaat luomuun -ohjelmaan. ”Kotisivut”-vaihtoehto sai 20 % vastauksista. Muut merkittävästi vastauksia saaneet vaihtoehdot olivat henkilökunnan ja opiskelijoiden Intrat; Staff ja Student (kuva 8). Vapaissa kommentteissa tietolähteenä mainittiin erityisesti ravintoloiden henkilökunta.

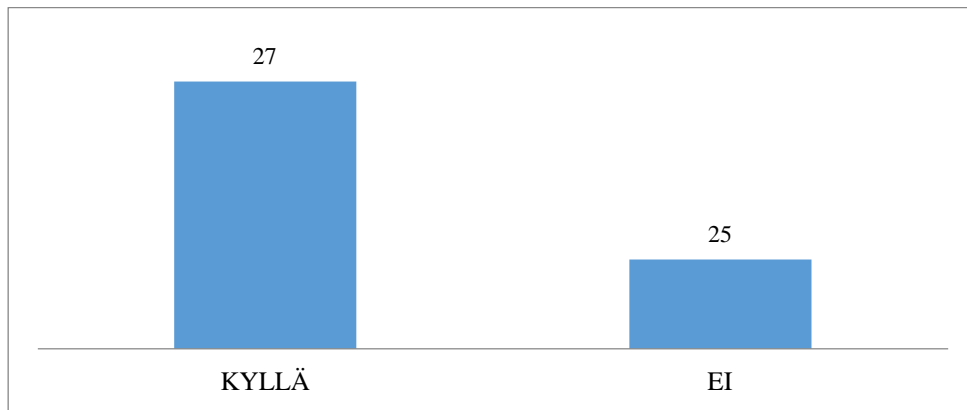
Suurin osa vastaajista oli sitä mieltä, että ravintoloiden pitäisi tuoda vihreitä arvoja vieläkin enemmän esille toiminnassaan (kuva 9). Erityisesti tässä kysymyksessä naisten ja miesten väliset erot olivat huomattavan suuret (kuvat 10 ja 11). Miespuolisista vastaajista vain 52 % olisi toivonut lisää vihreiden arvojen esille tuomista, kun naisvastaajissa osuus oli 83 %.



KUVA 9. Vastaajien (n=145) mielipide pitäisikö kampusravintoloiden tuoda enemmän vihreitä arvoja esille



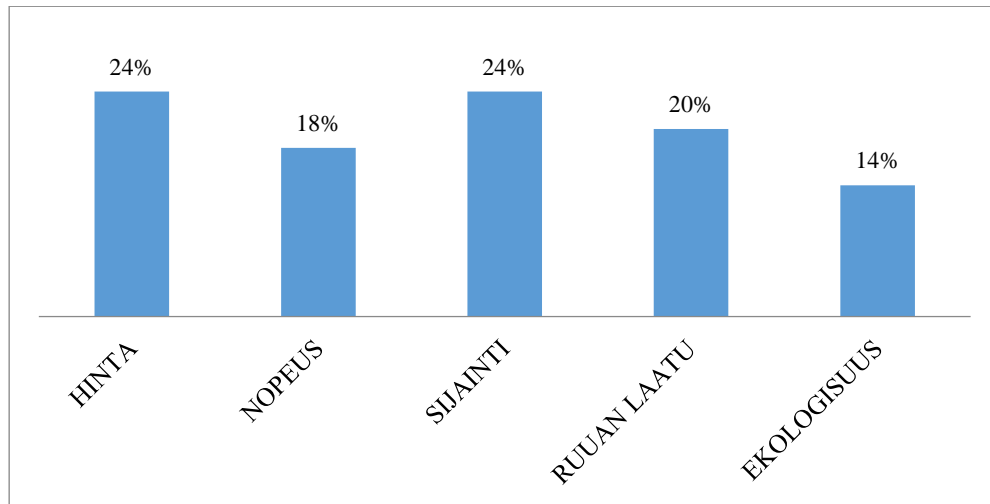
KUVA 10. Naisvastaajien mielipide (n=93) pitäisikö ravintoloiden tuoda enemmän vihreitä arvoja



KUVA 11. Miesvastaajien mielipide (n=52) pitäisikö ravintoloiden tuoda enemmän vihreitä arvoja esille

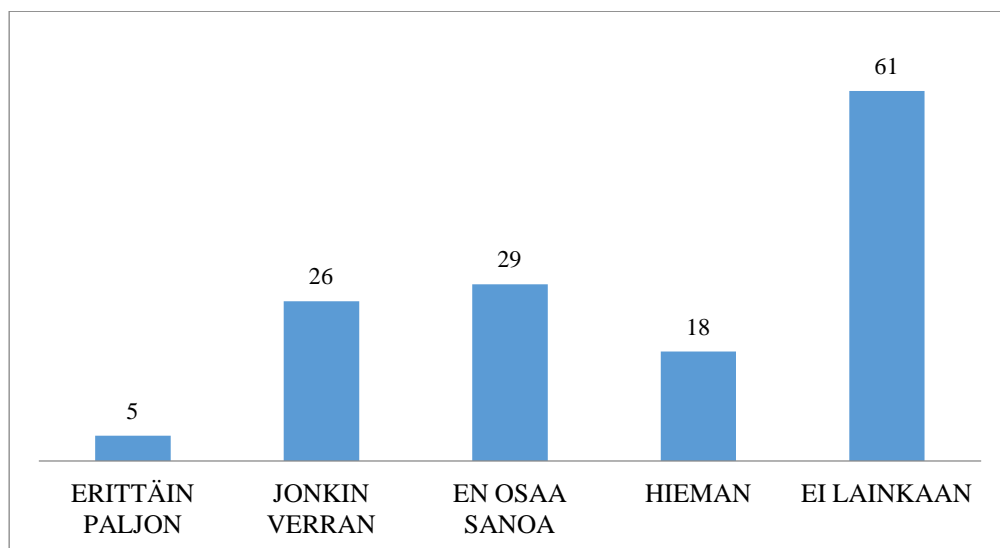
Kysymyksessä ”Miksi käytät kampuksen ravintolapalveluita” kysymyksen asettelu oli tehty siten, että vastaajan tuli numeroida viisi vaihtoehtoa tärkeimmästä vähiten tärkeään. Pisteytyksen perusteella on vastauksista laadittu kaavio (kuva 12). Vastauksista käy ilmi, että vaikka muiden kysymysten perusteella ekologisuutta pidetään tärkeänä, on se kuitenkin vaihtoehdoista vähiten tärkeä ravintolaa valittaessa. Kuitenkin 20 vastaajaa piti sitä kaikkein merkittävimpänä asiana.

Muina syinä vapaissa kommentteissa mainitaan muun muassa ruuan monipuolisuus, ravitsevuus, terveellisyys ja monipuoliset aukioloajat sekä vaihtoehtojen puute. Syy miksi kuvaan on käytetty vain 119 vastaajan vastaukset, on siinä, että 26 vastaajaa ei ole vastannut kysymykseen tai on laittanut vain kirjallisen vastauksen.



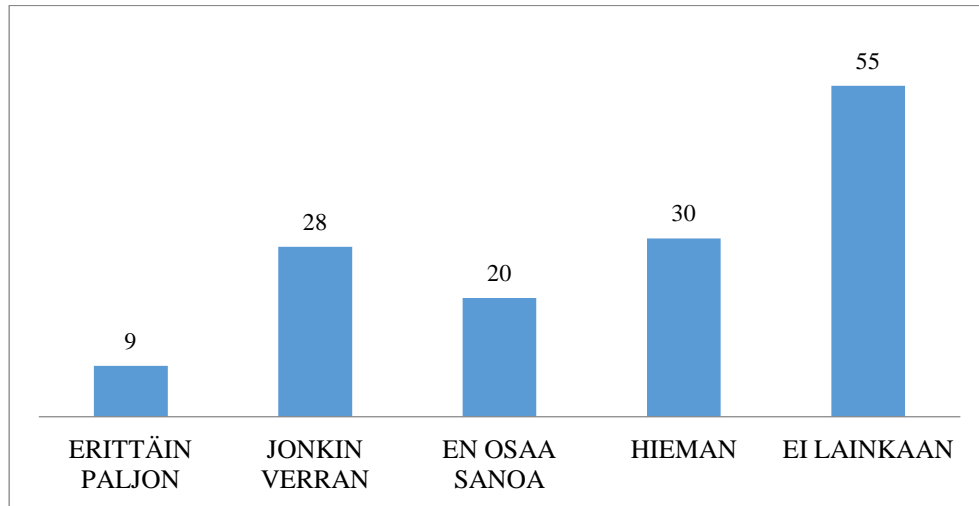
KUVA 12. Syy miksi vastaajat (n=119) käyttävät kampuksen ravintolapalveluita

Yksi tutkimuksen tärkeimmistä kysymyksistä oli: ”Vaikuttaako Joutsenmerkki- ja Portaat luomuun -ohjelma ravintoloissa käynteihin?” Vastausten (kuva 13) perusteella mielipiteet jakoutuivat niin, että 35 % vastaajista asialla on jonkinlainen merkitys ja 44 % vastaajista sillä ei ollut lainkaan merkitystä. Loput vastaajista eivät osanneet sanoa mielipidettään.

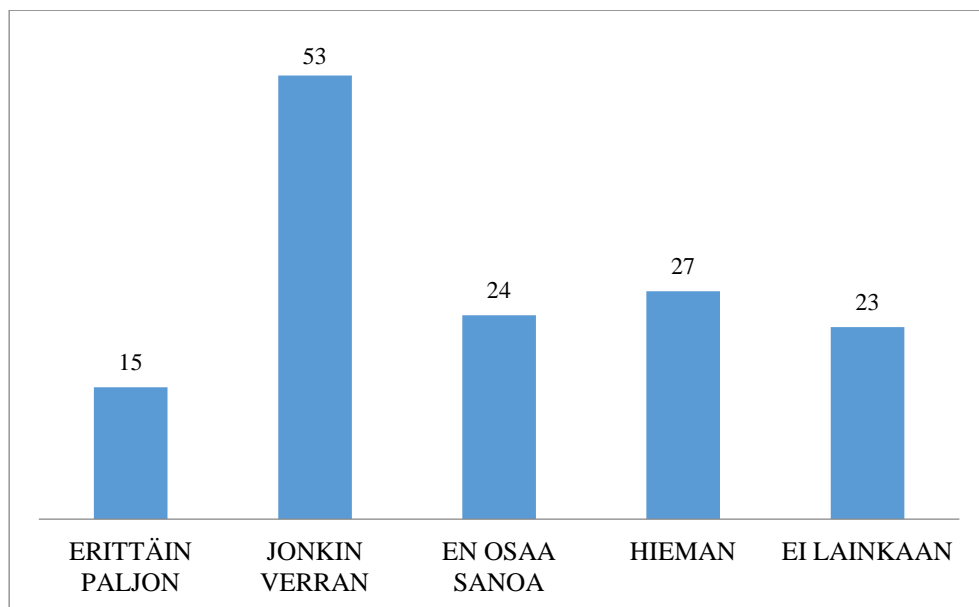


KUVA 13. Vaikuttaako vastaajien (n=139) mielestä Joutsenmerkki- ja Portaat luomuun -ohjelma heidän ravintolassa käyntiin

Kyselyn mukaan noin puolet vastaajista olisi valmis maksamaan hieman enemmän siitä, että kampuksen ravintolat lisäävät luomu- ja lähiruoan käyttöä (kuva 14). Suurin osa vastaajista myös piti vihreitä arvoja merkittävänä asiana heidän valitessaan palvelutuotteita (kuva 15).



KUVA 14. Olisivatko vastaajat (n=142) valmiita maksamaan enemmän siitä että ravintolat lisääisivät luomu- ja lähiruoka tarjontaa



KUVA 15. Kuinka tärkeänä vastaajat (n=142) pitävät vihreitä arvoja valitessaan palvelutuotteita.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Arto Salosen väitöskirjassa; Kestävä kehitys globaalien ajan hyvinvointiyhteiskunnan haasteena (2010) todetaan kestävä kehitys mukaisen ravinnon merkityksen lisääntyneen tasaisesti iän myötä ja vanhempien henkilöiden olevan asenteiltaan ympäristömyönteisempiä kuin nuoremmat. Tutkimusaineistomme perusteella Salosen

tutkimustuloksia on vaikea vahvistaa, koska otoksemme selvästi suurin osa vastaajista oli 25 tai alle 25-vuotiaita (kuva 4).

Tutkimuksemme ikäkysymyksen osalta kysymyksen asettelussa tapahtui virhe, eivätkä vaihtoehdot kattaneet tasan 25-vuotiaita vastaajia. Vastaajat olivat kuitenkin merkinneet hyvin lomakkeisiin, jos he olivat tämän ikäisiä. Tuloksia käsiteltäessä vaihdoimmekin kyseisen kategorian muotoon ”25 tai alle”. Pettymyksenä tuli vanhempien ikäryhmien vähyys otannassamme, mutta toisaalta he ovatkin vähemmistönä kampusalueella.

Sukupuolijakauma muodostui lopulta selvästi naisvoittoiseksi (kuva 5). Tämä kertoo siitä, että naiset ovat valveutuneempia kestävän kehityksen arvojen suhteen kuin miehet ja ovat näin ollen myös miehiä innokkaampia vastaajia. Tämä on samansuuntainen tulos kuin muissa vastaavasta asiasta tehdyissä tutkimuksissa. (Arto Salonen 2010, 241.)

Tutkimukseksemme vastaajista lähes kaikki olivat opiskelijoita, mikä oli myös ennalta odotettavissa ottaen huomioon kyselyn tekotavan. Olisimme toivoneet saavamme enemmän vastuksia myös muilta henkilöiltä, kuin vain opiskelijoilta (kuva 6).

Kysymyksellä ”Ovatko mielestäsi kasarminkampuksen ravintolat Joutsenmerkittyjä tai Portaat luomuun -ohjelmassa” yritettiin saada selville, onko potentiaalinen asiakas-kunta tietoinen siitä, että ravintolat kuuluvat kyseisiin ohjelmiin. Vastaukset osoittivat, että ravintolat ovat onnistuneet tuomaan asiaa hyvin esille (kuva 7).

Kysyttäessä ”Mistä olet saanut tämän tiedon?” eli mikä on vastaajan tietolähde Joutsenmerkki- ja Portaat -luomuun ohjelmista Kampusravintoloissa, sai vaihtoehdot ”jostain muualta” selkeästi eniten vastauksia (kuva 8). Kysymykseen ”mistä muualta” vastanneet mainitsivat erityisenä tietolähteenään ravintoloiden henkilökunnan. Tulosten perusteella voi arvioida, että ravintoloissa mainostaminen ja internet ovat tehokkaita välineitä. Henkilökunnan merkitystä tuloksissa lisää myös se seikka, että kyselyn asettelussa saattoi olla virhe, koska luultavasti osa vastaajista ymmärsi vaihtoehdon ”STAFF” väärin. STAFF tarkoittaa henkilökunnan intraa, mutta vastaajat todennäköisesti ymmärsivät vaihtoehdon niin, että asia olisi kuultu henkilökunnalta.

Pääsääntöisesti tulokset osoittavat, että vastaajat haluaisivat ravintoloiden panostavan vieläkin enemmän kestäväan kehitykseen (kuva 9), kuitenkin naisten ja miesten väliset erot tässä kysymyksessä ovat suuret (kuvat 10 ja 11). Tutkijoiden mukaan ravintoon liittyvillä valinnoilla on yhteys sukupuolirooleihin, esimerkiksi vihannesten syöminen ei edelleenkään yhdisty käsitykseen maskuliinisesta miehestä (sosiaali- ja terveys ministeriö 2011). Tämä saattaa selittää myös miesten vähäisempää kiinnostusta kestäväan kehitykseen.

Tulosten perusteella voimme todeta, että vastaajien mielestä ravintolaa valittaessa ratkaisevimmat tekijät ovat: hinta, sijainti, ruoan laatu ja nopeus ja vasta näiden jälkeen tulee ravintolan ekologisuus (kuva 12). Kyselyn tulos ei kuitenkaan tarkoita, ettei vihreitä arvoja pidettäisi tärkeänä, muilla asioilla vain on enemmän painoarvoa. Näyttäisi myös siltä, että kysymyksen asettelulla on ollut merkitystä vastauksiin. Hieman yli puolelle vastaajista ravintoloiden kuulumisella kestäväan kehityksen ohjelmiin ei ollut merkitystä (kuva 13).

Vihreät arvot ovat tärkeitä opiskelijoille ja noin puolet heistä voisi jopa maksaa nykyistä enemmän, mikäli luomu- ja lähiruokaa lisättäisiin ruokalistalle (kuva 14). Yllättävää on, että suurin osa vastaajista piti vihreitä arvoja tärkeänä palvelutuotteita valitessaan (kuva 15), mutta kuitenkin vain alle puolelle vastaajia vihreät arvot vaikuttivat ravintolakäyntiin. Nämä asiat ovat ristiriidassa toisiinsa nähden.

8 POHDINTAA

Tutkimus ei aina etene tietyn kulkukaavion mukaisesti, vaan se etenee ajallisesti vaihtelevassa järjestyksessä ja on luonteeltaan vaiheittainen, syklinen, päättymätön prosessi, joka voidaan aloittaa melkein mistä kohtaa tahansa. Tutkimus on myös prosessi, joka ohjaa harkitsemaan jo tehtyjä valintoja. (Hirsjärvi & Hurme 2000, 14.)

Tämä asia osoittautui todeksi myös meidän työssämme. Jälkeenpäin ajatellen olisimme voineet muotoilla kyselylomakkeemme kysymykset hieman toisin, jotta epäselvyyksiä ei olisi päässyt syntymään. Joissain kysymyksissä saattoi olla jopa liian paljon vastausvaihtoehtoja, minkä vuoksi vastaajan selvää mielipidettä ei käy välttämättä ilmi.

Kyselyssämme kysyttiin useassa kysymyksessä samoja asioita hieman eri muodoissa. Oli mielenkiintoista huomata, miten vastausvaihtoehdot, kysymysmuodot ja kysymyksen asettelu vaikuttivat tuloksiin. Avoimien kysymyksien vastauksia tarkisteltaessa näyttää siltä, että vastaamiseen ei ole paneuduttu kunnolla. Vain muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta vastaukset olivat lyhyitä ja samat asiat toistuivat monessa vastauksessa. Useat vastaukset eivät myöskään olleet vakavasti otettavia. Tutkimuslomakkeelle olisi hyvä tehdä esitestaus, omassa tutkimuksessa emme sitä kuitenkaan tehneet kiireisen aikataulun vuoksi. Hyväksyimme tutkimuslomakkeen kuitenkin Tallin ravintolapäälliköllä.

Opinnäytetyömme tutkimuskyselyn riskinä saattoi olla, että ekologisesti valveutuneet ihmiset ovat mahdollisesti aktiivisimpia vastaajia, eikä näin ollen voida puhua täysin sattumanvaraisesta arvonnasta. Sama riski on mielestämme kuitenkin jokaisessa kyselytutkimuksessa, joka perustuu vapaaehtoisuuteen.

Tutkimuksen tekeminen on todellakin päättymätön prosessi, joka tuo loputtoman määrän lisäkysymyksiä. Tämänkin tutkimuksen tulosten jälkeen voidaan keskustella siitä, kuinka paljon kestävä kehitys todella merkitsee ravintolan valintaan, erityisesti opiskelijoiden keskuudessa. Varmaa kuitenkin on, että sillä on merkitystä. Tutkimuksen perusteella uskomme Kasarmin kampuksen ravintoloiden olevan oikealla tiellä vihreiden arvojen puolestapuhujana.

Opinnäytetyöprosessimme oli nopea ja ennalta arvaamattoman rankka ponnistus. Päätimme opinnäytetyön aloittamisesta tammi - helmikuun 2015 vaihteessa, jonka jälkeen hankimme aiheen välittömästi ja aloitimme työn suunnittelun. Aikaa ei ollut paljon, sillä tavoitteemme oli saada työ valmiiksi 18.5.2015 järjestettävään seminaariin mennessä. Opinnäytetyön ohessa meillä oli myös muita opintojaksoja suoritettavana. Jälkikäteen miettien muutama lisäkuukausi ei olisi ollut pahitteeksi, mutta olemme tyytyväisiä työhömmee. Opinnäyteprosessin aikana opimme käyttämään hyväksi lähdekirjallisuutta ja tulimme tutuiksi ajan hallinnan kanssa. Tärkeintä oli kuitenkin saamamme uusi tieto itse pääasiasta eli kestävästä kehityksestä.

LÄHTEET

Aaltola Juhani, Valli Raine 2001. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Jyväskylä: Gummerus.

Anttila Pirkko 1998. Tutkimisen taito ja tiedonhankinta. Helsinki: Akatiimi Oy.

Elintarvikevirasto Evira 2015. Luomu.

www-dokumentti.

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/>

Ei julkaisutietoa. Päivitetty 6.2.2015. Luettu 2.3.2015.

Eskola Jari & Suoranta Juha 1998. Tampere: Vastapaino.

Hakala Juha T. 2001. Menetelmällisiä koetuksia, teoksessa: Aaltola Juhani, Valli Raine 2001. Ikkunoita tutkimus metodeihin 1. Jyväskylä: Gummerus.

Heikkilä Maija 2002. Ekokeittiön valinnat. Porvoo: Wsoy.

Heikkilä Tarja 1999. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita.

Heikkilä Tarja 2008. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita.

Hirsjärvi Sirkka & Hurme Helena 2000.

Tutkimushaastattelu, teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Edita.

Hirsjärvi Sirkka ym. 2001. Tutki ja kirjoita. Vantaa: Tammi.

Hirsjärvi Sirkka ym. 2000. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Hirsjärvi Sirkka ym. 2004. Tutki ja kirjoita. Jyväskylä: Gummerus.

Hölttä Merja 2015. Haastattelu 10.3.2015. Ravintolapäällikkö, Ravintola Talli.

Joutsenmerkki 2013. Kriteerit.

pdf-dokumentti. <http://joutsenmerkki.fi/wp-content/uploads/2013/08/Hotellit-ravintolat-ja-kongressikeskukset-versio-4.0.pdf>

Julkaistu 23.10.2013. Luettu 7.4.2015.

Joutsenmerkki 2015a. Tietoa kuluttajalle.

www- dokumentti. <http://joutsenmerkki.fi/joutsenmerkki/>

Ei julkaisutietoa. Luettu 2.3.2015.

Joutsenmerkki 2015b. Yrityksille.

www-dokumentti. <http://joutsenmerkki.fi/yrityksille/>.

Ei julkaisutietoa. Luettu 2.3.2015.

Joutsenmerkki 2015c. Elinkaariajattelu.

www-dokumentti. <http://joutsenmerkki.fi/joutsenmerkki/elinkaariajattelu/>

Ei julkaisutietoa. Luettu 8.4.2015.

Joutsenmerkki 2015d. Kriteerit/ravintolat.
www-dokumentti. <http://joutsenmerkki.fi/kriteerit/ravintolat/>
Ei julkaisutietoa. Luettu 2.3.2015.

Joutsenmerkki 2015e. Joutsenmerkin kriteerit.
www-dokumentti. <http://joutsenmerkki.fi/tuotteet-palvelut/kriteerit-sivu/>
Ei julkaisutietoa. Luettu 2.3.2015.

Joutsenmerkki 2015f. Maksut.
www-dokumentti. <http://joutsenmerkki.fi/yrityksille/joutsenmerkin-maksut/>
Ei julkaisutietoa. Luettu 20.4.2015.

Kosonen Anja 2015. Haastattelu 11.3.2015.
Markkinointipäällikkö, Mikkelin Vihannes Oy.

Kasarmiravintolat 2015a. Portaat luomuun.
www-dokumentti.
http://www.kasarmiravintolat.fi/ravintola_dexi/ajakohtaista_dexissa/prime102_fi.aspx
Ei julkaisutietoa. Luettu 9.3.2015.

Kasarmiravintolat 2015b. Ravintola Talli.
www-dokumentti. <http://www.kasarmiravintolat.fi/ravintolatalli>
Ei julkaisutietoa. Luettu 16.3.2015.

Kasarmiravintolat 2015c. Lisää meistä.
www-dokumentti. <http://www.kasarmiravintolat.fi/lisaameista>
Ei julkaisutietoa. Luettu 16.3.2015.

Kasarmiravintolat 2015d. Ravintola Dexi.
www-dokumentti. <http://www.kasarmiravintolat.fi/dexi>
Ei julkaisutietoa. Luettu 31.3.2015.

Kasarmiravintolat 2015e. Ravintola Kasarmina.
www-dokumentti. <http://www.kasarmiravintolat.fi/kasarmina>
Ei julkaisutietoa. Luettu 31.3.2015.

Leander Marketta ym. 2012. Ruokaa & Puhtautta: Helsinki: Sanoma pro.

Lehmuskoski Antti 2015. Joutsenmerkki ja ravintolat. Luentomateriaali 17.3.2015.

Luomu 2015a. Ruokaa.
www-dokumentti. <http://luomu.fi/ruoka/>
Ei julkaisutietoa. Luettu 7.4.2015.

Luomu 2015b. Luomu ravintoloissa.
www-dokumentti. <http://luomu.fi/markkinat/luomu-ravintoloissa-ja-ruokapalveluissa/>
Ei julkaisutietoa. Luettu 7.4.2015.

Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK 2013. Hyvää suomalaista lähiruokaa.
www-dokumentti.
http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/fi_FI/hyvaa-suomalaista_lahiruokaa/

Ei julkaisutietoa. Päivitetty 4.10.2013. Luettu 2.3.2015.

Mamk 2015. Ympäristöasiat.

www-dokumentti. <http://www.mamk.fi/ymparistoasiat>

Ei julkaisutietoa. Luettu 20.4.2015.

Molari Juha 2004. Johtamisen strategisuus - Strategian johtaminen. Opinnäytetyö.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT 2014. MTT Raportti 154.

pdf-dokumentti. <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti154.pdf>

Julkaistu 2014. Luettu 7.4.2015.

Norden 2015. Joutsenmerkki.

www-dokumentti.

<http://www.norden.org/fi/pohjoismaidenministerineuvosto/ministerineuvostot/ympaeristoeasiain-ministerineuvosto-mr-m/joutsenmerkki>

Ei julkaisutietoa. Luettu 16.3.2015.

Portaat luomuun 2015a. Luomua ruokalistalla.

pdf-dokumentti. http://www.portaatluomuun.fi/resources/public//MAMK-kalvosarja_LuomuaRuokalistalla_VALMIS%281%29.pdf

Ei julkaisutietoa. Luettu 15.4.2015.

Portaat luomuun 2015b. Näin ohjelma toimii.

www-dokumentti. http://www.portaatluomuun.fi/nain_ohjelma_toimii

Ei julkaisutietoa. Luettu 2.3.2015.

Portaat luomuun 2015c. Tavoittele luomutähteä.

www-dokumentti. <http://www.portaatluomuun.fi/luomutahti>.

Ei julkaisutietoa. Luettu 16.3.2015.

Portaat luomuun 2015d. Vuosimaksut.

www-dokumentti. <http://www.portaatluomuun.fi/fi/page/44?newsitem=135>

Julkaistu 9.9.2014. Luettu 20.4.2015.

Ruokatieto 2015. Lähiruoka tulee läheltä.

www-dokumentti. <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/paikallinen-hyvinvointi/lahiruoka-tulee-lahelta>

Päivitetty 2015. Luettu 16.3.2015.

Salonen Arto 2010. Kestävä kehitys globaalien ajan hyvinvointi-yhteiskunnan haasteena. Väitöskirja.

Sosiaali- ja terveys ministeriö 2011. Naisten ja miesten valinnat.

www-dokumentti.

<http://www.stm.fi/tiedotteet/verkkouutinen/-/view/1551995>

Julkaistu 3.2.2011. Luettu 10.5.2015.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL 2015. Sosiaalisesti kestävä kehitys.

www-dokumentti.

<https://www.thl.fi/fi/web/hyvinvointipolitiikka/kehityssuuntia/sosiaalisesti-kestava-kehitys>

Päivitetty 3.12.2014. Luettu 17.3.2015.

YK-liitto 2015a. Ekologinen kestävä kehitys.
www-dokumentti.

<http://www.ykliitto.fi/yk70v/ekologinen>
Ei päivitystietoa. Luettu 17.3.2015.

YK-liitto 2015b. Kulttuurinen kestävä kehitys.
www-dokumentti.<http://www.ykliitto.fi/yk70v/kulttuurinen>
Ei päivitys tietoja. Luettu 17.3.2015.

Ympäristöministeriö 2013. Mitä on kestävä kehitys.
www-dokumentti.
http://www.ym.fi/fifi/Ymparisto/Kestava_kehitys/Mita_on_kestava_kehitys/
Julkaistu 18.6.2013. Päivitetty 25.6.2013. Luettu 2.3.2015.

KYSELYLOMAKE

Vastaa ja vaikuta Kasarmin kampuksen ravintoloiden vihreään tulevaisuuteen.

Merkitse valintasi rastilla.

Ikä

Alle 25 26 - 30 31 - 40 41 - 55 Yli 55

Sukupuoli Nainen Mies

Oletko: Opiskelija Mamk:n henkilökuntaa Muu asiakas

Ovatko mielestäsi Kasarmin kampuksen ravintolat Joutsenmerkittyjä tai Portaat luomuun -ohjelmassa?

Molempia Ei kumpaakaan
 Vain Joutsenmerkittyjä Vain Portaat luomuun -ohjelmassa

Jos vastasit edelliseen kysymykseen ”ei kumpaakaan”, voit ohittaa seuraavan kysymyksen.

Mistä olet saanut tämän tiedon?

- Ravintoloiden kotisivu
- Facebook
- Lehtimainos
- Sähköinen uutiskirje
- Student
- Staff
- Näkyvyys ravintoloissa
- Jostain muualta, mistä? _____

Pitäisikö ravintoloiden mielestäsi tuoda vihreitä arvoja nykyistä enemmän esille?

Kyllä Ei

Jos vastasit edelliseen kysymykseen kyllä, niin millä tavalla haluaisit niitä mainostettavan?

Miksi käytät kasarmin kampuksen ravintolapalveluja? Merkitse tärkeysjärjestykseen 5= tärkein 1= vähiten tärkein

- Hinta
- Nopeus
- Sijainti
- Ruuan laatu
- Ravintolan ekologisuus
- Joku muu syy, mikä? _____

Vastaa alla oleviin kysymyksiin asteikolla 1 - 5

5 Erittäin paljon

4 Jonkin verran

3 En osaa sanoa/en tunne asiaa

2 Hieman

1 Ei/en lainkaan

Vaikuttaako ravintolassa käyntiisi, että Kasarmin kampuksen ravintolat ovat Joutsenmerkittyjä ja kuuluvat Portaat luomuun -ohjelmaan?

- 5 4 3 2 1

Olisitko valmis maksamaan enemmän siitä, että Kasarmin kampuksen ravintolat lisäävät luomu- ja lähiruokatuotteiden käyttöä nykyisestään?

- 5 4 3 2 1

Kuinka tärkeänä pidät vihreitä arvoja valitessasi palvelutuotteita?

- 5 4 3 2 1

Kiitos vastauksestasi!

Vastaajien kesken arvotaan kaksi kahden hengen lounaslahjakorttia Ravintola Talliin. Kysely on osana opinnäytetyötämme.
Kiittäen, restonomiopiskelijat Iiro Hokkanen & Topi Taskinen

JÄTTÄMÄLLÄ YHTEYSTIETOSI OSALLISTUT ARVONTAAN

Nimi:

Sähköposti:

Puhelinnumero:

LIITE 2
Lounaslista

Viikko 5.	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Keitto	Koskenlaskijan siskon-makkarakeittoa (L,G)	Pinaattikeittoa (L,G) ja keitettyä kananmuna (M,G) *luomukananmuna *maustettu luomukasvis-liemijauheella	Kermaista lohikeittoa (L,G) *luomuperuna *luomuporkkana	Riistakeittoa (L,G) *luomu-mustapippurirouhe	Juustoista kukkakaalisosekeittoa (L,G) *luomu-kasvisliemijauhe *luomumustapippuri
Pääruoka	Kananpoikaa hunajasitrus-kastikkeessa, koipipala (M,G) *luomuhunaja	Lohta venäläiseen tapaan *luomuhunaja (L,G)	Tallin jauhelihapullia (M) ja pippurikastiketta (L,G) *luomukananmuna *luomu-mustapippurirouhe	Järvihaukipihvejä Puulan hauesta (L) ja tzatzikia (L,G) *luomukananmuna *luomu-mustapippurirouhe	Aasialaista grillikassleria (M,G) (kookosmaitoa, luumua, soijaa, inkivääriä, valkosipulia, chilitahnaa)
Energialisäke	Luomucouscousta (M) *maustettu luomukasvisliemijauheella	Luomuohrahelmiä (M)	Keitettyjä perunoita (M,G)	Perunamuusia (VL,G)	Uunilohkoperunoita (M,G)
Kasvislisäke	Kukkakaalia (M,G)	Palsternakkaa (M,G)	Kukkakaalia (M,G)	Luomuporkkanaa (M,G)	Uunivihanneksia (M,G) *luomuporkkana
Kasvisruoka	Kasvis-tuorejuustotäytteisiä ohukaisia ja tzatzikia (L)				
Salaatti 1.	Hedelmäistä vihersalaattia (M,G)	Maalaissalaattia (M,G) *luomukananmuna (peruna, muna, sipuli, salaatti)	Kreikkalaista salaattia (L,G)	Tomaatti-vuohenjuustosalaattia *luomubasilika *luomu-mustapippuri (VL,G)	Aurinkosalaattia (M,G) (ananas, kurkku, päärynä, salaatti, siemen)
Salaatti 2.	Hunajavinegretilä maustettua kaalisalaattia (M,G) *luomuhunaja *luomuvalkokaali	Porkkanaraastetta (M,G) *luomuporkkana	Kaali-marjasalaattia (M,G) *luomuvalkokaali *luomuhunaja	Hedelmäistä Waldorfinsalaattia (L,G) (ananas, selleri, sinappikastike)	Kurkku-coleslawsalaattia (L,G)
Salaatti 3.	Italiansalaattia pastasta (L) *luomupasta	Tulista meetwursti-couscoussalaattia (M) *luomucouscous *luomuhunaja *luomu-mustapippurirouhe	Chorizo-ohrasalaattia (M) *luomuohra *luomu-mustapippurirouhe	Maalais-pekonsalaattia (kapis, pekoni, aura, peruna) (M,G)	Savulohi-spelttisalaattia (M) *luomukananmuna *luomuhunaja *luomumustapippuri
Jälkiruoka	Marjakiisseliä Astikkalan marjoista (M,G) *luomuperunajauho	Kookos-vaniljavispipuuroa (M) ja omenahilloa (M,G) *luomumannasuurimo	Suklaamuffinsseja (L) *luomukananmuna *luomuvehnä jauho	Omena-kaurapaistosta (L) ja kardemummakermaa (L,G) *luomuperunajauhe *luomukaurahiutale	Vanilja-rahkapiirakkaa (L) *luomuvehnä jauho *luomukananmuna

Lisäksi joka päivä lounaalla tarjolla: Tallin salaattinkastiketta, 3 erilaista salaattilusiketta (suolapähkinöitä, auringonkukansiemeniä, kurpitsansiemeniä, kuivattua sipulia), oliiviöljyä, balsamiviinietikkaa, tummaa ja vaaleaa leipää omissa koreissaan, Keiju-margariinia, luomunäkkileipää ja vaihtuvia ruissipsejä.

Lähiruokaraaka-aineina Joutsenmerkki-viikolla käytettiin: haukea Puulalta, marjoja Kesälahdelta, jääsalaattia ja romainesalaattia Joroisista sekä lanttua, palsternakkaa ja punajuurta Ristiinasta.

TAULUKKO 6. Vastaajien ikä (kuva 4)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
25 tai alle	114	79
26-30	15	10
31-40	9	6
41-55	6	4
Yli 55	1	1
Yhteensä	145	100

TAULUKKO 7. Vastaajien sukupuoli (kuva 5)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Naiset	93	64
Miehet	52	36
Yhteensä	145	100

TAULUKKO 8. Vastaajien asema (kuva 6)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Opiskelija	138	95
Henkilökuntaa	6	4
Muu	1	1
Yhteensä	145	100

TAULUKKO 9. Vastaajien tietoisuus kampuksen ravintoloiden mukana olosta Joutsenmerkki- ja Portaat luomuun- ohjelmassa (kuva 7)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Molemmissa	75	54
Ei kummassakaan	32	23
Vain Joutsenmerkki -ohjelmassa	13	9
Vain Portaat luomuun -ohjelmassa	20	14
Yhteensä	140	100

TAULUKKO 10. Vastaajien mielipide pitäisikö kampusravintoloiden tuoda enemmän vihreitä arvoja esille (kuva 8)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Kyllä	101	70
Ei	44	30
Yhteensä	145	100

TAULUKKO 11. Naisvastaajien mielipide pitäisikö ravintoloiden tuoda enemmän vihreitä arvoja (kuva 9)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Kyllä	77	83
Ei	16	17
Yhteensä	93	100

TAULUKKO 12. Miesvastaajien mielipide (n=52) pitäisikö ravintoloiden tuoda enemmän vihreitä arvoja esille (kuva 10)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Kyllä	77	83
Ei	16	17
Yhteensä	93	100

TAULUKKO 13. Syy miksi vastaajat (n=119) käyttävät kampuksen ravintolapalveluita (kuva 11)

	Vastaajien antama pistemäärä	Prosenttia vastaajista
Hinta	424	24
Nopeus	312	18
Sijainti	415	24
Ruuanlaatu	342	20
Ekologisuus	241	14
Yhteensä	1734	100

TAULUKKO 14. Vastaajien mielestä Joutsenmerkki- ja Portaat luomuun -ohjelma heidän ravintolassa käyntiin (kuva 12)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Erittäin paljon	5	3
Jonkin verran	26	19
En osaa sanoa	29	21
Hieman	18	13
Ei lainkaan	61	44
Yhteensä	139	100

TAULUKKO 15. Olisivatko vastaajat valmiita maksamaan enemmän siitä että ravintolat lisäävät luomu- ja lähiruoka tarjontaa (kuva 13)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Erittäin paljon	9	6
Jonkin verran	28	20
En osaa sanoa	20	14
Hieman	30	21
Ei lainkaan	55	39
Yhteensä	142	100

TAULUKKO 16. Kuinka tärkeänä vastaajat pitävät vihreitä arvoja valitessaan palvelutuotteita. (kuva 14)

	Vastaajien lukumäärä	Prosenttia vastaajista
Erittäin paljon	15	11
Jonkin verran	53	37
En osaa sanoa	24	17
Hieman	27	19
Ei lainkaan	23	16
Yhteensä	142	100