

Kestävyystoimien edistäminen julkisen ja yksityisen sektorin ruokapalveluissa

27.5.2024

Ruokajärjestelmä koostuu monista eri toimijoista, jotka osallistuvat ruoantuotantoon, -jalostukseen, -jakeluun ja -kulutukseen eri vaiheissa. Näitä toimijoita ovat mm. viljelijät, elintarvikkeiden jalostajat, tukku- ja vähittäiskaupat, ruokapalvelut sekä kuluttajat. Ruokajärjestelmän vastuullisuustyössä tavoitteena olisi saada kaikki nämä järjestelmän osaset toimimaan kestävämmällä tavalla. Kestävyys viittaa sellaiseen toimintaan, jossa nykyiset toimenpiteet eivät vaaranna resurssien käyttöä tulevaisuudessa. Nykyiset toimet ja käytännöt eivät saa kuluttaa resursseja niin nopeasti tai laajasti, että ne ehtyisivät tai aiheuttaisivat pysyvää vahinkoa ympäristölle tai ihmisille. Kestävyyttä voidaan tarkastella useasta eri näkökulmasta; usein keskiöön nostetaan ympäristön kannalta kestävä kehitys, mutta myös taloudelliset, sosiaaliset ja kulttuuriset näkökulmat ovat tärkeitä.

Ruokapalvelut osana ruokajärjestelmää ja sen vastuullisuutta

Ammattikeittiöt eli ruokapalvelualan toimijat tarjoavat 850 miljoonaa ateriaa vuodessa, joista vajaa puolet nautitaan julkisen sektorin keittiöissä ja hieman yli puolet yksityisellä sektorilla. Suomalainen syö ulkona kahviloissa, ravintoloissa, henkilöstöravintoloissa ja julkisen sektorin ammattikeittiöissä keskimäärin noin 165 ateriaa vuodessa. Ruokapalveluilla onkin merkittävä rooli kansalaisten vastuullisuuden lisäämisessä koko ruokajärjestelmän tasolla, sillä ne ovat läsnä meidän useimpien sekä arjessa että juhlassa. Ruokapalvelut

voivat täten toimia asiakkailleen esimerkkinä vastuullisista ruokailutottumuksista ja kestävistä käytännöistä. Jos ruokapalvelut valitsevat paikallisia, sesonginmukaisia tai ekologisesti kestäviä vaihtoehtoja, ne voivat inspiroida asiakkaita tekemään vastaavanlaisia valintoja myös omassa arjessaan.



Ammattikeittiöillä on merkittävä rooli vastuullisuuden lisäämisessä (kuva: Pixabay).

Etelä-Pohjanmaan ruokapalvelut tarkastelussa

Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi -hanke keskittyy vähentämään ruokajärjestelmän ilmastopäästöjä ja negatiivisia ympäristövaikutuksia tarjoamalla ja kehittämällä yritysten käyttöön erilaisia työkaluja ja pilotoimalla niitä. Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti on hankkeessa mukana erityisesti ruokapalvelujen asiantuntijana. Ruokapalveluihin liittyvät pilotoinnit alkavat myöhemmin tänä vuonna, mutta alustavissa keskusteluissa pilotointien mahdollisiksi teemoiksi on tunnistettu mm. hävikin hallinta, niin prosesseja muuttamalla kuin digitalisaation mahdollisuuksia kartoittamalla, vastuullisuusviestintä ja sen vaikutukset asiakkaiden käyttäytymiseen sekä energiatehokkuus.

Ruokahävikki on ollut yksi haastavimmista ongelmista ruokapalveluissa jo usean vuoden ajan ja siihen onkin kiinnitetty paljon huomioita alan toimijoiden kesken. Ruokahävikki aiheuttaa ruokapalveluissa taloudellisten ongelmien lisäksi myös ympäristöhaittoja. Alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden aiheuttamat kasvihuonepäästöt ovat turhia, jos ruokapalveluissa valmistettu ruoka päätyy jätteeksi. Ruokahävikin vähentämiseen ja torjuntaan tehtävä työ jatkuu edelleen.

Energiatehokkuuden parantaminen ja uusiutuvien energialähteiden entistä parempi hyödyntäminen ovat myös merkittäviä tekijöitä ruokapalveluiden ympäristövaikutusten vähentämisessä – heijastuen positiivisesti esimerkiksi hiilidioksidipäästöihin. Lisäksi energiatehokkuuden huomioinen voi alentaa toiminnan kustannuksia ja parantaa organisaatioiden toiminnan kannattavuutta. Monet ruokapalvelutoimijat sekä yksityisellä että julkisella sektorilla ovatkin kiinnittäneet energiatehokkuuteen enenevässä määrin huomiota esimerkiksi koneiden ja laitteiden käyttöä optimoimalla, kiinnittämällä huomiota vedenkulutukseen sekä lämmitysjärjestelmiin. Tärkeää on myös tarjota organisaation henkilöstölle tietoa ja koulutusta siitä, miten ja millaisilla arkipäivän toimilla energiatehokkuuteen voidaan vaikuttaa.



Ruokahävikki nähdään yhtenä haastavimmista ongelmista julkisella ja yksityisellä sektorilla (Kuva: Pixabay).

Ruokapalveluiden vastuullisuusviestintä on merkittävä osa ympäristövastuun kehittämistä. Kun ruokapalvelut viestivät ympäristötoimistaan, ne voivat lisätä tietoisuutta ympäristöhaasteista ja kannustaa ihmisiä tekemään vastuullisempia valintoja. Siten vastuullisuusviestinnän tulee perustua aitoon ja totuudenmukaiseen liiketoimintaan, sen on oltava avointa ja läpinäkyvää, ja sen pohjana ovat konkreettiset arvot ja teot. Vastuullisuus on olennainen osa kaikkea viestintää ja toimintaa, ja sen kehittämiseksi tehdään jatkuvasti töitä. Kevyimmillään vastuullisuusviestintä voi tarkoittaa muutamia sisältöjä organisaation toiminnan vaikutuksista yhteiskunnalle ja ympäristölle. Laajimmillaan vastuullisuusviestintä tarkoittaa organisaation strategian mukaisen vastuullisuusohjelman teemoista viestimistä laajamittaisesti sen kaikille sidosryhmille monikanavaisesti ja systemaattisesti. Onnistunut vastuullisuusviestintä auttaa organisaatioita rakentamaan mainetta, hallitsemaan kriisejä ja sitouttamaan asiakkaita ja muita sidosryhmiä.

Pilotointien kautta arkipäivän rutiineiksi

Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi -hankkeessa toteutettavat pilotoinnit ovat keskeinen osa hankkeen käytännön toimia. Pilotoinnit tarjoavat konkreettisen, matalan kynnyksen tavan testata uusia kestäviä käytäntöjä ja innovaatioita ruokapalvelutoimijan omassa toimintaympäristössä. Pilotoinneista saatavan kokemuksen ja tiedon kautta organisaatiot, hankkeen henkilöstön tukemana, pystyvät arvioimaan, miten tietyt käytännöt soveltuvat heidän toimintaansa ja millaisia hyötyjä ne voivat tarjota ympäristölle ja liiketoiminnalle. Parhaimmillaan pilotointien tuloksena ruokapalvelutoimija voi sitoutua uusiin ruokahävikkiä vähentäviin, energiatehokkaisiin ja ympäristövastuun viestintää edistäviin käytänteisiin ja integroida ne osaksi arkipäivän rutiinejaan.

Kaisa Mäkelä
projektipäällikkö
SeAMK

Leena Viitaharju
projektipäällikkö
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Merja Lähdesmäki
vanhempi tutkija
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Miikka Jokinen
restonomiopiskelija
SeAMK

Silvia Gaiani
vanhempi tutkija
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Kirjoittajat toimivat eteläpohjalaisen ruoka-alan kehittäjinä Helsingin yliopiston Ruralia-instituutissa sekä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa. Tämä artikkeli on kirjoitettu osana Euroopan unionin osarahoittamaa *Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi* -hankkeen toimenpiteitä.

Lisätietoa hankkeen verkkosivuilla