

Ruokapalvelujen ympäristövastuullisuus Etelä-Pohjanmaalla

20.1.2025

Johdanto

Ruokajärjestelmällä on merkittävä vaikutus ilmastonmuutoksessa, ja sen toiminnan arviointi ja tehostaminen ilmastomuutoksen hillitsemiseksi on välttämätöntä. Vaikka yleisemmin alkutuotannon osuutta pidetään suurimpana ruokajärjestelmän kasvihuonepäästöjen aiheuttajana, on ruokapalveluilla kuitenkin merkittävä osuus kasvihuonepäästöjen synnyssä.

Muuttamatta ruokajärjestelmää luontokatoa ja ilmastokriisiä ei saada pysäytettyä (World Wide Fund for Nature (WWF), i.a.). Monia ympäristöongelmia syntyy kulutuksemme seurauksesta, minkä vuoksi luonnonvarat heikkenevät nopeasti ympäri maailmaa. Ruoan jakautuminen ja riittävyys tasapuolisesti on edelleen merkittävä globaalinen ongelma ja uhka. Monilla alueilla ruoantuotantoon liittyvät kriisit jatkavat silti yhä kasvuaan.

Ruokapalveluiden tehtävänä ruokajärjestelmässä on saada alkutuotannossa ja elintarviketeollisuudessa tuotetut raaka-aineet kuluttajille turvallisesti, kestävästi ja ravitsemuksellisesti. Ruokapalvelu on ekologinen, kun se ottaa huomioon oman toimintansa vaikutukset ympäristöön (Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), 2021, s. 14).

Ruokahävikin hallintaa, elintarvikehankintoja sekä ruokalistasuunnittelua pidetään ympäristövastuullisuuden

kannalta keskeisimpinä toimintoina (Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), 2021, s. 14). Lisäksi muita tärkeitä toimintoja ovat energiatehokkuuden ja puhtaanapidon huomioiminen sekä jätteiden lajittelu. Em. asiat eivät ole pelkästään ympäristövastuullisuuteen liittyviä tekoja, vaan niillä edistetään myös luonnon monimonimuotisuutta sekä parannetaan organisaation taloutta (Poweresta, i.a.). Jo päivittäinen toimintatapojen muuttaminen voi olla merkittävää ja jokainen toimenpide tukee toistaan, yhdessä niistä saadaan rakennettua erinomainen vastuullinen kokonaisuus.

Työn tavoite ja rajaus

Opinnäytetyön tutkimuksen tavoitteena oli tunnistaa julkisen ja yksityisen sektorin ruokapalveluiden ympäristövastuulliset hyvät käytänteet ja haasteet.

Käsitteenä vastuullisuus on laaja ja tyypillisesti se jaetaan kolmeen osaan: sosiaalinen vastuu, taloudellinen vastuu sekä ympäristövastuu (Kaarto, 2024). Tutkimus rajattiin ympäristövastuullisuuteen ja tutkimuksen alueena toimi Etelä-Pohjanmaa. Ruokapalvelujen osalta tutkimus rajatiin niihin Etelä-Pohjanmaan alueen julkisiin ja yksityisiin ruokapalveluihin, jotka tarjoavat joko linjasto- tai buffet-ruokaa.

Käytetyt menetelmät

Tutkimuksessa käytetiin laadullista, empiiristä menetelmää ja aineisto kerättiin alkukartoituksen ja haastattelujen avulla. Alkukartoituksessa perehdyttiin ruokapalveluita koskeviin kehittämishankkeisiin, mikä auttoi haastattelujen suunnittelussa ja haastateltavien valinnassa.

Haastatteluja tehtiin yhteensä 12 kappaletta, joista seitsemän tehtiin julkisen sektorin ruokapalveluissa ja viisi yksityisen sektorin ruokapalveluissa. Haastateltavat olivat organisaatioittensa vastuuhenkilöitä, joilla oli päätösvaltaa organisaation toiminnassa.

Haastatteluissa kartoitettiin mm. nykyisiä vastuullisuuden edistämiseksi tehtäviä käytänteitä, jotka koskivat energiatehokkuutta, raaka-ainehankintoja, hävikinhallintaa, puhdistusaineiden käyttöä sekä henkilökunnan ympäristövastuullisuuteen liittyvää osaamista ja koulutustarpeita. Myös vastuullisuuteen liittyvä seuranta, todentaminen, yritysten välinen vastuullisuusyhteistyö ja vastuullisuustoimien vaativat toimenpiteet käytiin haastatteluissa läpi.

Tulokset

Haastatteluissa kävi ilmi, että monilla ruokapalvelutoimijoilla on erilaisia näkemyksiä ja toimintatapoja vastuullisuuden edistämisessä. Haasteet ovat erilaisia, johtuen organisaatioiden omistuksesta, asiakasryhmästä ja tuotannon laajuudesta. Tärkeintä on kuitenkin todeta, että kaikki ruokapalvelutoimijat ovat edistäneet haastattelussa esillä olleita vastuullisuustoimia.

Julkinen sektori

Julkisella sektorilla päätökset pääsääntöisesti painottuivat hankintakriteereihin ja budjettiin. Tiukka budjetti ja hankintakriteerit ohjasivat julkisen ruokapalveluiden päätöksiä. Vaikka suurimmalla osalla haastateltavista oli päätösvaltaa organisaationsa toiminnasta, tuli lopullinen päätös aina kuntapäättäjiltä. Julkisella sektorilla päätökset voivat kestää pitkään, joka voi puolestaan hidastaa vastuullisuuden edistämiseen liittyvää kehitystä. Lisäksi toimintaa haluttiin kehittää vastuullisemmaksi, mutta tiukka budjetti ei antanut myötä toiminnan muutoksiin. Itsenäisiä pieniä käytännön muutoksia oli kuitenkin tehty, joilla oli saatu aikaan hyviä tuloksia niin vastuullisuudessa kuin taloudessakin.

Yksityinen sektori

Yksityisellä sektorilla vastuullisuutta oli edistetty laajasti erilaisilla toimenpiteillä. Yksityisellä sektorilla vastuullisuus oli näkyvillä myös liiketoiminnassa. Tämä voi johtua siitä, että yksityisellä sektorilla on vapaammat kädet toimia kuin julkisella sektorilla. Yksityisellä sektorilla ilmeni haasteita rakennusten kunnosta ja niiden lämmityskustannuksista.

Yhteenveto

Yhteenvetona voidaan todeta, että ruokapalvelut käyttävät vastuullisia raaka-aineita, osaavat minimoida ruokahävikkiä, huomioivat energiatehokkaat ratkaisut energian vähentämisessä sekä ovat omaksuneet ympäristöystävälliset siivousmenetelmät. Hyvillä käytännön menetelmillä, kuten tarjottimien poistamisella, digitalisaation hyödyntämisellä hävikin hallinnassa, asiakkaiden ohjaamisella ja henkilökunnan koulutuksella oli saatu hyviä tuloksia ympäristövastuullisuuden edistämisessä. Taulukkoon 1 on ryhmitelty ruokapalveluiden keskeisimmät vastuullisuustoimenpiteet teemoittain.

Taulukko 1. Teemataulukko keskeisimmistä vastuullisuustoimista.

TEEMA	JULKISET RUOKAPALVELUT	YKSITYISET RUOKAPALVELUT
Energiatehokkuus	Laitteet on uusittu energiatehokkaammiksi ja tarjottimet on otettu pois käytöstä.	Laitteet on uusittu energiatehokkaammiksi.

Raaka-aineet	Kasvisruoka on toisena vaihtoehtona tarjoilussa ja raaka-ainehankinnat painottuvat kotimaisiin raaka-aineisiin.	Kotimaisuusaste ruoan raaka-aineissa on korkea. Lähi-, luomu- ja sesonginmukaisia raaka-aineita hankitaan ja kasvisruokaa saa joko listalta tai linjastosta.
Ruokahävikki	Ruokahävikkiä estetään myymällä ylijäämäruokaa Resq-sovelluksen kautta tai lahjoittamalla sitä eteenpäin avustustoimijoille.	Ruokahävikkiä hallitaan optimoimalla reseptiikkaa.
Puhtaanapito	Mikrokuituliinoja käytetään siivouksessa ja pesuaineiden hankinnoissa huomioidaan ympäristövastuullisuus.	Käytössä olevat pesuaineet ovat ympäristöystävällisiä.
Koulutukset	Henkilökuntaa on itse koulutettu vastuullisemmaksi ilman erillisiä koulutuksia.	Palavereissa käydään läpi asioita, joissa on mukana myös vastuullisuus.

Vaikka ympäristövastuullisuutta osataan edistää, se tuo edelleen haasteita ruokapalveluille. Hintojen ja asiakkaiden vaatimustason nousun myötä ruokapalvelut ovat joutuneet tekemään erilaisia toimenpiteitä toimintansa ylläpitämiseksi, ruokapalvelut ovat myös joutuneet miettimään vastuullisten hankintojen kannattavuutta. Haasteita tuo myös nykyinen maailmantilanne sekä vastuullisuuden laaja käsite. Tämä tarkoittaa, että ihmisillä on erilaisia käsityksiä vastuullisuudesta, joten yhtenäistä tekijää on vaikeaa tunnistaa.

Opinnäytetyön hyödynnettävyys

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana on toiminut Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti. Toimeksiantaja on osatoimijana Euroopan unionin osarahoittamassa Kestävä vastuullinen Ruokaprovinssi -hankkeessa. Hankkeen tavoite on vahvistaa Etelä-Pohjanmaan ruokajärjestelmän vastuullisuustyötä vähentämällä ilmastopäästöjä ja ympäristövaikutuksia sekä kehittää pilotointityökaluja, edistää sopeutumista ilmastonmuutokseen sekä ehkäistä siihen liittyvä riskejä (Seinäjoen ammattikorkeakoulu, (SeAMK, i.a). Tämän työn tuloksia hyödynnetään hankkeessa toteutettavissa pilotoinneissa ja on siten merkittävä Etelä-Pohjanmaan ruokajärjestelmän vastuullisuuden edistäjänä.

Miikka Jokinen
Restonomi (AMK)

Paula Juurakko
Lehtori
SeAMK

Lähteet

Kaarto, E. (2024). Vastuullisuus ja ESG-raportointi murroksessa – mihin yritysten on varauduttava? Procountor. https://procountor.fi/blogi/vastuullisuus/

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM) (2021). Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Valtioneuvoston julkaisuarkisto Valto. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163640/Vastuullisten_ruokapalveluiden_hankintaopas_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=

Poweresta. (i.a.). *Vastuullisuuden merkitys ravintola-alalla.*https://poweresta.com/vastuullisuuden-merkitys-ravintola-alalla/

Seinäjoen ammattikorkeakoulu. (SeAMK). (i.a). *Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi.* https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/kestavat-ruokaratkaisut/kestava-ja-vastuullinen-ruokaprovinssi/

Worldwide Fund for Nature (WWF) (i.a.). *Ruuan ympäristövaikutukset.*https://wwf.fi/ruoka/ruuan-ymparistovaikutukset/