



Vastuullisuudesta Valttia

Ravintola-alan aamukahvit Kerubissa



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



jamk



*Hanketta rahoitetaan osana unionin
Covid-19 pandemian
johdosta toteuttamia toimia.*



MISSION
POSITIVE
HANDPRINT

Anne Turunen

**Mission Positive Handprint –hanke
projektipäällikkö**

Laurea-ammattikorkeakoulu

anne.turunen@laurea.fi
050-5294018

#vastuullisempaakattausta



Mission Positive Handprint

10/2021 - 8/2023

- Rahoittaja:

Hämeen ELY-keskus

- Osatoteuttajat:

Laurea-amk (koordinoija), Savonia-amk, Jyväskylän amk

- Rahoitus:

ESR- ja valtion rahoitus 651 k€

Kokonaisbudjetti 814 k€

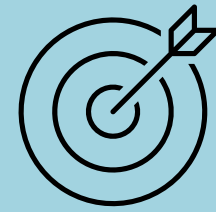


Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

#voimullisempaa kattausta
LAUREA jamk SAVONIA
amk amk amk



Hanketta rahoitetaan osana unionin
Covid-19 pandemian
johdosta toteuttamia toimia.



Hankkeen tavoitteet

- Kasvattaa ravitsemisalan yritysten **positiivista kädenjälkeä** ja luoda **vastuullisuudesta näille kilpailuetua**
- Tukea ravitsemisalan yritysten **muutoskyvykkyyttä** kohti **kestävämpää huomista**
- **Verkottaa ravitsemisalan toimijoita** paikallisesti ja ylimaakunnallisesti ja luoda mahdollisuuksia vertaisoppimiselle
- Tuottaa ja jakaa **kestävän liiketoiminnan toimintamalleja** ja **hyviä käytänteitä** pk-ravintolasektorin käyttöön



Läpileikkaavat teemat

- Muutosjohtaminen ja ennakointiosaaminen
- Asiakslähtöisyys ja kuluttajaviestintä
- Vastuullisen liiketoiminnan laskentamallit ja digitaaliset ratkaisut
- Ravitsemusosaaminen ja kestävä ruokatarjonta

Pilottien teemoja

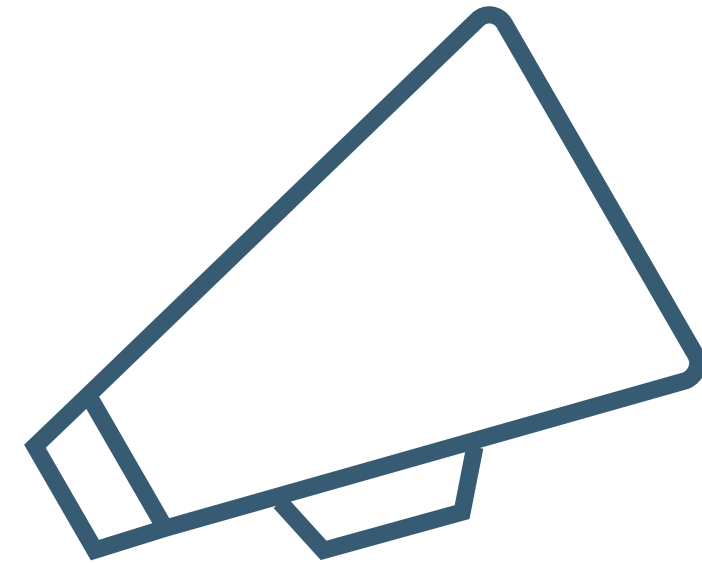


Kattaus

TIETOA JA TOIMINTAA



Pilottiprosessi:
mukana **30+** ravintolaa



20+ kpl
tietoiskuja



15 kpl Kaikille
avoimia **työpajoja**



Vastuullisia **toimintamalleja**
ja käytännön **työkaluja**
ravintoloiden arkeen



MISSION
POSITIVE
HANDPRINT



MISSION
POSITIVE
HANDPRINT



MORTON
KOHTI RAHVINTOLA

Bun2Bun

Cafe Bac
Pesula
Pajers

rahvintola
TEATTERI

KUUKUU
DRESS & SUIT

K R A P I
Aitoja kohtauksia

Perho
RESTAURANT

ELO
BISTRO

s b
+ w

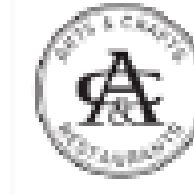
PELTON
CYCLING CAFE



Beans & more

VARJOLA

cielo
Restorant



Steakhouse



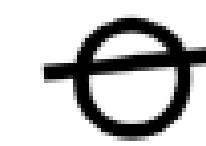
PUIJO
maja



MOTEL
GOLDEN DOME



ILTALYPSY
KARTANO / RAHVINTOLA





MISSION
POSITIVE
HANDPRINT

Hankkeen tuloksia

Suurimpana onnistumisena hankkeen aikana on koettu se, että muutkin toimijat ovat lähteneet mukaan vastuullisuuden edistämiseen ja siitä kertomiseen asiakkaille.

Mission Positive Handprint on ollut kuin peruskurssi vastuullisuuteen. Hankkeen aikana on saatu hyvä kokonaiskuva, ja vastuullisuutta edistetään pala kerrallaan. Isoa laivaa ei käännetä hetkessä, muutos tavoissa vaatii aikaa ja pitkäjänteistä työtä.

AJATTELUTAVAN MUUTOS

-> vastuullisuus osaksi rekrytointiprosessia ja toimintaprosesseja, vastuullisuusohjelmien tekoa, vastuullisuusviestintää ja yhteiskehittämistä.





Keski-Suomi

- **Pilottiravintoloista 10/11 on ottanut käyttöön vihreää siirtymää tukevia toimintamalleja, ja 9/11 ravintolaa kokeilivat hankkeen tarjoamia digitaalisia ratkaisuja.**

- Kestävän ravitsemuksen kokonaisuus huomioitiin hyvin.

- **Hankkeen tarjoamaa somakalenteria testasi usea yrittäjä.**

- **Pilottiyritysten tarkoituksena on hyödyntää syntyneitä ideoita tulevaisuudessa sekä lisätä vastuullisuusviestintää eri kanavissa.**

- **Yrittäjät, jotka osallistuivat hankkeen toteuttamiin tapahtumiin, kokivat oppineensa muilta yrittäjiltä paljon. Verkostoituminen koettiin erityisen hyväksi tavaksi jakaa osaamista ja saada vertaistukea.**

Pohjois-Savo

- Kestävään ravitsemukseen liittyen vähennettiin punaista lihaa, lisättiin kasvisruokavaihtoehtoja, muutettiin annoskokoja, hyödynnettiin kasvisproteiineja, panostettiin lähiruokatarjontaan ja vastuullisesti tuotettuihin raaka-aineisiin.

- **Uusina ruokapalvelukonsepteina syntyivät kasvisruokamenu, hävikkilounas, Hyvis-projekti ja Kamupak rantautui Pohjois-Savoon.**

- Yrityksissä tunnistettiin vastuullisuustoimien aikaansaama liiketoimintapotentiali sosiaalisen vastuullisuuden osalta ja työnantajamielikuvan kohentuminen.

- **Vastuullisuusteemojen integroiminen perehdytysohjelmaan, tyhy-toimintaan panostaminen sekä uudistumisen myötä tapahtunut voimaantuminen ja hyvinvoinnin kohentuminen työyhteisössä.**

- Nykyään pidetään säännöllisesti palavereita, joissa yhdessä päätetään ja mietitään vastuullisuustoimia. Henkilökuntaa motivoi tiedon lisääntyminen ja katteen nousu vastuullisuustoimien myötä.

- **Vastuullisuustoiminta näkyy viivan alla, esim. hävikin pieneneminen ja tuloksen paraneminen kulkevat yhdessä.**

Salaattibaarin hävikinhallinta parani niin, että hävikki tippui ~20 %.

- Onnistumisia on tullut, kun pitkäjänteisesti tehdään töitä vastuullisuuden eteen. Näin kovinkin 'jääräpää' lähtee lopulta mukaan. Henkilökunnan osaamisen ja motivaation lisääntyminen oli selkeää pilotoinnin aikana.

-**Energiankäytön hallinnasta ja sosiaalisesta vastuusta saatiin paljon uutta tietoa ja opittiin lisää veden käytöstä. Energiatehokkuus paremmin huomioimalla on suoraan saatu enemmän euroja viivan alle.**

- Vastuullisuusviestinnässä onnistuttiin rohkaisemaan henkilöstöä viestimään ja kertomaan oikeista asioista. Tulosten näkymisellä saatu motivaatio kasvamaan.



MISSION
POSITIVE
HANDPRINT

MISSION POSITIVE HANDPRINT -HANKKEEN TEKIJÄT

Kuvissa on hankkeen työntekijät Laurea-ammattikorkeakoulusta, Savonia-ammattikorkeakoulusta ja Jyväskylän ammattikorkeakoulusta.



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences



Anne
Turunen



Saara
Gröhn



Mirva
Moilanen



Merja
Rikala



Mika
Vitikka



Riikka
Lindholm



Suvi
Kärkäs



Heidi
Wallin



ammattikorkeakoulu



Hannaleena
Uhlbäck-Ropponen



Merja
Tolvanen



Johanna
Kantala



Sini
Sarén

jamk | Jyväskylän
ammattikorkeakoulu



Heidi
Colliander



Sari
Minkkinen



Tomi
Hiltunen



Laura
Salo

Kohti vastuullisempaa kattausta

Vinkkejä, innostusta ja käytännön työkaluja:

- ✓ käytännön vastuullisuustyöhön ravintoloissa
- ✓ muutosjohtamiseen
- ✓ vastuullisuusviestintään



Lataa täältä:
<https://urly.fi/3cni>



Vipuvoima
EU:lta
2014–2020



LAU
REA

SAVONIA
AMMATTIKORKEKOULU

jamk | Jyväskylän
ammattikorkeakoulu

Hanke rahoitetaan osana unionin Covid-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

Hiilijalanjälki

HIILIJALANJÄLKI (CO₂E) TARKOITTAU TUOTTEEN, TOIMINNAN TAI PALVELUN AIHEUTTAMA ILMASTOKUORMAA = KUINKA PALJON KASVIHUONEKAASUJA TUOTTEEN TAI TOIMINNAN ELINKAAREN AIKANA SYNTYY.

- Hiilijalanjäljen käsite on mittari, jonka avulla voidaan arvioida erilaisten tekojen ja kulutusvalintojen vaikutusta ilmaston lämpenemiseen.
- Hiilijalanjälki mittaa, paljonko kasvihuonekaasuja esimerkiksi juuston syöminen tai autolla ajaminen aiheuttaa.
- Hiilijalanjälki muodostuu useimmiten liikkumisesta, ruuasta ja juomasta, käytetystä energiasta sekä jätteen määrästä. Lisäksi materiaalien käyttö ja valmistus aiheuttaa osan hiilijalanjäljestä.
- Tuotteen hiilijalanjälki tai yrityksen kokonaishiilijalanjälki saattaa vaihdella suuresti ja se lasketaan auki tapauskohtaisesti.
- Erilaiset yritykset raportoivat hiilijalanjälkeään eri tavoin, mikä tarkoittaa mm. sitä, että kokonaishiilijalanjäljen laskentaan otetaan mukaan eri asioita.

Ravintolat hiilijalanjäljillä, Mission Zero Foodprint –työkirja, 2021

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

Ravintolat hiilijalanjäljillä, Mission Zero Foodprint –työkirja, 2021



#vastuullisempaakattausta

RAVINTOLAN HIILIJALANJÄLKI

Ravintolan hiilijalanjälki muodostuu kaikesta ravintolan toiminnasta, jossa syntyy hiilidioksidipäästöjä.

Suurelta osin sen muodostumiseen vaikuttavat hävikki, raaka-aineet ja energian käyttö.

Ravintola voi eri asioihin vaikuttamalla pienentää oman toimintansa hiilijalanjälkeä:

- **RAAKA-AINEET**
- **ASIAKKAAN VALINNAT**
- **RESEPTIIKKA**
- **VARASTOHÄVIKKI**
- **TARJOILUHÄVIKKI**
- **LAUTASHÄVIKKI**
- **ENERGIATEHOKKUUS**

Ravintolat hiilijalanjäljillä, Mission Zero Foodprint –työkirja, 2021



MISSION
POSITIVE
HANDPRINT

#vastuullisempaakattausta

ANNOKSEN HIILIJALANJÄLKI

- Annoksen hiilijalanjälki muodostuu mm.:
 - raaka-aineista,
 - kuljetuksista,
 - hävikin määrästä ja
 - ravintolan energian kulutuksesta.

Koska useat eri tekijät vaikuttavat annoksen hiilijalanjälkeen, paras tapa lähteä miettimään hiilijalanjäljen pienentämistä olisikin ensin laskea annoksen hiilijalanjälki ja sen jälkeen miettiä kuinka sitä voitaisiin lähteä pienentämään.

Vaikka annoksen hiilijalanjälki ei olisi tiedossa, ravintola voi silti tehdä erilaisia toimia hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

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

Ravintolat hiilijalanjäljillä, Mission Zero Foodprint –työkirja, 2021



MISSION POSITIVE HANDPRINT

CASE PILOTTIRAVINTOLA MORTON

PILOTTIRYTYKSEMME KONTTIRAVINTOLA MORTON alkoi hankkeen aikana selvittää mitä tarpeita ja toiveita asiakkailla on vastuullisuus- ja ravitsemustiedolle ravintolamenulla, ja mikä olisi paras tyyli esittää näitä.

LISÄKSI MORTONIN PILOTISSA kartoitettiin, kehitettiin ja kokeiltiin muun muassa:

- vegaanivaihtoehtoja majoneesille ja briossisämpylälle: ra-

vintolan kaikki burgerit ovat nyt saatavissa vegaanisina!

- omaa päiväraporttisolovellusta, ja sen osana hävikinseuranta: hävikkiä seurataan nyt kaikissa Mortonin ravintoloissa.
- tapoja laskea ravintosisältöjä ja viestiä niistä
- jätteen vähentämistä ravintolan arjessa
- Kamupakin kesto-Take away -bokseja salaatile ja juomille

MORTON SUOSITTELEE OTTAMAAN koko henkilöstön mukaan vastuullisuuden kehittämiseen:

"Pidimme henkilöstölle ideasesion, jossa mietimme yhdessä eri tapoja vähentää jätettä. Sieltä lähti kokeiluun esimerkiksi kelmujen korvaaminen muovikansilla. Tästä jäi hyvä fiilis, aiomme ehdottomasti jatkaa yhteistä ideointia!"

Anniina Maukonen, konseptikehittäjä, Morton

"Yhdessä tekeminen herättelee henkilökuntaa ajattelemaan vastuullisuusasioita laajemmin. Vastuullisuus ei ole yksittäisiä tekoja vaan laajempi tapa ajatella ja toimia. Kokeilun onnistumisen kannalta on tosi tärkeää käydä yhdessä keskustelua siitä, että kokeilun ideana on oppiminen. Kokeilu voi olla todella onnistunut, vaikka oppi olisikin, ettemme tee juuri tätä juttua jatkossa. Kokeilut ovat aina ekstraa hektiseen ravintola-arkeen. Siksi on todella tärkeää, että työntekijöiden kanssa keskustellaan säännöllisesti kasvokkain siitä, miten uudet jutut toimivat. Kokemus siitä, että voi aidosti itse vaikuttaa omaan työhönsä sitouttaa."

Petri Virta, yrityksen perustaja, Morton

SEURAAVAKSI MORTONISSA AIOTAAN kehittää vastuullisuusviestintää asiakkaiden suuntaan, henkilökunnan toiveesta hävikinseurantaan myös euromäärissä sekä yrityksen eettistä toimintaohjeistoa (Code of Conduct.)



Kuva 52: Lautasella Mortonin vegaaninen hampurilaisateria

“Ruokahävikin vähentämiseksi toteutimme mm. teemalounaspäivän ”Hävikiä Nolla”, jolloin etukäteen ei kerrottu mitä lounaalla oli tarjolla, vaan, että tarjolla on erilaisia saatavilla olevia pääruokavaihtoehtoja, runsas salaattipöytä jälkiruokia unohtamatta – ja edullisempaan hintaan. Lounaalla oli myös vinkkejä ruokahävikin pienentämiseen kotonakin. Esim. kuinka hyödynnät kuivat sämpylät tai yli jääneet tortillaletut. Palaute hävikkilounaasta oli erittäin hyvää, uteliasta ja innostunutta.”

Caroliina Wallenius, yrittäjä, CaWa's Oy Kuopio

CASE PILOTTIRAVINTOLA BISTRO ELO

VALO HOTEL & WORK:N tiloissa sijaitseva pilottiravintolamme Bistro ELO suosii hankinnoissaan kotimaisia ja vastuullisia tuottajia sekä tuotteita. Bistro ELO tarjoilee kotimaista, luomua ja lähi-

ruokaa, jossa näkyy ja maistuu sesongit. Bistro ELO -ravintolan pilotti keskittyi hotellin aamupalahävikin vähentämiseen, erityisesti tuuppauksen keinoin: mm. asetelua ja palojen kokoa vähentämällä, sekä ennakoimalla tarkemmin tarjolle vietävän ruoan määrää suhteessa asiakasmääriin.

“Kokeilussamme tullut tosi monta ahaa -elämystä: näillä jutuilla on ihan oikeasti vaikutusta. Yleinen tietoisuus vastuullisuudesta on lisääntynyt. Vastuullisuusasiat ovat enemmän miellesämme ja tiimimme puheissa: ideoimme yhdessä, mitä voisi tehdä vielä paremmin.”

Jonna Myyry, Aamiaisen vuoropäällikkö, VALO Hotel & Work ja Bistro ELO

KOKEILUN TULOKSET:

- Tarjoiluhävikki: Jo aamupalalla käyneiden vieraiden määrän arviointi ja vielä aamupalalle tulevien vieraiden ennakointi mm. lautaspinoja laskemalla on vähentänyt tarjoiluhävikkiä ja helpottanut keittiön arkea.
- Lautashävikki:
 1. Leikkeleiden erottelu auttaa asiakasta helpommin ottamaan haluamansa määrän ja myös leikkeleiden pienempi koko on vaikuttanut menekkiin.

2. Pienemmät murokulhot ovat merkittävästi vähentäneet jugurtin ja murojen hävikkiä.
3. Moni pysähtyy ohjeistuskyltin luo, ja tuntuu, että yleisesti ottaen tämä vaikuttanut annoskokoihin.

SEURAAVAKSI BISTRO ELOSSA halutaan tarttua etenkin lounasruoan hävikkiin: kuinka ohjata asiakasta ottamaan sopivasti ruokaa lautaselle.

“Pilottimme tärkein oivallus on ollut se, miten pienillä muutoksilla: kuten asetelua muuttamalla voi saada paljon aikaan, ilman rahallista panostusta.”

Annina Roiha, Keittiöpäällikkö, VALO Hotel & Work ja Bistro ELO



Kuvat: Bistro ELO:n ruokia ja kattausta.

MISSION POSITIVE HANDPRINT -PILOTTIRAVINTOLOIDEN KEINOT HÄVIKIN MINIMOINTIIN

”Hanke tarjosi työkaluja hävikin mittaamiseen, jolloin pystyimme todentamaan henkilökunnalle ja asiakkaille miten vähän hävikkiä itse asiassa tuotamme. Saimme mittaamisesta myös faktaa viestintää varten. Henkilökunnan aktiivinen rooli salityöskentelyssä on vaikuttavimpia elementtejä hävikin hallinnassamme. Esim. lapsiperheille, joissa alle 5-vuotiaat syövät ilmaiseksi, annetaan ohjeistus maisteluun ja annosteluun sekä lisähaun mahdollisuuteen, ettei tulisi turhaa hävikkiä. Kahvihävikkiä hyödynnetään mm. tummiin kastikepohjiin, pannacottaan mausteeksi tai kostutukseen. Edellisen päivän ylijäämä ruokia tarjotaan vastuullisena valintana vielä seuraavanakin päivänä.”

Minna Hämäläinen, Keittiömestari, Ravintola Puijon Maja.

RAVINTOLA **PERHO** ON Mission Positive Handprint -pilotissaan onnistunut vähentämään varasto- ja keittiöhävikkiä huomattavasti mm.:

- Ruokalistasuunnittelun avulla: henkilökunta on ideoinut tapoja minimoida hävikki reseptiikassa.
- Siirtymällä viiden viikon kiertävään ruokalistaan, jossa ylijäänyt ruoka pakastetaan ja käytetään uudelleen: pakastin ei ole loppusijoituspaikka.
- Parantamalla kylmävarastojen järjestystä ja lisäämällä pakastimen oveen lista, johon merkitään aina, kun sinne tuodaan/viedään jotain.

LAUTASHÄVIKIN PUNNITSEMINEN ON puolestaan lisännyt henkilökunnan ja opiskelijoiden tietoisuutta hävikistä. Kokeiltuamme Hukka AI:ta opiskelijaravintola Herkun puolella, olemme ottaneet sen käyttöön myös opetuskeittiössä. Ylijäänyt syömäkelloton ruoka ja hyödyntämättömät sivuvirrat viedään omaan kompostoriin, ja sieltä omalle Green City Farmin pellolle.

CASE PILOTTIRAVINTOLA **PERHO**

”Meille Mission Positive Handprint on ollut kuin peruskurssi vastuullisuuteen. Olemme saaneet hyvän kokonaiskuvan, ja edistämme vastuullisuutta pala kerrallaan. Isoa laivaa ei käännetä hetkessä, muutos tavoissa vaatii aikaa ja pitkäjänteistä työtä.”

Pauliina Jyrälä, Ravintola **Perho**, Helsinki



Kuvat: Ravintola **Perho** 2022, CC BY-SA 4.0

Kohti vastuullisempaa kattautusta

Vinkkejä, innostusta ja käytännön työkaluja:

- ✓ Käytännön vastuullisuustyöhön ravintoloissa
- ✓ Muutosjohtamiseen
- ✓ Vastuullisuusviestintään



Vipuvoimat
EU:lta
2014–2020



LAU
REA

SAVONIA
ammattikorkeastus

jamk | Jyväskylän
ammattikorkeastus

Hanke rahoitetaan osana unionin Covid-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

Lataa täältä:

<https://urly.fi/3cni>



#vastuullisempaa_kattausta

Ravintolat hiilijalanjäljillä

Vinkkejä, innostusta ja käytännön työkaluja:

- ✓ Hävikin hallinta
- ✓ Energiatehokkuus
- ✓ Hiilijalanjäljen laskenta



**RAVINTOLAT
HIILIJALANJÄLJILLÄ
Mission Zero Foodprint
-työkirja**

 Mission
Zero
Foodprint

Lataa täältä:

<https://urly.fi/3cWm>





#Missionpositivehandprint #Positiivinenkädenjälki



Instagram @Missionpositivehandprint
ja twitter @MPH_hanke



MISSION
POSITIVE
HANDPRINT

**Kiitos
ja
mukavaa syksyä!**

#vastuullisempaakattausta

