

Ilmastovalinta ravintoloissa

Ilmastolounas-hankkeen loppuraportti

2. korjattu painos

Taneli Roininen, Hannele Pulkkinen, Maija Järvinen, Jussi Nikula,
Stella Höynälänmaa, Juha-Matti Katajajuuri ja Helena Hyvärinen



ILMASTOVALINTA
TUO HYVÄN MAUN SUUHUN

Ilmastovalinta ravintoloissa

Ilmastolounas-hankkeen loppuraportti

2. korjattu painos

**Taneli Roininen, Hannele Pulkkinen,
Maija Järvinen, Jussi Nikula, Stella Höynälänmaa,
Juha-Matti Katajajuuri ja Helena Hyvärinen**



2. korjattuun painokseen lisätty luku 5 Alan toimijoiden näkemyksiä Ilmastovalinta-konseptista ja tarkennettu konseptin kriteerejä

ISBN 978-952-487-574-5

ISSN 1798-6419

URN: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-487-574-5>

www-osoite: <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti160.pdf>

Copyright: MTT

Kirjoittajat: Taneli Roininen, Hannele Pulkkinen, Maija Järvinen, Jussi Nikula, Stella Höynälänmaa, Juha-Matti Katajajuuri, Helena Hyvärinen

Julkaisija ja kustantaja: MTT, 31600 Jokioinen

Julkaisuvuosi: 2014

Kannen kuva: Ilmastovalinta-logo/MTT

Ilmastovalinta ravintoloissa – Ilmastolounas-hankkeen loppuraportti

**Roininen, Taneli¹⁾, Pulkkinen, Hannele¹⁾, Järvinen, Maija²⁾, Nikula, Jussi³⁾,
Höynälänmaa, Stella³⁾ Katajajuuri, Juha-Matti¹⁾ ja Hyvärinen, Helena⁴⁾**

¹⁾ MTT Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, Latokartanonkaari 9, 00790 Helsinki,
etunimi.sukunimi@mtt.fi

²⁾ MTT Taloustutkimus, Latokartanonkaari 9, 00790 Helsinki

³⁾ WWF Suomi, Lintulahdenkatu 10, 00500 Helsinki

⁴⁾ MTT Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, Myllytie 1, 31600 Jokioinen

Tiivistelmä

Ravintola-alalla on ollut kiinnostusta viestiä ruokailijoille lounaiden ilmastovaikutuksista, mutta yhtenäistä ja luotettavaa menetelmää ei ole ollut. Hankkeessa kehitettiin Ilmastovalinta-konsepti, joka näyttää ruokailijoille ilmastoystävällisimmät ateriavaihtoehdot ja samalla antaa tietoa ilmastoystävällisestä syömisestä. Lisäksi Ilmastovalinta kasvattaa ravintoloiden tietoisuutta ilmastoystävällistä raaka-aineista ja mahdollistaa vähemmän kuormittavien aterioiden suunnittelun. Ilmastovaikutusten lisäksi konseptissa huomioidaan ravitsemus ja kalakantojen kestävyys.

Aterioiden ilmastoystävällisyyden voi luotettavasti arvioida vain aterian ilmastovaikutusten elinkaariarvioinnin kautta. Ilmastovalinta-aterioiden määrittämiseen tulisi ensisijaisesti käyttää ilmastovaikutuslaskentaan perustuvia kriteereitä. Ilmastovalinta-konseptin taustalle pitää mahdollisimman pian kehittää vertailukelpoinen tietopohja raaka-aineiden ilmastovaikutuksista, jotta ravintolat voivat arvioida aterioiden ilmastovaikutukset helposti ja tehokkaasti, ja jotta samanaikaisesti voidaan varmistua päästövähennysten toteutumisesta. Elinkaariarvioinnin mukaisen laskennan etuna on se, että ravintolat voivat tarjota monipuolisia aterioita ja kehittää kaikkia aterioitaan ilmastoystävällisemmiksi.

Hankkeessa kehitettiin myös vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvat kriteerit, koska raaka-ainekohtaista ilmastovaikutusten laskentaa on vielä vaikea toteuttaa luotettavan tietopohjan puuttuessa. Tässä välivaiheessa tiukalla raaka-ainerajauksella saavutetaan todennäköisesti merkittävät päästövähennykset ilman laskentaa, mutta se vähentää aterioiden monipuolisuutta. Erityisesti lähes kaikkien eläinperäisten raaka-aineiden käyttö on kielletty. Näin ravintolat voivat jo hankkeen päätyttyä alkaa kehittämään vähemmän kuormittavia aterioita ja merkitä kriteerit täyttävät ateriat Ilmastovalinta-logolla. Välivaihe ei silti saisi olla liian pitkä ja mahdollisimman pian tulee pyrkiä laskentaan perustuvien kriteereiden käyttöön, sillä ne ovat luotettavimmat, tieteellisesti perustellummat ja ne mahdollistavat monipuolisemman eläinperäisten raaka-aineiden käytön.

Konseptia kokeiltiin 25 ravintolassa keväällä 2014. Kokeiluviikon aikana suoritettujen haastattelujen ja kyselyjen toivat esille, että Ilmastovalinta-konseptin tulisi olla pysyvä osa ravintoloiden viestintää. Lounasruokailijat suhtautuivat konseptiin myönteisesti, vaikka lounasruoan ilmastovaikutusten pohtiminen olikin monille uusi asia. Ruoan ilmastovaikutuksiin näyttää edelleen liittyvän väärää luuloa eikä ruuankulutuksen ja kuluttajavalintojen merkitystä ilmastovaikutusten suhteen tunneta. Ilmastovalinta-aterioiden viestinnässä tulisi paitsi jakaa yleistä tietoa ruoan ilmastovaikutuksista, myös selittää, mikä tekee yksittäisistä aterioista vähemmän kuormittavia.

Avainsanat:

Ilmastovaikutukset, hiilijalanjälki, kuluttaja, asiakas, viestintä, ravitsemus, ravintolat, ruoka, lounasruokailu

Climate Choice in restaurants – Final report of Climate Lunch Project

Roininen, Taneli¹⁾, Pulkkinen, Hannele¹⁾, Järvinen, Maija²⁾, Nikula, Jussi³⁾, Höynälänmaa, Stella³⁾, Katajajuuri, Juha-Matti¹⁾ and Hyvärinen, Helena⁴⁾

¹⁾ MTT Biotechnology and Food Research, Latokartanonkaari 9, FI-00790 Helsinki, firstname.lastname@mtt.fi

²⁾ MTT Economic Research, Latokartanonkaari 9, FI-00790 Helsinki

³⁾ WWF Finland, Lintulahdenkatu 10, FI-00500 Helsinki

⁴⁾ MTT Biotechnology and Food Research, Myllytie 1, FI-31600 Jokioinen

Abstract

Restaurant sector has shown interest for communicating climate impacts of meals to their customers, but no common and reliable method has been in place. In the project, a Climate Choice -concept, that shows consumers climate friendly meal options, and at the same time provides information on climate friendly food consumption, was developed. In addition, the Climate Choice -concept increases restaurants' awareness of climate friendly ingredients and enables planning of meals with low carbon footprint. Besides climate impacts, also nutrition and sustainability of fish stocks are taken into account in the concept.

The climate-friendliness of a meal can be reliably evaluated only through Life Cycle Assessment. Climate Choice meals should primarily be determined by assessing the climate impacts of production of food ingredients used in meals. There is a need to develop a comparable and reliable databank of climate impacts of food ingredients for Climate Choice -concept as soon as possible, so that restaurants can assess the climate impacts of meals easily and efficiently, and so that at the same time emission reductions are guaranteed. A concept that relies on climate impact assessment of ingredients has the advantage that restaurants can provide a wide range of meals and reduce the climate impacts of all meals.

At the absence of a databank, it is still difficult for restaurants to assess the climate impacts of the ingredients of their meals. Therefore, the project also developed criteria for the Climate Choice -concept, which are based on the use of only those ingredients which have the lowest carbon footprint. In this intermediate stage, it is likely that with the tight ingredient listing, significant reductions in meals' emissions can be achieved without climate impact assessment, but the listing will cause reductions in the diversity of meals. In particular, almost all ingredients of animal origin are prohibited. Yet, restaurants can already start to develop more climate friendly meals and to label meals which fulfil the criteria with Climate Choice -logo. The intermediate stage should not be too long. Climate impact assessments should be used for defining Climate Choice meals as soon as possible, since they provide more reliable, scientifically proven baseline, and they allow for more diverse use of ingredients of animal origin.

The concept was tested in 25 restaurants in the spring of 2014. The interviews and surveys conducted during the pilot weeks highlighted the fact that the Climate Choice -concept should be a permanent part of restaurants communications. The customers reacted positively to the concept, even though climate impact of lunches was a new aspect for many. It seems that false beliefs of the climate impacts of food still exist, and the importance of food consumption and consumer choices related to reducing climate impacts is still not known. Along the communication of Climate Choice meals, general information about the climate impacts of food should be provided for the consumers, and also explanations what makes the individual meals more climate-friendly.

Keywords:

Climate impact, carbon footprint, consumer, client, communication, nutrition, restaurant, food, lunch

Alkusanat

MTT toteutti Ilmastolounas-hankkeen 1.12.2012–30.9.2014 yhteistyössä WWF:n ja ravintoloiden kanssa. Se oli yksi ympäristöministeriön Kestävän kulutuksen ja tuotannon KULTU-ohjelman (”Vähemmästä viisaammin”) kahdeksasta kokeiluhankkeesta. Sitä rahoittivat myös Fazer Food Services, Ravintolakoulu Perho, HYY Ravintolat ja WWF. Hanke kuuluu MTT:n Vastuullinen ruokaketju – hyvinvoiva kuluttaja -tutkimusalueeseen, www.mtt.fi/vastuullisuus.

Hankkeen ohjausryhmän jäsenet:

- Taina Nikula, neuvotteleva virkamies, Ympäristöministeriö, pj.
- Leila Fogelholm, ravitsemusasiantuntija Fazer Food Services Oy (varalla Marianna Nordblom, tuotekehitysjohtaja, Fazer Food Services Oy),
- Outi Honkatukia, finanssineuvos, valtionvarainministeriö
- Outi Luukkonen, kehityskoordinaattori, HYY ravintolat (varalla Arja Kosonen, toimitusjohtaja, Helsingin Yliopiston Ylioppilaskunta)
- Sirpa Sarlio-Lähteenkorva, neuvotteleva virkamies, sosiaali- ja terveysministeriö, (varalla Ritva Prättälä, johtava tutkija, Terveystieteiden tutkimuskeskus)
- Kirsi Viljanen, lähiruokakoordinaattori, maa- ja metsätalousministeriö (varalla Birgitta Vainio-Mattila, neuvotteleva virkamies, maa- ja metsätalousministeriö)
- Jarmo Åke, lehtori, Ravintolakoulu Perho (varalla Tuomas Kettunen, keittiömestari, Ravintola Perho)

Hankkeen tutkimusryhmä kiittää kaikkia hankkeeseen osallistuneita ja sitä edesauttaneita tahoja: rahoittajia, ohjausryhmää, hankeravintoloiden henkilökuntaa ja kaikkia hankkeen järjestämään työpajaan osallistuneita tahoja, jotka ovat tuoneet asiantuntemuksensa ja näkemyksensä ilmastoystävällisen ruokailun edistämiseksi.

Helsingissä marraskuussa 2014

Tekijät

Sisällysluettelo

1 Johdanto.....	7
1.1 Hankkeen tausta	7
1.2 Hankkeen tavoitteet.....	7
2 Ilmastovalinta-konseptin kehitysprosessi	9
2.1 Ilmastovalinta-konseptin reunaehdot	9
2.2 Selvitys ilmastoystävällisen ruokailun kannustimista	10
2.3 Ravintoloiden lounaiden ilmastovaikutusarviointi ja sen tulokset.....	13
2.4 Muiden vastuullisuuden kriteerien huomioiminen konseptissa	15
2.5 Työpaja ravintolatoimialalle ja sen sidosryhmille.....	16
2.6 Ilmastovalinta-aterian enimmäispäästön määrittäminen kokeiluviikkoja varten	17
3 Hankkeessa kokeiltu Ilmastovalinta-konsepti ja kokeilun tulokset.....	18
3.1 Hankkeessa kokeillun konseptin kuvaus.....	18
3.2 Kokeiluviikkojen toteutus	19
3.3 Yksilöhaastatteluiden tulokset.....	21
3.4 Asiakaskyselyn tulokset	22
3.5 Henkilöstökyselyn tulokset	23
4 Suositeltava Ilmastovalinta-konsepti	24
4.1 Ilmastovalinta-konseptin kriteerit.....	24
4.2 Kannustimet ilmastoystävällisen ruokailun edistäjänä.....	27
4.3 Ravintola-ala ilmastoystävällisen ruokailun edistäjänä.....	28
5 Alan toimijoiden näkemyksiä Ilmastovalinta-konseptista.....	29
6 Johtopäätökset ja suositukset.....	31
Lähteet	33
Liite	35

1.1 Hankkeen tausta

Ilmastomuutos ja sen hillintä on nostettu poliittisesti keskeisimmäksi kansainväliseksi ympäristöhaasteeksi; kestäviä kulutus- ja tuotantomalleja kehitetään ja testataan eri puolilla maailmaa, niin julkisen kuin yksityisenkin puolen aloitteista. Ruokasektorilla ilmastokuorman vähentäminen on verrattain haasteellista, sillä ilmastokuormaa ei voida merkittävästi keventää vain ottamalla käyttöön uutta teknologiaa ja tehostamalla ruokasektorin tuotantojärjestelmiä. Alkutuotannon biologisista prosesseista aiheutuvat ilmastovaikutukset määräävät pitkälti elintarvikkeen ilmastovaikutusten eli hiilijalanjäljen suuruusluokan. Ruoan ilmastovaikutuksista tyypillisesti 50–80 prosenttia tulee maataloudesta. Merkittäviä päästövähennyksiä voidaan saavuttaa ruokasektorilla kuluttajien ruoankulutustottumuksia ja ruokavaliota muuttamalla, sillä elintarvikkeiden ilmastovaikutukset vaihtelevat paljon.

Suomalaiset vaikuttavat olevan huolestuneita ilmastomuutoksesta ja valmiita toimimaan ilmaston hyväksi, mutta yleisesti kuluttajien on kuitenkin vaikea tietää mikä on ilmaston kannalta vähemmän kuormittava kulutusvaihtoehto. Tietoisten päätösten tekemiseksi tarvitaan luotettavaa, puolueettomasti tuotettua, vertailukelpoista sekä tarpeeksi yksinkertaista ja ymmärrettävää tietoa eri tuoteryhmien ja ruokavalioiden ilmastovaikutuksista.

Seppälä ym. (2009) mukaan suomalaisen ruokailun ilmastovaikutukset ovat noin viidenneksen koko kansantalouden ilmastokuormasta. Saarinen ym. (2011) tutkimuksessa todettiin, että kuluttajan ruokailujen ilmastovaikutus on suuruusluokaltaan 10–40 prosenttia kuluttajan päivittäisestä kokonaisilmastokuormasta, vaihdellen kuluttajan tottumusten, ruokavalioiden ja tarjolla olevien ateriakokonaisuuksien mukaan. Roinisen ja Katajajuuren (2014) kirjallisuustutkimuksen mukaan ruoan ilmastovaikutuksenvähentämispotentiaali ruokavaliota muuttamalla on 5–50 prosenttia.

Ilmastokuormituserot eri ruoka-aineiden välillä voivat olla jopa monikymmenkertaiset, joka peilautuu ateriatasolla kaksin tai jopa nelinkertaisina ilmastokuormituseroina. Eläinperäisten tuotteiden ilmastovaikutukset ovat selvästi kasviperäisiä suuremmat. Erityisesti punaisen lihan kulutuksen vähentäminen on suositeltua ilmastovaikutusten lisäksi myös terveellisyyden näkökulmasta. Lihan määrä ja erityisesti naudanlihan määrä ruokavaliossa vaikuttaa nykykäsityksen mukaan merkittävästi koko ruokavalioiden ilmastovaikutukseen¹. Tarvitaan siis ainakin kohtuullistamista eläinperäisten raaka-aineiden suhteen. Syömisestä ilmasto- ja muiden ympäristövaikutusten kannalta ratkaisevaa on, miten seka- tai kasvisruokavaliota koostetaan sekä miten vuodenaikojen vaihtelu otetaan huomioon. Pakkausten tuotannon ja jätehuollon sekä kuljetusten osuus ruoan ilmastovaikutuksesta jäävät usein hyvin pieneksi. Suurimmat vähennykset kuluttajan ilmastovaikutuksiin tulevat, kun ateriakokonaisuus kootaan suosimalla enemmän kasviperäisiä, kaudenmukaisia raaka-aineita. (Roininen & Katajajuuri 2014; Saarinen ym. 2011).

Vastoin yleistä käsitystä, luomuruoka ei välttämättä ole ilmastovaikutuksiltaan tavanomaisesti tuotettua parempi. Luomutuotannon hehtaarikohtainen ilmastovaikutus on usein tavanomaista viljelyä pienempi, mutta hehtaarikohtainen sadon määrä voi olla merkittävästi pienempi. Lähiruoalla ei myöskään saavuteta merkittäviä kasvihuonekaasupäästövähennyksiä, sillä esimerkiksi kuljetuksen osuus raaka-aineen ilmastovaikutuksista on usein hyvin pieni, ja ilmastovaikutukset määräytyvät pitkälti tuotannon tehokkuuden, lannoituksen optimoinnin, maan kasvukunnon ja maalajin mukaan (Roininen & Katajajuuri 2014).

1.2 Hankkeen tavoitteet

Hankkeessa kehitettiin ja kokeiltiin Ilmastovalinta-konsepti, joka näyttää ruokailijoille ilmastoystävällisimmät ateriavaihtoehdot ja samalla antaa tietoa ilmastoystävällisestä syömisestä. Konsepti pyrkii lisää-

¹ Naudanlihan eri tuotantomuotojen ympäristövaikutuksista ja sen vähentämismahdollisuuksista on meneillään, ensimmäinen laatuun olevalaaja kansallinen FootprintBEEF-tutkimus osana Tekesin NUTS-hanketta.

mään myös ravintoloiden tietoisuutta ilmastoystävällistä raaka-aineista ja aterioista sekä mahdollistaa vähemmän kuormittavien aterioiden suunnittelun.

Tavoitteena oli kehittää ja kokeilla Ilmastolounas -konseptia, jonka

- kriteerit on laadittu luotettavaan ja puolueettomaan tietoon pohjaten
- kriteerit ja vähimmäispäästövähennykset ovat riittävän kunnianhimoisia sekä riittävän laajan sidosryhmäprosessin hyväksymiä ja siten uskottavia
- kriteerien mukaisen lounaan tarjoaminen on mahdollista ravintolalle kohtuullisen lisätyön puitteissa
- kriteerien mukaisesta lounaasta viestiminen on kuluttajien mielestä ymmärrettävää
- esimerkin mukaisesti ilmastolounaan konsepti vakiintuu tulevaisuudessa ja helpottaa ilmastoystävällisten aterioiden tarjoamista kaikenlaisessa joukko- ja laitosuokailussa sekä myös pienissä lounasravintoloissa
- hyödyntämisen ja tehokkuuden edistämiseksi on tunnistettu tarkoitukseen sopivimmat valtiolliset/yksityiset kannustimet ja/tai ohjauskeinot
- yleistyessä kuluttajien tietoisuus ruokailun ilmastovaikutuksista lisääntyy ja kuluttajien on helpompaa tehdä ilmaston kannalta hyviä valintoja myös lounasruokailun ulkopuolella.

Tässä raportissa kuvataan ensin Ilmastovalinta-konseptin kehitysprosessi, jossa esitellään selvitys ilmastoystävällisen ruokailun kannustimista, 81 lounasaterian ilmastovaikutusten arvioinnin tulokset, arviomuiden vastuullisuuden kriteerien liittämistä Ilmastovalintaan, sidosryhmätyöpajan tulokset ja Ilmastovalinnan enimmäispäästön tason määrittäminen. Tämän jälkeen raportissa esitellään hankkeessa lopulta kokeiltu Ilmastovalinta-konsepti sekä kokeilun tulokset. Osana hankkeen johtopäätöksiä esitellään ehdotus jatkotoimenpiteistä.

2 Ilmastovalinta-konseptin kehitysprosessi

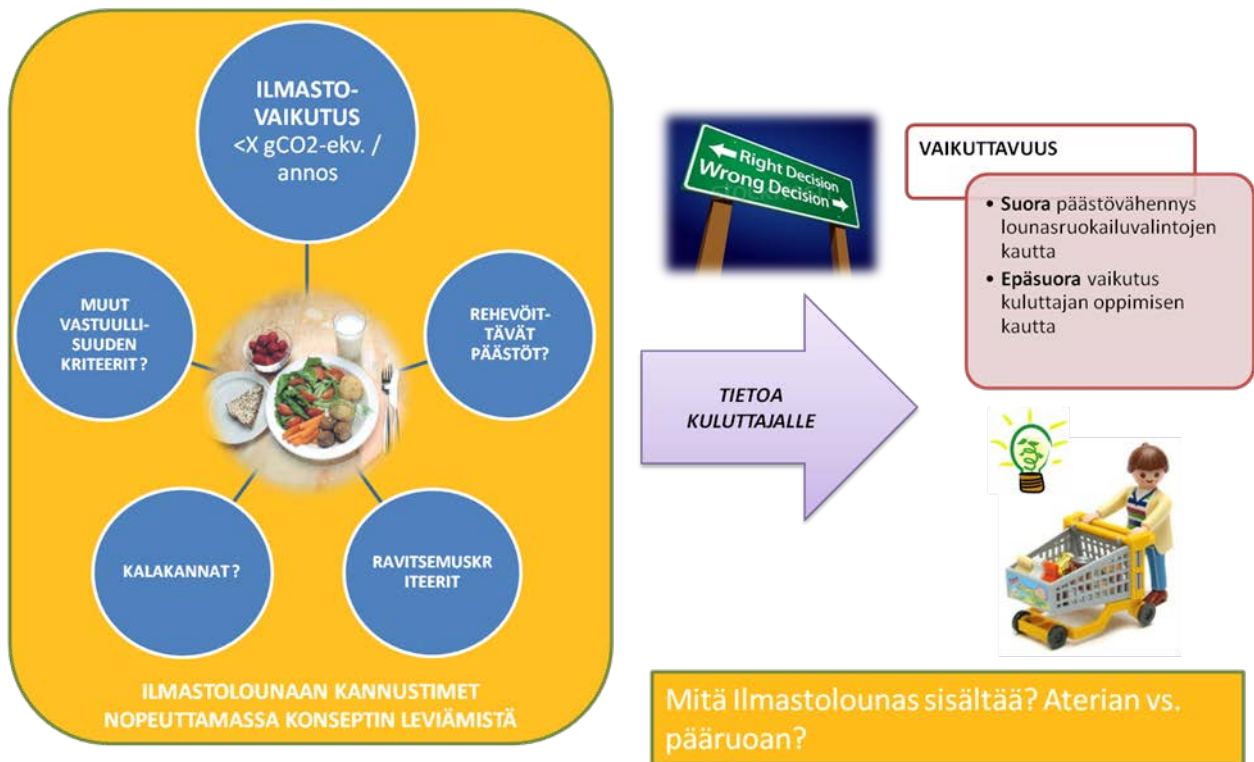
2.1 Ilmastovalinta-konseptin reunaehdot

Ilmastovalinnan kriteerien piti perustua luotettavaan ja puolueettomaan tietoon, jotta se voisi esimerkin ja mahdollisten lisämateriaalien kautta tarjota oikeaa tietoa päätöksenteon tueksi ja tietoisuuden lisäämiseksi. Kriteerien haluttiin lisäksi olevan riittävän kunnianhimoisia, jotta niiden mukaiset ateriat todella eroaisivat normaaleista keskimääräisistä aterioista ja siten olisivat valintoja, joilla ruokailija voisi pyrkiä alentamaan omaa ilmastokuormaansa. Kriteerejä ja ilmastovaikutusten enimmäistasoa ei kuitenkaan haluttu asettaa niin tiukoiksi, että raaka-ainevaihtoehtojen karsiutuessa pois myös potentiaalinen ruokailijajoukko pienenisi liikaa, vaan haluttiin tarjota ilmastoystävällinen ateriovaihtoehto, jolla olisi mahdollisuus tulla valituksi laajan ruokailijajoukon toimesta.

Lisäksi konseptin mukaisen ateriovaihtoehdon piti olla ravintolalle toteutettavissa kohtuullisen lisätyön puitteissa. Ennen kaikkea sen kuitenkin tuli olla helppo valinta asiakkaalle, mistä johtuen Ilmastovalintaan liittyvän viestinnän tuli olla ymmärrettävää ja selkeää.

Ilmastovalinnan haluttiin olevan hyvä valinta myös muista vastuullisuuden näkökulmista niiltä osin kuin mahdollista. Muun vastuullisuuden todentaminen tai selvittäminen ei kuitenkaan saanut aiheuttaa lisäkustannuksia tai vaatia omaa laskentaa, mikä asetti paljon rajoituksia sille, mitä voitiin ottaa huomioon. Ilmastovaikutukset olivat konseptin keskiössä ja alustava ajatus konseptista on kuvattu alla, ks. Kuva 1. Ilmastovalinta-aterian keskiössä oli tietyn rajan alle jäävä ilmastovaikutus, ja lisäksi se mahdollisesti voisi ottaa huomioon rehevöittäviä päästöjä, kalakantojen kestävyyttä, ravitsemuskriteereitä tai vastuullisuuden muita kriteerejä.

Myös taloudellisista kannustimista, eli Ilmastovalinta-aterian hinnasta, keskusteltiin hankkeen alussa. Soveltuvaa ja nopeasti käyttöön otettavaa taloudellista kannustinta ei tunnustettu eikä sellaista siksi hankkeessa päästy kokeilemaan. Lisäksi todettiin, että pitämällä Ilmastovalinnat samanhintaisina kuin muutkin ateriat, ilmastoystävällisyydestä viestimisen tehokkuutta voitaisiin mitata luotettavammin eikä hinnan muutos vaikuttaisi Ilmastovalinta-aterioiden suosioon.



Kuva 1. Alustava Ilmastovalinta-konsepti hankkeen alussa.

2.2 Selvitys ilmastoystävällisen ruokailun kannustimista

Hankkeessa selvitettiin mitkä kannustimet voisivat nopeuttaa ilmastoystävällisen lounaan yleistymistä sekä millaisia yksityisiä ja yrityslähtöisiä sekä poliittisia ohjauskeinoja tällä hetkellä liittyy lounasruokailuun. Kannustimia kartoitettiin www-hakujen ja kansainvälisen WWF-verkoston ruoka-asioiden kanssa työskenteleville asiantuntijoille lähetetyn kyselyn avulla. Lisäksi tarkasteltiin asiaan liittyvää kirjallisuutta ja muuta aineistoa pinnallisesti. Erilaisten kannustimien toimivuutta Suomessa ja nimenomaan Ilmastolounas-hankkeessa tarkasteltiin järjestämällä haastatteluita ruoka-alan toimijoiden ja markkinoinnin ja kuluttajatutkimuksen asiantuntijoiden kanssa. Selvitys ilmastoystävällisen ruokailun kannustimista on esitetty kokonaisuudessaan erillisessä raportissa hankkeen nettisivuilla (www.ilmastovalinta.fi).

Taloudelliset, tiedolliset ja sosiaaliset kannustimet lounasruokailussa

Kannustin eli insentiivi voidaan laajasti määritellä tarkoittamaan mitä tahansa mikä motivoi tai kannustaa tiettyyn valintaan tai toimintaan (Oxford University Press 2013).

Suomessa on lounasruokailussa yleisesti käytössä taloudellisia kannustimia, kuten lounassetelit, lounaskortit tai leimakortit. Vaikka taloudelliset kannustimet ovat yleinen keino vaikuttaa kuluttajan käyttäytymiseen, on kuitenkin selvää että kuluttajan valintoihin vaikuttavia syitä on monia. Etenkin kestävä kulutuksen valintoihin vaikuttavat myös muut, sisäiset motivaatiot (BeCARD ym. 2009).

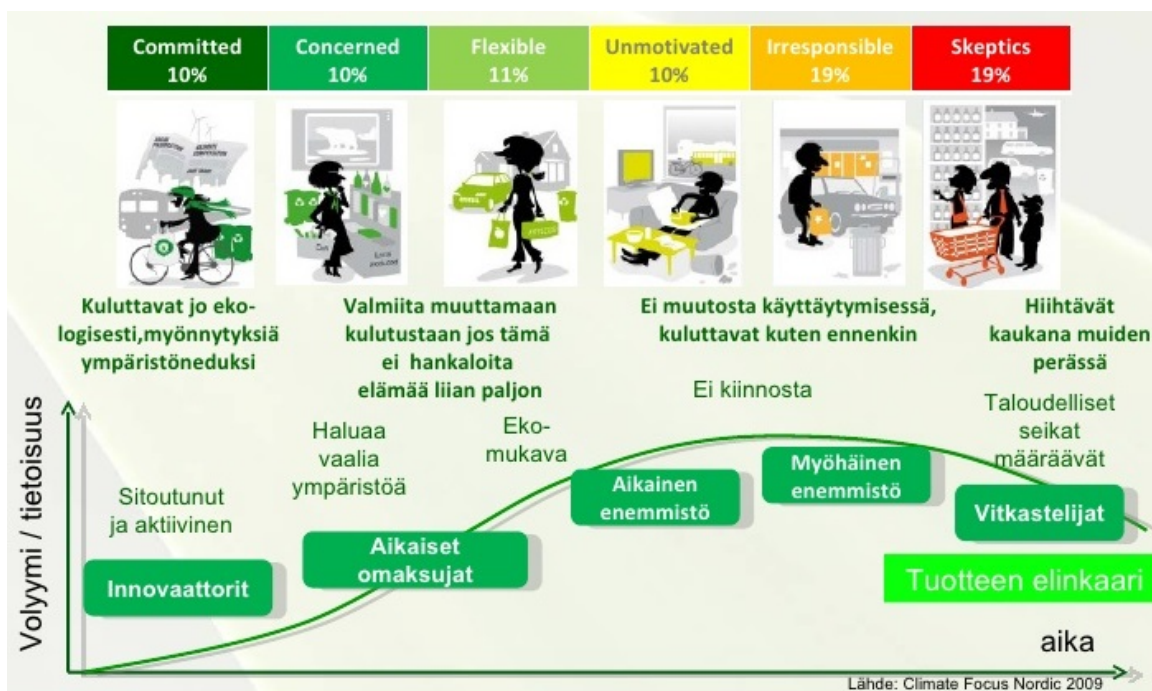
Tiedollisilla kannustimilla pyritään lisäämään kuluttajan tietoisuutta kestävästä kulutuksesta sekä tuotteiden mahdollisista ympäristöhaitoista. Tiedolliset kannustimet pyrkivät muuttamaan asenteita ja tätä kautta muokkaamaan kulutustottumuksia (Vining & Ebreo 2002).

Tiedollisen kannustuksen lisäksi sosiaalinen tunnustus ja palkitseminen on ollut merkittävässä osassa edellisissä kampanjoissa. Yhdysvalloissa Spartanburg Countyssa tehdyn tutkimuksen mukaan terveellisen ruoan kannustimena ala-asteen kouluruokaloissa toimi sosiaalinen palkitseminen tai kunnia. Käytännössä tutkimus toimi niin, että lapset saivat soittaa kelloa valitessaan terveellisiksi merkityt ruoat ja juomat.

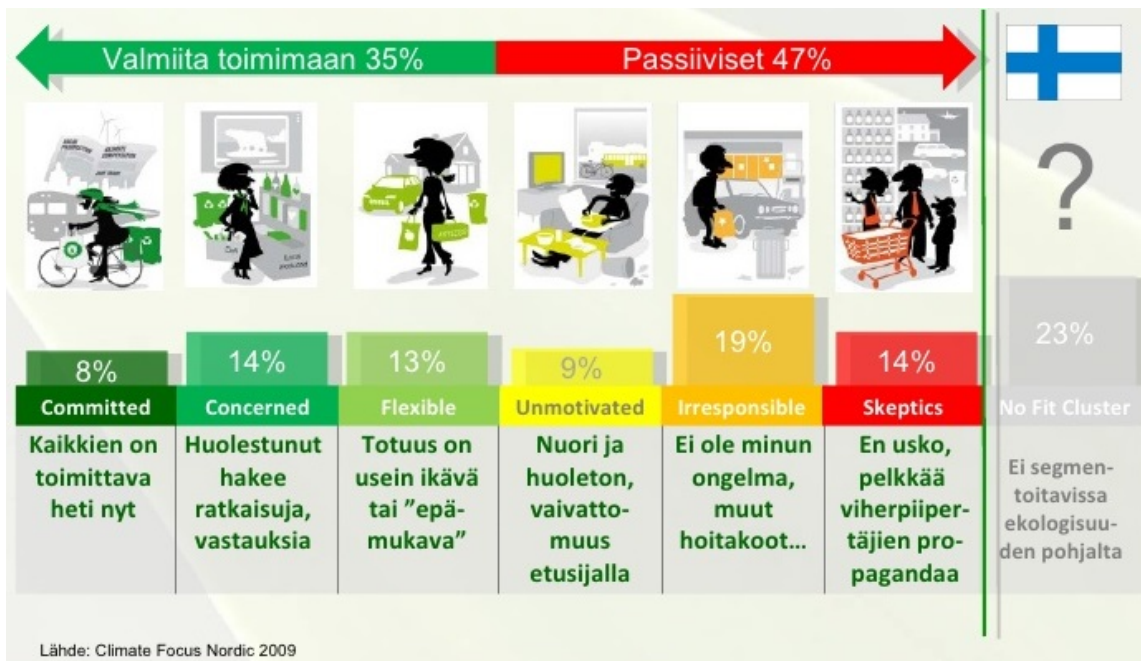
Terveellisemmät ruoka- ja juomavalinnat lisääntyivät kolmenkymmenen päivän tutkimuksen aikana 49 prosenttia (Pittman ym. 2012)

Oleellinen osa kannustimien toimivuutta ovat kuluttajan valintoihin vaikuttavat taustatekijät. Useat tutkimukset viittaavatkin sosioekonomisiin tekijöihin, jotka vaikuttavat kulutustottumuksiin. Esimerkiksi ikä, sukupuoli, tulot ja koulutus vaikuttavat usein ympäristöasenteisiin ja tätä kautta kulutusvalintoihin (Brecard ym. 2009). Ympäristöasioista huolestunut kuluttaja reagoi kannustukseen herkemmin.

Climate Focus Nordic on jakanut pohjoismaalaiset sekä suomalaiset vielä tarkempiin segmentteihin ympäristöasenteiden sekä kulutuskäyttäytymisen suhteen (ks. Kuva 2 ja Kuva 3). Jaottelun mukaan 8 prosenttia suomalaisista kuluttajista on sitoutuneita ja aktiivisia ympäristöystävällisten valintojen suhteen, 14 prosenttia on huolestuneita ja hakee ratkaisua, 13 prosenttia on ”ekomukavia”, valmiita muuttamaan kulutustaan jos ei muutos hankaloita elämää liian paljon. Tämän vihreän ryhmän nähdään olevan valmis toimimaan ympäristön hyväksi. Seuraava ryhmä, suomalaisista 9 prosenttia on epämotivoitunut ja laittaa vaivattomuuden etusijalle. 19 prosenttia kokee vastuun kuuluvan muille, kun taas 14 prosenttia epäilee lähtökohtaisesti ympäristöongelmien vakavuutta.



Kuva 2. Ympäristöasenteet sekä kulutuskäyttäytyminen pohjoismaissa (Lainattu Raison kalvoista: <http://www.slideshare.net/DarwinFinland/ekologinen-ruoka-tytt-kuluttajan-jkaapit>)



Kuva 3. Ympäristöasenteet sekä kulutuskäyttäytyminen Suomessa (Lainattu Raision kalvoista: <http://www.slideshare.net/DarwinFinland/ekologinen-ruoka-tytt-kuluttajan-jkaapit>)

Asiantuntijahaastatteluiden tulokset

Haastatteluiden tavoitteena oli selvittää miten ilmastolounas-konseptia tulisi kehittää, millaisilla kannustimilla ilmastolounasta voi edistää sekä mihin edellä mainituista kuluttajasegmenteistä ilmastolounas tulisi kohdistaa ja millaiset kannustimet toimivat kullekin segmentille.

Haastattelut toteutettiin löyhän kysymysrunгон pohjalta pääosin puhelimitse. Haastatteluita toteutettiin kahdeksan kappaletta, joista kolme haastateltavaa oli ruokapalveluiden hankinnan asiantuntijoita ja viisi markkinoinnin tai kuluttajatutkimuksen asiantuntijoita.

Haastattelut vahvistivat käsitystä, että maku, kokemus ja helppous ovat usein kuluttajan tärkeimpiä valintatekijöitä. Hyvin harva kuluttaja on valmis joustamaan näistä kriteereistä lounaan ilmastovaikutusten perusteella.

Haastatteluiden tulokset heijastivat paljon myös aiempaa aiheesta tehtyä tutkimusta. Vaikka taloudelliset kannustimet nähtiin luonnollisena keinona vaikuttaa kuluttajan valintoihin, niiden vaikutusten pitkäjänteisyyttä sekä todellista vaikutusta epäiltiin. Tutkittaessa ympäristöystävällistä kulutusta, sen motiiveja ja kuluttajien valintoihin vaikuttamista onkin havaittu taloudellisten kannustimien tuovan usein lyhytaikaisia vaikutuksia (De Young 2000). Lisäksi ulkoisten kannustimien, kuten rahan, on nähty myös vaikuttavan negatiivisesti kuluttajien sisäisiin, moraalisiin syihin tehdä ympäristöystävällisiä valintoja (Brecard ym. 2009). Myös tähän viitattiin haastatteluissa:

”Sellaista on havaittu että osa ihmisistä haluaa toimia pyytettömästi ympäristön hyväksi. Jos teoista erikseen palkitaan heidän moraalinen palkintonsa häviää”

Kannustinselvityksen johtopäätökset on esitelty luvussa 4.2 Kannustimet ilmastoystävällisen ruokailun edistäjänä.

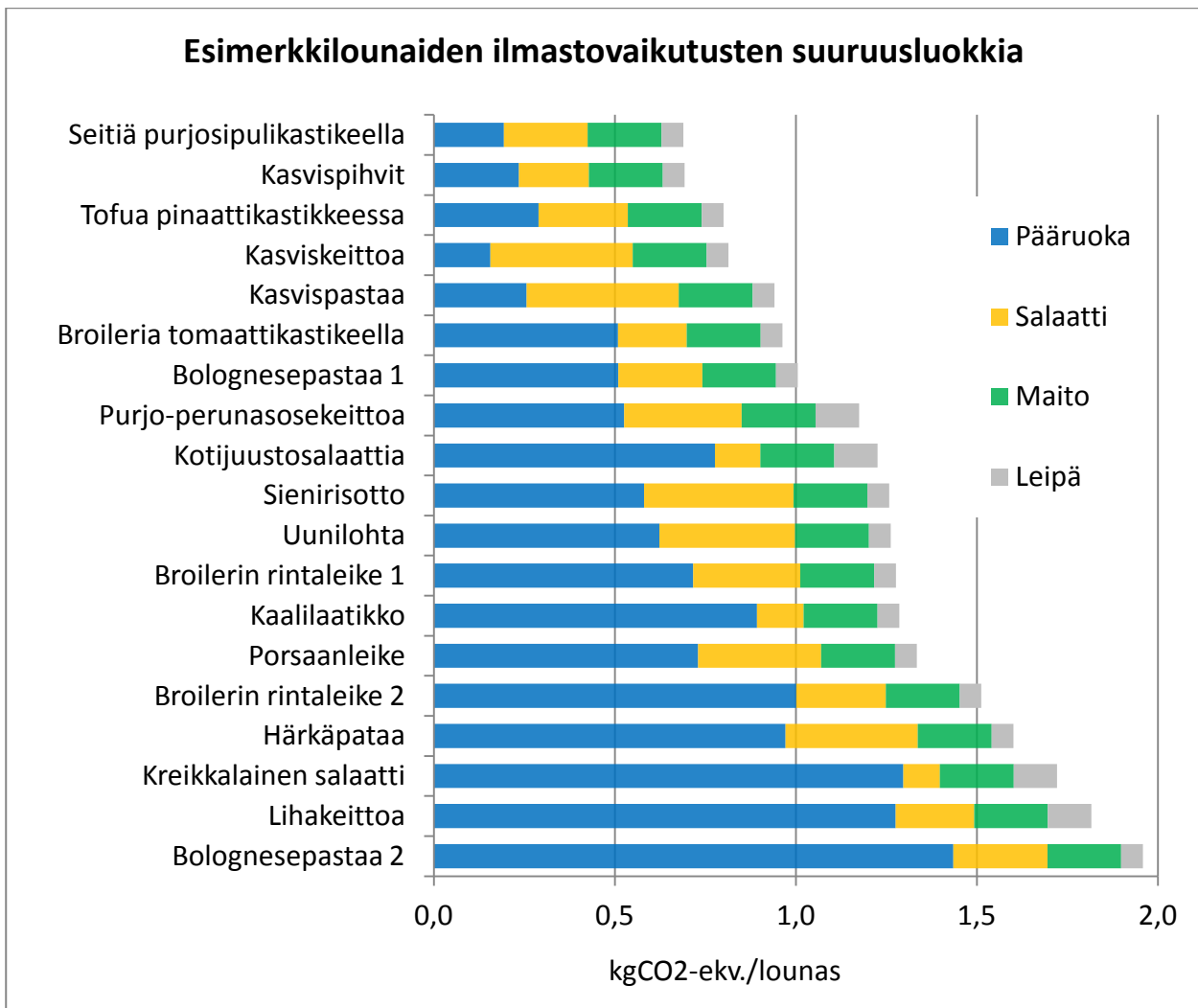
2.3 Ravintoloiden lounaiden ilmastovaikutusarviointi ja sen tulokset

Hankkeen yhtenä tavoitteena oli määrittää aterioiden kasviuonekaasupäästöille enimmäistaso, jonka alle Ilmastovalinta-aterian päästöjen tulee jäädä. Enimmäispäästön määrittämistä varten hankkeessa arvioitiin mukana olleiden kolmen ravintola-alan yrityksen yhden viikon lounaiden raaka-aineketjujen ilmastovai-
kutusten suuruusluokat ja lounaiden keskimääräinen ilmastovaikutus. Arvioinnissa oli yhteensä mukana 81 erilaista lounasateriaa. Arviointi toteutettiin Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksessa (MTT) vuoden 2013 aikana. Syksyllä 2013 ravintola-alalle ja sen sidosryhmille pidetyssä työpajassa (ks. luku 2.5) äänestettiin tavoitetasosta sille enimmäispäästölle, joka aterian ilmastovaikutuksen tulee alittaa ollakseen Ilmastovalinta. Lopullinen päätös enimmäispäästöstä tehtiin hankkeen ohjausryhmässä (ks. luku 3).

Hankeravintoloissa lounaiden annoskoot vaihtelevat, joten annoskoot yhtenäistettiin laskennassa Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) joukkoruokailun suositusten mukaisiksi (STM 2010). Lounasaterioihin kuului laskennassa pääruoka ja siihen mahdollisesti kuuluva hiilihydraattilisäke, 200 grammaa salaattia (100 g salaattilounaalla, ei salaatinkastiketta), yksi pala leipää margariineineen (keitoilla ja salaateilla kaksi) ja lasi maitoa. Tutkimuksessa arvioitiin lounaiden valmistamiseen tarvittujen raaka-aineiden tuotantoketjujen eri vaiheissa syntyvät yleisimmät kasviuonekaasut, eli hiilidioksidi (CO₂), metaani (CH₄) ja typpioksiduuli (N₂O), jotka muunnettiin CO₂-ekvivalentti-kilogrammoiksi ateriana kohden. Laskentaan ei sisällytetty ravintoloiden energiankulutusta eikä raaka-ainehävikkejä. Myöskään elintarviketeollisuuden energi-
ankulutusta tai hävikkejä ei pystytty sisällyttämään järjestelmällisesti, mutta merkittäviltä osin (esimerkiksi lihojen ja kasvien) hävikit pyrittiin sisällyttämään.

Hankkeessa ei pyritty selvittämään yksittäisten raaka-aineiden tarkkoja ilmastovaikutuksia vaan erilaisten lounaslautasten ilmastovaikutusten suuruusluokat ja niihin vaikuttavia tekijöitä. Tutkimus toteutettiin yksinkertaistetulla elinkaariarvioinnilla soveltaen aiempia tutkimuksia ja kirjallisuustietoja. Tutkimuksessa selvitettiin raaka-aineiden alkuperää, tuotantotapaa (pyrittiin erittelemään esimerkiksi avomaa- ja kasviuonevihannesten tuotanto sekä naudanlihan tuotanto yhdistetystä maidon ja lihantuotannosta ja liha-
karjasta), niihin liittyviä kirjallisuustietoja ja MTT:n aikaisempia tutkimuksia ja tietoja (julkaistuja ja julkaisemattomia). Kartoitetuista tiedoista valittiin parhaiten tutkimukseen soveltuvat tiedot noudattaen varovaisuusperiaatetta, toisin sanoen tutkimuksessa pyrittiin varmistamaan, etteivät tuotteiden ilmastovaikutusarviot ole aliarvioituja.

Suomalaisten raaka-aineiden tietoina käytettiin pääasiassa MTT:n lukuisia aikaisempia tutkimuksia ja erityisesti niiden tausta-aineistoja, joita on viime vuosina päivitetty vastaamaan paremmin elinkaariarviointimenetelmien nykykäsitystä. Lisäksi useita kirjallisuustietoja on täydennetty mahdollisuuksien mukaan puuttuvilta osin.



Kuva 4. Esimerkkejä lounaiden ilmastovaikutusten suuruusluokista

Esimerkkejä 19 lounaan ilmastovaikutuksista ja miten se jakaantuu pääruoan, salaatin, maidon ja leivän kesken on esitetty kuvassa 4. Lounaiden ilmastovaikutukset vaihtelivat paljon: vaihteluväli oli 0,6–2,8 kg CO₂-ekv./lounas. Arvioinnissa vähiten kuormittavan aterian ilmastovaikutus oli puolet keskimääräisen lounaan päästöistä ja kuormittavamman kolme kertaa keskimääräistä suuremmat. Keskimäärin pääruoan osuus koko lounaan ilmastovaikutuksista oli 45 prosenttia, salaattien vajaat 30 prosenttia, maidon 20 prosenttia ja leivän vajaat 10 prosenttia. Pääruoan ja salaatin koostumuksia muuttamalla voidaan pienentää merkittävästi lounaiden ilmastovaikutusta ilman, että lounaiden ravitsevyys kärsii.

Selkeästi keskimääräistä pienemmät ilmastovaikutukset olivat kasvislounailla. Vaikka kasvislounaat jäivät ilmastovaikutusvertailussa yleisesti keskiarvon alapuolelle, joissakin lounaissa käytetyt juusto, kerma ja uusiutumattomalla energialla talviaikaan kasvatetut kasvihuonekasvikset nostivat lounaan ilmastovaikutuksia keskimääräistä korkeammiksi. Salaattiraaka-aineista pienimmät päästöt olivat juureksilla ja kaalilla.

Kuitenkin tulevaisuudessa, ja joissain kasvihuoneissa jo tänä päivänä, voidaan kasvihuonevihannesten tuotannon ilmastovaikutuksia vähentää lähes avomaatuotteiden ilmastovaikutusten tasolle siirtymällä uusiutuvaan energiaan. Lisäksi pohjoisissa oloissa kasvihuonetuotanto on etelä-eurooppalaista tuotantoa lähtökohtaisesti vastuullisempaa monesta muusta näkökulmasta katsottuna. Esimerkiksi Espanjassa tuotanto kuluttaa kohtuuttomasti alueen niukkoja makean veden varantoja ja keinokastelun myötä maaperä on suolaantunut. Kesäaikaan kasvihuonevihannesten ilmastovaikutukset ovat Suomessakin kohtuulliset.

Kala-ateriat menestyivät ilmastovaikutusvertailussa myös hyvin, joitakin lohiterioita lukuun ottamatta. Kala-aterioiden ilmastovaikutukset olivat yleisesti keskimääräistä pienemmät tai lähellä keskiarvoa, riippuen pääruoan kalamäärästä ja -lajista sekä salaatin kuormittavuudesta.

Liha-aterioiden ilmastovaikutukset olivat yleensä joko keskimääräiset tai sitä suuremmat. Silti kohtuullinen lihankulutus osana järkevästi koostettua ateriakokonaisuutta voi pitää liha-aterian ilmastovaikutukset keskimääräisellä tasolla.

Kokemukset aterioiden ilmastovaikutusarvioinnista

Ilmastovaikutuksia voi vähentää, vaikka lihan käyttöä ei lopettaisikaan kokonaan, jos kiinnittää huomiota lihan laatuun ja määrään. Lihan määrän kohtuullistaminen ja esimerkiksi naudanlihan vaihtaminen sikaan tai broileriin vaikuttaa koko aterian ilmastovaikutukseen merkittävästi. Myös ravitsemussuositukset suosittelevat punaisen lihan käytön vähentämistä. Muitakin eläinperäisiä raaka-aineita, kuten kermaa ja juustoa, tulisi käyttää kohtuudella. Voin ja kerman voi korvata kasvirasvavalmisteilla. Etenkin vähäpäästöisten kalojen (esimerkiksi ahven, hauki, muikku, seiti ja silakka²) käyttöä tulisi puolestaan lisätä.

Eläinproteiini on korvattavissa kasvipärisillä raaka-aineilla ja seuraavien kasvisproteiinien lähteiden käyttöä tulisivatkin lisätä myös ravintoloiden tarjoamissa aterioiden. Papujen, herneiden, linssien, soijan, pähkinöiden ja siementen ilmastovaikutukset ovat pieniä verrattuna lihaan. Kasviksista kannattaa aina suosia kauden kasviksia, ja uusiutumattomalla energialla tuotettuja kasvihuonekasviksia tulisi korvata muilla luonnollisen kasvuajan ulkopuolella. Erityisesti juuresten ja avomaavihannesten, kuten kaalin, suosiminen on suositeltavaa.

2.4 Muiden vastuullisuuden kriteerien huomioiminen konseptissa

Ilmastovalinta-konseptia kehitettäessä tahdottiin soveltuvin osin huomioida myös muut vastuullisuuden kriteerit. Vastuullisuuden arvioiminen ja mittaaminen on kuitenkin hyvin haasteellista ja valmiita, kevyesti käytettäviä mittareita on vähän ja ne koskevat vain tiettyjä vastuullisuuden osa-alueita. Lisäksi useista vastuullisuuden osa-alueista on saatavilla vain hyvin vähän, tai ei ollenkaan tuotantojärjestelmäkohtaista tietoa. MTT on määritellyt ruokaketjun vastuullisuuden suomalaisessa kontekstissa muodostuvan seitsemästä vastuullisuuden ulottuvuudesta, ks. kuva 5. Nämä ulottuvuudet ovat ympäristö, talous, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, paikallinen hyvinvointi, ravitsemus ja tuoteturvallisuus (Forsman-Hugg ym. 2009). Kaikki seitsemän ulottuvuutta ovat mukana koko ketjun toiminnassa ja vastuullisuutta tulisivatkin tarkastella läpi koko ketjun.



Kuva 5. Vastuullisuuden ulottuvuudet suomalaisessa ruokaketjussa (Heikkurinen ym. 2012).

Ympäristön osalta pääpaino oli luonnollisesti ilmastovaikutusten arvioinnilla. Myös rehevöittävien päästöjen suuret vaikutukset ruuantuotannossa oli otettu huomioon alustavissa pohdinnoissa konseptin sisällystään. Ilmastovalinta-konseptin tulevaisuudelle on ensiarvoisen tärkeää, että se on riittävän kevyt käytettäväksi ravintoloissa. Rehevöittävien päästöjen huomioimisen todettiin käytännössä vaikeuttavan laskentaa liikaa tässä vaiheessa, mutta laskennan kehittyessä ja tiedon lisääntyessä sen huomioiminen voi tulla ilmastovalinta-konseptissa mahdolliseksi. Hankkeessa harkittiin myös keittiökohtaisen energiankulutuksen huomioimista lounasannosten ilmastovaikutusten laskennassa, mutta energiankulutustietoja on huonosti saatavilla kuten myös tietoja miten kulutus jaettaisiin eri aterioille. Ravintoloiden energiankulutus tulisi kuitenkin pyrkiä liittämään osaksi Ilmastovalinta-konseptia tulevaisuudessa, sillä joissakin tapauksissa sen osuus aterian ilmastovaikutuksista voi olla merkittävä.

Luonnon monimuotoisuuden osalta todettiin, ettei kunnollisia mittareita ole vielä käytettävissä. Koska kalakantojen kestävyys osalta WWF:n Kalaopas antoi kuitenkin selkeät raamit suosittaville ja vältettävälle ruokakaloille (ottaen huomioon kalakantojen ohessa myös kalankasvatuksen ympäristövaikutuksia), päätettiin konseptissa jättää punaisen listan kalat Ilmastovalinta-aterioiden ulkopuolelle. Myös maa-alan käyttö, veden käyttö ja muut vastaavat, yksittäisiä ympäristövaikutuksia kuvaavat mittarit jätettiin tässä

² Seiti on WWF:n kuluttajan kalaoppaan ”harkitse”-listalla. Muut tässä mainitut kalalajit ovat suositeltavien listalla.

vaiheessa ulkopuolelle, sillä niiden huomioiminen olisi edellyttänyt monimutkaisempaa laskentaa kuin hankkeen resurssien puolesta mahdollista.

Ravitsemus päätettiin ottaa huomioon Ilmastovalinta-konseptissa, sillä haluttiin tarjota ruokailijoille pait-si ilmastoystävällinen ja mahdollisimman houkutteleva, myös terveellinen vaihtoehto. Usein ilmastoystävällinen ruoka onkin luonnostaan myös terveellistä. Rasvojen, suolan ja sokerin määrän pitämiseksi kohtuullisena, sekä toisaalta myös ilmastoystävällisen ruuan terveellisyyden korostamiseksi, haluttiin Ilmastovalinta-aterioiden täyttävän myös sosiaali- ja terveysministeriön (STM) joukkoruokailusuositusten ravitsemussuositukset (STM 2010). Kyseiset suositukset valittiin ilmastovaikutusten ohella yhdeksi Ilmastovalinnan kriteeriksi. STM:n joukkoruokailun ravitsemussuositukset ovat mukana myös tammikuussa 2014 julkaistussa valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksissa.

STM:n joukkoruokailun ravitsemussuositusten huomioimisen myötä ratkesi myös maidon kohtalo Ilmastovalinnan ruokajuomana. Muihin ruokajuomiin verrattuna korkeasta ilmastovaikutuksesta huolimatta maito päätettiin sallia Ilmastovalinta-ateriaan kuuluvana ruokajuomana suositusten mukaisesti. Ilmaston näkökulmasta vettä ruokajuomana voidaan suositella silloin, kun maidosta saatavia ravintoaineita saadaan riittävästi muualta.

STM:n suositusten mukaan aterialla tulee tarjota pääruuan, sen mahdollisen lisäkkeen, salaatin, maidon, piimän tai veden lisäksi leipä (keittoruuan kanssa kaksi palaa), margariinia ja salaatinkastike. Ilmastovalinta-konseptissa nähtiin kuitenkin järkevänä keskittyä niihin aterianosiin, joita ravintolat voivat kehittää ilmastoystävällisemmiksi ja joiden kehittämisellä on ilmastovaikutusten kannalta merkitystä. Siksi Ilmastovalinta-konsepti huomioi pääruuan, sen mahdollisen lisäkkeen ja salaatin. Ravintolat puolestaan voivat itse päättää millaisia ruokajuomia, kahvia ja teetä, salaatinkastikkeita ja margariineja he haluavat tarjota. Konsepti ei myöskään ota kantaa jälkiruokien tai muiden mahdollisten aterianosien tarjoamiseen.

Tuoteturvallisuus ja sitä koskeva lainsäädäntö on Suomessa kiitettävällä tasolla, eikä hankkeessa koettu tarvetta vaatia lainsäädäntöä ja ravintoloiden omia kriteerejä korkeampaa tuoteturvallisuutta Ilmastovalinta-ateriaa koskien. Myös **työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, paikallinen hyvinvointi ja talous** päätettiin jättää Ilmastovalinta-aterioiden ulkopuolelle. Työhyvinvointia olisi hyvin vaikea liittää yksittäiseen ateriaan, etenkin kun puhutaan kaikista aterioiden sisältämistä raaka-aineista. Reilun kaupan merkinnät tai vastaavat järjestelmät voisivat toimia mittareina sekä työhyvinvoinnin että taloudellisen vastuullisuuden osalta, mutta niiden tuominen ateriaan koettiin liian vaikeaksi. Myöskään eläinten hyvinvoinnille ei löytynyt mittaria, joka olisi tarpeeksi yksinkertainen ja linjassa ilmastovaikutusten vähentämisen kanssa. Alkuperämaan viestiminen ja ketjun läpinäkyvyys voi kuitenkin monien vastuullisuuden ulottuvuuksien ollessa kyseessä antaa ruokailijalle mahdollisuuden omien arviointien tekemiseen. Joidenkin paikallisen hyvinvoinnin mittareiden nähtiin kuitenkin pahimmillaan olevan ristiriidassa mahdollisimman vähäisten ilmastovaikutusten kanssa. Paikallisuudenkin osalta nähtiin kuitenkin tärkeänä, että raaka-aineiden alkuperätiedoista viestitään ruokailijoille.

2.5 Työpaja ravintolatoimialalle ja sen sidosryhmille

Olellaisena osana Ilmastovalinta-konseptin kehitysprosessia oli syksyllä 2013 järjestetty työpaja, jonka tavoitteena oli arvioida ensimmäistä konseptiluonnosta ja kartoittaa alan ja sen sidosryhmien hyväksymää ilmastovaikutusten enimmäispäästön tasoa ilmastoystävälliselle aterialle. Työpajaan osallistui 23 ravintoloiden, kuluttaja- ja ympäristöjärjestöjen, elintarviketeollisuuden, maataloustuottajien ja hallinnon edustajaa mukaan lukien kahdeksan ohjausryhmän jäsentä.

Työpajassa arvioitiin Ilmastovalinta-konseptia ympäristön, keittiöhenkilökunnan, asiakkaan, ketjuohjauksen ja viestinnän näkökulmasta, sekä keskusteltiin ja äänestettiin Ilmastovalinnan enimmäispäästön suuruudesta.

Työpajassa keskusteltiin paljon siitä, että maku on aina aterian valinnassa tärkeimpien kriteerien joukossa ja Ilmastovalinta-aterioiden houkuttelevuus on siksi suuressa roolissa kun halutaan ohjata ruokailijoita ilmastoystävällisempiin valintoihin. Lisäksi painotettiin yhtenäisen viestinnän tärkeyttä ja selkeyttä, jotta konseptista tulee ymmärretty ja tunnettu. Viestinnän toivottiin olevan ohjaavaa ja tiedottavaa syyllistävän sijaan. Lisäksi painotettiin valittavana olevien ruokien monipuolisuutta (esimerkiksi keskimääräistä vähemmän kuormittavien liharuokien saamista mukaan Ilmastovalinta-vaihtoehtoihin) ja ravitsevuutta. Ra-

vintoloiden näkökulmasta tarjottavan ruoan monipuolisuus ja liharuokienkin tarjoaminen on asiakastyytyväisyyden takaamisen kannalta välttämätöntä. Ilmastovalinta-konsepti ei estä liharuokien tarjoamista osana ravintolan tarjontaa, mutta vain harvoilla liharuokilla on mahdollista päästä ilmastovalinnan tasolle ilmastovaikutuksissa. Koko konseptin kannalta nähtiin tärkeänä, että yhteinen enimmäispäästön taso on määritetty ja ilmastovaikutusten arviointi pohjautuu luotettavaan laskentaan. Työpajassa nähtiin tärkeänä konseptin kannalta myös yhteisten viestintä- ja toimintaohjeiden laatiminen ja luotettavien ilmastovaikutusarvioiden tuottaminen ja julkaiseminen avoimesti.

Enimmäispäästöstä äänestettäessä työpajaan osallistujat pohtivat kuinka suuri vähennys tarvitaan, jotta konsepti on uskottava ja selkeästi vähentää ruokailun ilmastovaikutuksia. Toisaalta mietittiin myös, miten varmistetaan, että aterioiden tarjonta on monipuolista ja se houkuttelee kaikenlaisia ruokailijoita niiden lisäksi, jotka jo valmiiksi pohtivat ympäristökysymyksiä aterialainnoissaan. Hankkeessa arvioidut lounaat asetettiin ilmastovaikutuksien perusteella suuruusjärjestykseen ja osallistujat äänestivät Ilmastovalinta-aterian enimmäispäästöstä.

Kaikkien äänten keskiarvo asetui siten, että se rajasi noin 45 prosenttia annoksista Ilmastovalinnoiksi. Ravintoloiden ja elintarviketeollisuuden edustajat äänestivät keskimäärin hieman korkeampaa enimmäispäästöä kuin alan muiden sidosryhmien edustajat. Tulee muistaa, että arvioitavien lounaiden joukossa oli paljon kasvisaterioita ja jopa vegaanisia aterioita, ja 45 prosentin ryhmä sisälsi niitä paljon. Moni äänestikin sen mukaan että Ilmastovalinnassa olisi sallittu myös vähäpäästöiset liharuoat.

2.6 Ilmastovalinta-aterian enimmäispäästön määrittäminen kokeiluviikkoja varten

Ilmastovaikutusten enimmäismäärä määritettiin yhdessä hankkeen ohjausryhmän ja ravintola-alan ja sen sidosryhmien kanssa. Edellisessä luvussa kuvatun työpajan äänestystuloksen antaessa suuntaa, Ilmastovalinta-aterian enimmäiskasvihuonekaasupäästöjen taso kokeiluviikkoja varten päätettiin hankkeen ohjausryhmässä. Keskeisimpinä periaatteina enimmäispäästön määrittämiseen olivat riittävän merkittävä päästövähennys keskimääräisiin lounaisiin verrattuna ja samalla lounaiden monipuolisuus ja houkuttelevuus laajalle ravintoloiden asiakaskunnalle. Enimmäispäästön toivottiin myös asettuvan siten, että se olisi viestinnällisesti selkeä ruokailijoille.

Kahden vastakkaisen näkökulman, uskottavuuden ja monipuolisuuden, takia päätettiin määrittää kaksi tasoa Ilmastovalinta-lounaille kokeiluviikoille: Ilmastovalinta-lounaan vähimmäispäästövähennys keskimääräisen lounaan päästöstä oli 15 prosenttia ja Paremmän ilmastovalinta-lounaan 30 prosenttia. Ensimmäinen päästövähennyksen taso vastasi työpajan äänestyksen tulosta ja kyseisellä tasolla Ilmastovalinta-lounaaksi valikoitui 45 prosenttia arvioiduista lounaista. Parempi ilmastovalinta-lounaaksi valikoitui alle 20 prosenttia kaikista arvioiduista lounaista. Keskimäärin Parempien ilmastovalinta-lounaiden päästöt olivat 40 prosenttia ja Ilmastovalintalounaiden 25 prosenttia keskimääräistä lounasta pienemmät.

Vähiten kuormittavan lounaan ilmastovaikutus oli 50 prosenttia keskimääräistä pienempi. Jos vähiten ja keskimääräisesti kuormittavien lounaiden ilmastovaikutusten eroa käytetään kuvaamaan mahdollista päästövähennyspotentiaalia, näillä kriteerien mukaisilla 15 ja 30 prosentin päästövähennyksillä hyödynnetään siitä 30 ja 60 prosenttia.

Pienemmän päästövähennyksen lounasvaihtoehto oli suunnattu sekasyöjille, jotka ovat tottuneet syömään lihaa. Tiukempi raja (Parempi Ilmastovalinta) määriteltiin ajatellen tiedostavia kuluttajia, jotka ehkä haluavat tietää mitkä Ilmastovalinta-aterioista ovat kaikkein ilmastoystävällisimpiä.

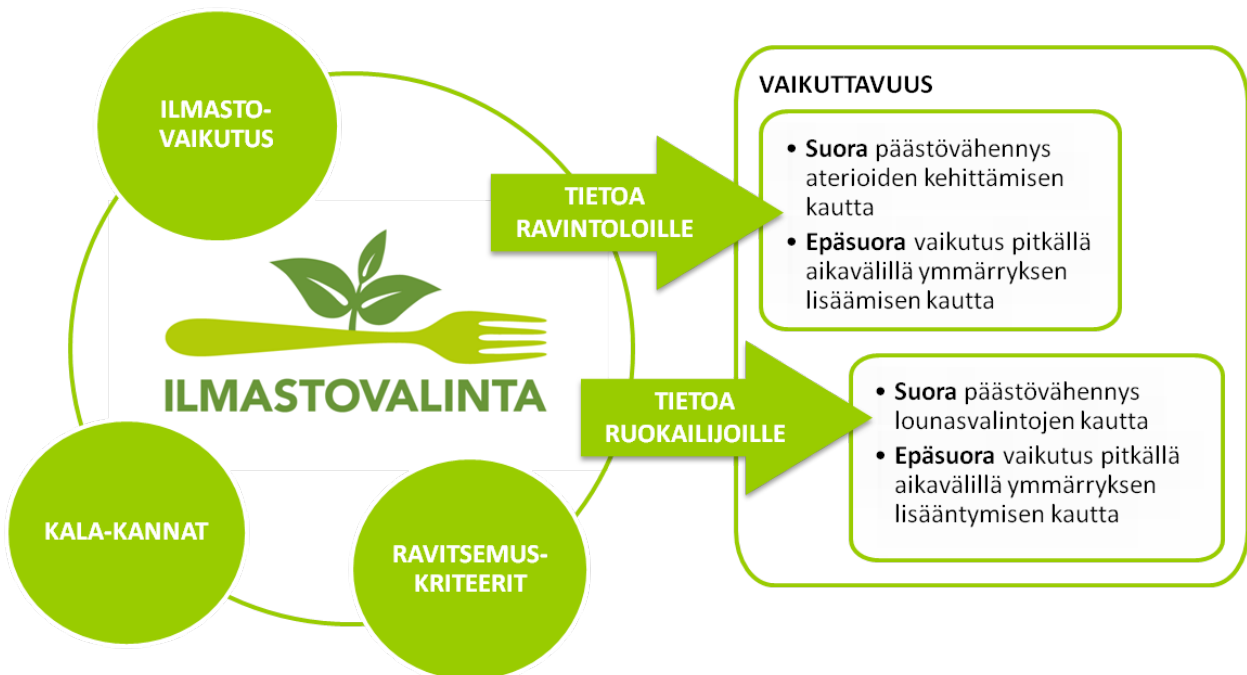
Enimmäispäästön määrittelyssä käytettiin STM:n joukkoruokailun ravitsemussuosituksen mukaisia annoskokoja³. Enimmäispäästö määriteltiin pääruualle, sen mahdolliselle lisäkkeelle ja salaatille, koska nähtiin, että niitä kehittämällä voidaan saavuttaa suurimmat päästövähennykset. Ilmastovalinta-lounaan pääruoan, lisäkkeen ja salaatin yhteenlaskettu enimmäispäästö oli 0,8 kg CO₂-ekv. ja Paremmän ilmastovalinnan 0,65 kg CO₂-ekv kokeiluviikoilla.

³ STM:n suositusten mukaan keittoaterioihin kuuluu kaksi palaa leipää, joten keitto- ja salaattiaterioiden laskentaan sisällytettiin yksi ylimääräinen leipäpala margariinilla.

3 Hankkeessa kokeiltu Ilmastovalinta-konsepti ja kokeilun tulokset

3.1 Hankkeessa kokeillun konseptin kuvaus

Kehitystyön tuloksena syntyi Ilmastovalinta-konsepti, jota kokeiltiin hankeravintoloissa keväällä 2014. Konsepti on kuvattu kuvassa 6. Ilmastovalinta-aterian pääruoan, lisäkkeen ja salaatin elinkaariarvioinnilla todennetut yhteenlasketut ilmastovaikutukset olivat alle alan yhdessä määrittelemän kasvihuonekaasupäästöjen enimmäispäästön. Ilmastovalinnan vähimmäispäästövähennys keskimääräisen lounaan päästöistä oli 15 prosenttia ja Parempaan ilmastovalinta-lounaan 30 prosenttia. Lisäksi aterioiden pääruuat ja lisäkkeet täyttivät STM:n joukkoruokailun ravitsemussuosituksen kriteerit (STM, 2010) eivätkä ne sisältäneet WWF:n kalaoppaan punaisen listan kalalajeja. Ilmastovalinta-ateriaan sisältyi STM:n suositusten mukaisesti pääruoka lisäkkeineen, salaatti, leipä margariinilla ja ruokajuoma. Konseptista jätettiin pois alustavasti harkinnassa olleet kannustimet, rehevöittävät päästöt ja muiden vastuullisuuden kriteerien huomioiminen ravitsemuskriteerejä ja kalaopasta lukuun ottamatta.



Kuva 6. Hankkeen aikana päivitetty Ilmastovalinta-konsepti

Ilmastovalinnoista haluttiin viestiä yksinkertaisesti ja selkeästi ruokailijoille. Aikaisempien kuluttajatutkimusten perusteella, aterioiden tarkkoja ilmastovaikutuksen lukuarvoja pidettiin ruokailijoille liian haasteellisina, ja siksi haluttiin viestiä yksinkertaisemmin vain saavutettavista päästövähennyksistä. Ilmastovalinnalle kehitettiin kaksi logoa, jotka kuvasivat Ilmastovalintaa ja Parempaa Ilmastovalintaa. Logoilla merkittiin Ilmastovalinta-lounaat ruokalistoiissa ja mahdollisuuksien mukaan linjastoissa. Ilmastovalintaviestintää oli myös julisteissa tai esimerkiksi pöytäkolmiossa. Logo on vihreä haarukka, josta kasvaa lehtiä sitä enemmän, mitä parempi valinta lounas on ilmaston kannalta; Ilmastovalinnan haarukassa lehtiä on yksi ja Parempaan Ilmastovalinnan haarukassa kolme, ks. Kuva 7.



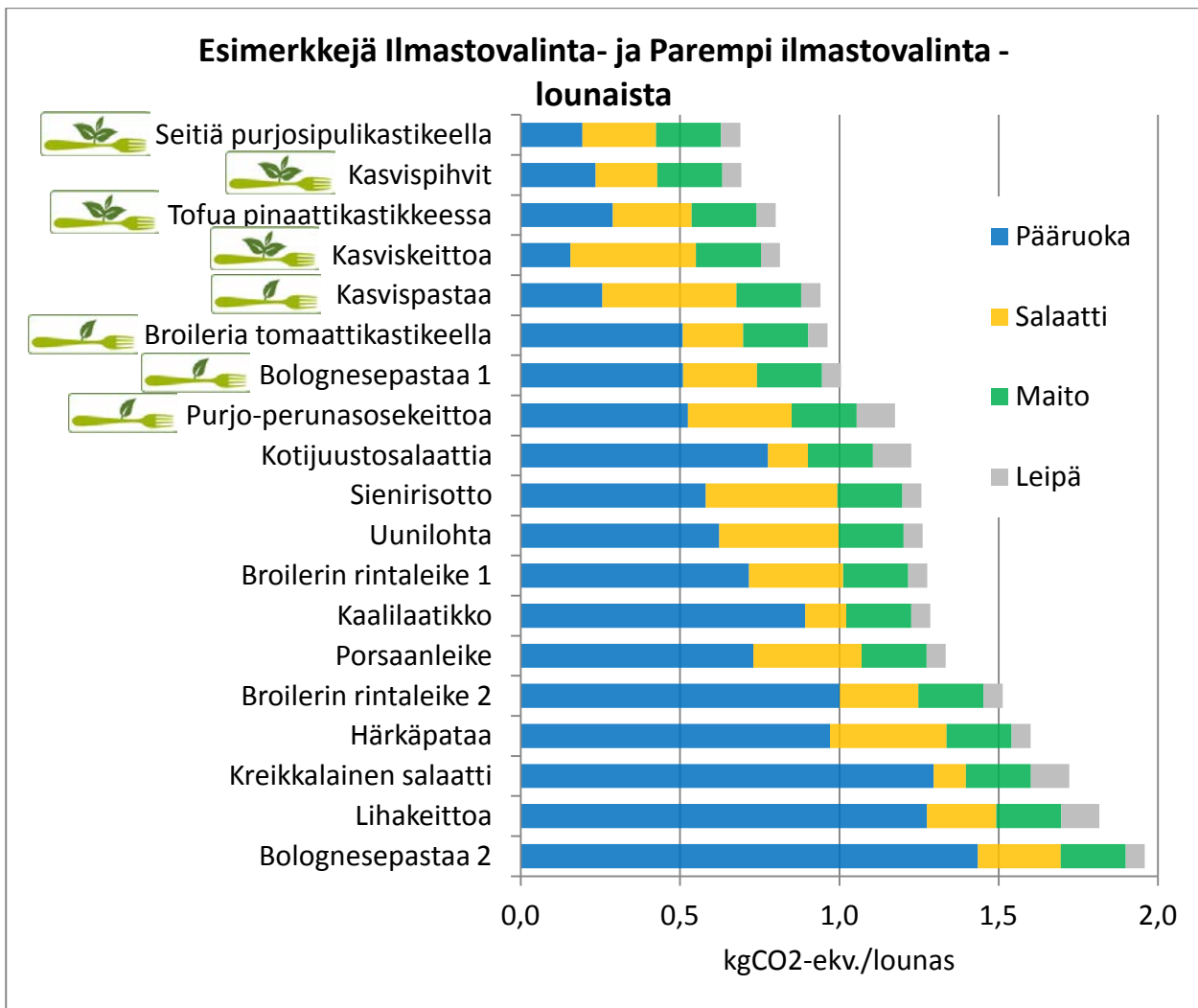
Kuva 7. Ilmastovalinta logot. Ilmastovalinta-logossa on yksi lehti (yllä) ja Parempi Ilmastovalinta-logossa on kolme lehtiä (alla).

3.2 Kokeiluviikkojen toteutus

Ilmastovalinta-konseptia kokeiltiin yhteistyöravintoloissa yhden viikon ajan maalis-huhtikuussa 2014. Ilmastovalinta-aterioita oli tarjolla yhden viikon ajan yhteensä 25 ravintolassa: Ravintola Perhossa, 21 Unicafessa ja kahdessa Amica-ravintolassa pääkaupunkiseudulla sekä yhdessä Amica-ravintolassa Jyväskylässä. Kokeiluviikkojen aikana toteutettiin asiakaskysely ja asiakashaastatteluja. Lisäksi viikon lopulla pyydettiin palautetta myös ravintoloiden henkilökunnalta ja myöhemmin myös ravintoloiden ketjuohjauksen edustajilta.

Kokeiluviikkojen lisäksi ravintoloissa järjestettiin verrokkiviikko, jolloin pyrittiin tarjoamaan samat lounasvaihtoehdot (Ilmastovalinta-lounaat, sekä muut lounaat) kuin Ilmastovalinta-viikollakin, mutta ilman merkintää siitä mitkä lounaat ovat ilmastoystävällisiä. Tarkoituksena oli saada tietoa viestinnän vaikutuksesta aterioiden menekkiin. Valitettavasti monessa ravintolassa ruokalistaan tuli muutoksia vielä kokeiluviikolla, eikä menekinvertailua pystytty tekemään luotettavasti kuin joissakin ravintoloissa yksittäisinä päivinä. Yhden viikon kokeilu ei näyttänyt vaikuttavan merkittävästi aterioiden myyntiin. Myyntimäärien muutokset olivat normaalin vaihteluvälin sisällä.

Tehtyjen ilmastovaikutusarviointien pohjalta hankeravintolat muokkasivat tarvittaessa valittuja reseptejä ilmastoystävällisemmiksi. Kokeiluviikolla jokaisessa ravintolassa oli jokaisena päivänä tarjolla vähintään yksi Ilmastovalinta-vaihtoehto. Useimmiten vaihtoehtoja oli kaksi ja niistä toinen Parempi Ilmastovalinta. Ilmastovalinta-lounaiden lisäksi tarjolla oli myös muita vaihtoehtoja. Esimerkkejä Ilmastovalinta- ja Parempi ilmastovalinta-lounaista on esitetty kuvassa 8. Suuremman päästövähennyksen (vähintään 30 prosentin päästövähennys keskiarvosta) mukaisesti alle viidennes lounaista määritettiin Paremmiksi Ilmastovalinnoiksi. Paremmat Ilmastovalinnat olivat kasviskeittoja ja kasvisruokia vähäpäästöisellä salaattilla, joka sisälsi muun muassa juuresraasteita, kaaleja, papuja tai linssejä. Lisäksi Parempien Ilmastovalintojen joukossa oli muutama kalaruoka, joissa oli käytetty vähäpäästöistä kalaa, kuten seitiä tai silakkaa, ja joiden yhteydessä tarjottiin vähäpäästöinen salaatti.



Kuva 8. Esimerkkejä Ilmastoalinta- ja Parempi Ilmastoalinta-lounaista.

Ilmastoalinta-lounaiden (vähintään 15 prosentin päästövähennys keskiarvosta) joukkoon mahtui kasvisruokien lisäksi muutamia kalaruokia, joissa oli käytetty kohtuullisesti suurempipäästöisiä kaloja (lohi, turska), sekä muutamia liharuokia, joissa oli käytetty kohtuullisesti broileria tai sianlihaa, ja joiden salaatti oli hyvin vähäpäästöinen. Lisäksi oli joitain kasvis- ja kalaruokia, joissa oli käytetty juustoa ja kermää, ja joiden ilmastovaikutus oli siksi suurempi kuin Paremmalle ilmastoalinnalle asetettu enimmäispäästö.

Salaatin osuus aterioiden ilmastovaikutuksista oli suuri, usein lähes puolet. Ilmastoalinta-lounaiden joukkoon ei päässyt naudanliharuokia tai liharuokia, jotka koostuivat pääasiassa lihasta. Myös monen suurempipäästöisistä kaloista valmistetun lounaan ilmastovaikutus oli korkeampi kuin Ilmastoalintojen enimmäispäästö.

Kokeiluviikkoja varten Ilmastoalinta-lounaalle luotiin yhteinen visuaalinen ilme ja ravintolat käyttivät Ilmastoalinta-logoja ja muuta kuvitusta viestinnässään viikkojen aikana. Ravintoloista itsestään oli kiinni minkälaisia viestintämateriaaleja he päättivät käyttää. Kokeiluviikolla toteutuneita viestintäkeinoja olivat:

- logojen käyttö Ilmastoalinta-lounaiden ja esittelymateriaalien merkitsemiseen mm. linjastossa ja ruokalistassa. Ilmastoalinta-lounaat merkittiin ruokalistoihin myös joidenkin ravintoloiden nettisivuilla.
- esittelevät julisteet tai esitteet, joita oli sijoitettuna mm. sisään tuloreitille
- pöytäpuhujat, joissa kerrottiin mm. eritasoisten Ilmastoalintojen enimmäispäästöt ja päästövähennykset

Ilmastovalinta-viikoille perustettiin myös facebook-sivut, joilla kerrottiin viikoista ja joilla MTT:n tutkijat vastasivat kiinnostuneiden kysymyksiin. Kysymyksiä tuli sivuille erittäin vähän ja sivujen rooli oli viestinnässä pieni.

3.3 Yksilöhaastatteluiden tulokset

Kokeiluviikkojen aikana toteutettiin asiakaskysely ja asiakashaastatteluja. Haastatteluiden tavoitteena oli selvittää syitä sille, miksi ihmiset ovat valinneet tai jättäneet valitsematta Ilmastovalinta-lounaan ja ovatko he ylipäättään huomanneet Ilmastovalinta-vaihtoehtojen olemassaolon. Haastateltavilta kysyttiin myös, miten he suhtautuivat Ilmastovalintaan oman ilmastokuorman pienentäjänä ja toisaalta tiedonlähteenä ilmastoystävällisestä syömisestä. Lisäksi haluttiin tietää, miten haastateltavat suhtautuvat Ilmastovalinta-lounaaseen, miten he kehittäisivät sitä ja uskoisivatko he valitsevansa Ilmastovalinta-lounaan usein tulevaisuudessa jos sellainen olisi tarjolla.

Kokeiluun osallistuneista 25 ravintolasta viidessä toteutettiin yhteensä 33 haastattelua. Haastatteluja tehtiin Ravintola Perhossa sekä kahdessa Amica- ja Unicafe-ravintolassa. Haastateltavista oli miehiä 17 ja naisia 16, joista yhteensä 23 oli opiskelijoita ja 10 työssäkäyviä. Haastateltavat rekrytoitiin ruokapöydistä ja haastattelut suoritettiin haastateltavan syödessä lounasta. Rekrytointitilanteessa potentiaaliselle haastateltavalle kerrottiin, että haastattelu liittyy kyseisen viikon ruokavalintoihin kyseisessä ravintolassa. Haastateltaville annettiin palkkioksi haastattelusta pulla-kahvit. Haastattelut toteutettiin puolistrukturoituna yksilöhaastatteluina, joiden kestot vaihtelivat kolmesta 20 minuuttiin. Haastatteluiden tulokset on esitelty kokonaisuudessaan Ilmastolounas-hankkeen nettisivulla (www.ilmastovalinta.fi).

Ruokailijat tarvitsevat perustietoa ilmastovaikutuksista

Aikaisemmassa tutkimuksessa (Hartikainen ym. 2014) on tunnistettu, että linkki ruoankulutuksen ja kulutuksen ilmastovaikutusten välillä on usealla kuluttajalla heikko ja ruoan ilmastovaikutuksiin liittyy useita vääriä uskomuksia ja luuloja. Ruokaa ei nähdä yhtenä merkittävänä rasitteena ympäristölle. Aikaisemman tutkimuksen mukaan valtaosa kuluttajista uskoo, että ruoan ympäristö- ja ilmastokuormaan vaikuttavat ennen kaikkea pakkaukset, kuljetukset ja jalostus, vaikka ruoan suurimmat ympäristö- ja ilmastovaikutukset syntyvät useimmiten maataloudessa. Esimerkiksi pakkausmateriaalin ja kuljetuksen ilmastovaikutukset voivat tutkitusti olla vain muutamia prosentteja ruokatuotteen ilmastovaikutuksesta.

Nämä kuluttajien tietopuutteet ja väärät luulot tulivat selkeästi esille myös hankkeen yksilöhaastatteluissa. Opiskelijoiden tietotaso ei vaikuttanut merkittävästi työssäkäyviä paremmalta. Lisäksi näyttää siltä, että linkki ruoan ja ilmaston välillä on lounasruokailussa erityisen heikko. Useat haastateltavat toivat esille, että lounasruoan ilmastovaikutusten miettiminen oli heille täysin uusi asia. Viestintää ruuan ilmastovaikutuksista ja niiden vähentämiskeinoista tulisi haastattelujen perusteella lisätä, jotta voitaisiin karsia vääriä luuloja ruuan ilmastovaikutuksiin liittyen ja herättää ruokailijoita ajattelemaan ilmasto- ja ruokavalinnoissaan. Vaikutuksista kertominen luo pohjan kuluttajien tiedostetulle ympäristövastuulliselle ruoankulutukselle.

Rutiinit ja tottumukset ohjaavat lounasvalintoja, suhtautuminen kuitenkin erittäin positiivista

Kokeiluviikon aikana suoritettavat haastattelut ja kysely toivat esille, että Ilmastovalinta-aterioiden tarjoaminen vain yhden viikon ajan ei välttämättä saavuta Ilmastovalinta-konseptin tavoitteita. Lyhytaikainen kampanja menee nälkäiseltä, kiireiseltä ja tapoihinsa tottuneelta ruokailijalta helposti ohi: kokeiluviikon aikana vain noin puolet ruokailijoista huomasi Ilmastovalinta-lounaat. Ilmastovalinta-konseptissa tavoitellaan suoria päästövähennyksiä ruokailijoiden parempien valintojen kautta, sekä pyritään lisäämään ruokailijoiden tietoisuutta ilmaston kannalta paremmista ruokavalinnoista. Viikon kokeilun aikana kuitenkin vain harva ruokailija kertoi oppineensa jotain uutta. Vaikka Ilmastovalinta-lounaaseen suhtauduttiin kokeiluviikolla erittäin myönteisesti, vain harva ruokailija oli ehtinyt miettimään tarkemmin mistä oli kyse ja ateriavalinta kohdistui usein entuudestaan tuttuun tai muuten laadukkaalta ja maukkaalta vaikuttavaan ruokalajiin. Jos Ilmastovalinta-lounas oli valittu, ei valintaperusteena ollut ensisijaisesti ympäristö- tai ilmastonäkökulmat, vaan esimerkiksi terveellisyysmielikuvat, tietyn ruokavalion noudattaminen tai muuten miellyttävä ruokalaji. Haastatteluissa tuli kuitenkin ilmi, että useat olisivat valmiita valitsemaan Ilmastovalinta-lounaan tilanteessa, jossa on kaksi muuten tasavertaista ruokaa.

Ilmastovalinta-ateriat tarvitsevat perustelun

Kokeilussa Ilmastovalinta- ja Parempi ilmastovalinta -lounailta puuttuivat perustelut, miksi juuri kyseinen ateria on vähäpäästöinen, ja monille haastateltaville jäi epäselväksi miksi lounaat olivat vähäpäästöisiä. Näyttää siltä, ateriakohtaiset perustelut tulisi tulevaisuudessa olla osa Ilmastovalinta-konseptin viestintää, jotta varmistetaan että ruokailija tiedostaa aterian pienen ilmastovaikutuksen oikeat syyt. Vielä ei ole kuitenkaan ratkaistu miten ateriakohtaiset perustelut tuotetaan. Sanalliset perusteluiden tekeminen voi mahdollisesti kuormittaa henkilökuntaa kohtuuttomasti, jos Ilmastovalinta-aterioita on tarjolla paljon, mutta toisaalta tekstimuotoinen perustelu voi olla helppo ymmärtää. Jos tulevaisuudessa Ilmastovalinta-aterian taustalle saadaan kehitettyä riittävän luotettava tietopankki ja useiden aterioiden ilmastovaikutusten arvioiminen olisi tehokasta, voi ateriakohtaiset perustelut tuottaa myös lukuina tai kuvaajina. Kokeilun perusteella pöytäkolmiot ovat tehokas viestintäkeino ravintolassa ja ateriakohtaiset lisätiedot voisi sijoittaa mahdollisesti pöytäkolmioon tai pöytäkolmiosta voisi olla älypuhelimella luettava linkki ateriakohtaisiin lisätietoihin.

Koska Ilmastovalinta-konseptia kokeiltiin vain yksi viikko, siitä saatuja kokemuksia tulee arvioida huomioiden kokeilujakson lyhyys. Konseptin ajatuksena on alusta alkaen ollut, että sen tulee olla jatkuvassa käytössä muutosten aikaansaamiseksi. Kokeilun tulosten perusteella kertaluontoinen kampanja vaikuttaa erityisesti tietoisuuden lisäämisen näkökulmasta melko tehottomalta, vaikka useat suhtautuvat myönteisesti konseptiin.

Ilmastovalinta-ateriat pitäisi tehdä erityisen houkutteleviksi, jotta ne kilpailisivat muiden aterioiden kanssa. Ilmastoystävällisyys ei yksinään vaikuta kuin hyvin harvan ruokavalintoihin, osittain varmaan senkin vuoksi, että asia on monelle uusi. Tasatilanteessa, kahta samanarvoista aterialla vertaillaessa tieto aterian ilmastoystävällisyydestä voisi haastattelujen perusteella kuitenkin kääntää valinnan Ilmastovalinta-merkittyyn ateriaan joidenkin ruokailijoiden kohdalla.

3.4 Asiakaskyselyn tulokset

Lyhyen ja kevyen kyselyn tavoitteena oli selvittää ruokailijoiden ensimmäisiä ajatuksia Ilmastovalinta-konseptista. Taustatietoja kysymällä yritettiin erotella hieman miten Ilmastovalinta-aterian valinta ja siihen suhtautuminen erosi eri-ikäisten ja -taustaisten henkilöiden välillä ja kuinka vahvasti esimerkiksi ympäristötausta töissä tai opinnoissa vaikutti lounaan valintaan. Lisäksi myös kyselyssä selvitettiin vastaajien suhtautumista Ilmastovalinta-lounaaseen kysymällä heidän halukkuuttaan valita Ilmastovalinta-lounas tulevaisuudessa jos sellainen olisi tarjolla.

Kyselyyn vastattiin samoissa viidessä ravintolassa kuin missä haastattelutkin toteutettiin. Kyselylomakkeita jaettiin ravintoloissa eri tavoin: osassa kyselylomake jaettiin kassalta ja osassa lomakkeet jaettiin pöytiin. Ravintoloissa syötiin yhteensä viikon aikana tuhansia lounaita, vastauksia saatiin 307 kappaletta. Kyselyyn vastanneista 144 (47 prosenttia) oli naisia ja 150 (49 prosenttia) miehiä, 13 (4 prosenttia) henkilöä ei määritellyt sukupuoltaan. Kyselyyn vastanneiden keski-ikä oli 32 vuotta. Kaikkiaan 158 vastaajaa (52 prosenttia kysymykseen vastanneista) ilmoitti olevansa opiskelija ja 129 (43 prosenttia) työssäkäyvä. Kysyttäessä kytköksiä ympäristöasioihin, 25 prosenttia vastasi niiden liittyvän työhönsä tai opintoihinsa.

Vastaajilta kysyttiin miten usein kotimaisuus, ympäristöasiat tai terveellisyys vaikuttivat heidän lounasvalintaansa. Valitessaan lounasateriaa, vastaajat ilmoittivat terveellisyyden vaikuttavan valintaan useimmin.. Kotimaisuus vaikutti myös jonkun verran, samoin kuin ympäristö, mutta ero niiden ja terveellisyyden välillä oli selkeä. Ympäristöasiat kiinnostivat aavistuksen kotimaisuutta vähemmän. Naiset olivat keskimäärin kiinnostuneempia terveellisyydestä, kotimaisuudesta ja ympäristöasioista

Vastaajista 33 prosenttia kertoi syöneensä Ilmastovalinta-aterian ainakin kerran kokeiluviikon aikana. Ilmastovalinta-aterioita syöneiden vastaajien keski-ikä oli hieman kaikkien vastaajien keski-ikää alhaisempi: 30 vuotta. Naiset valitsivat ilmastovalinta-aterian miehiä useammin. Noin 60 prosenttia Ilmastovalinta-aterian valinneista oli naisia. Vastaajista 66 prosenttia ei ollut tehnyt ilmastovalintaa tai ei osannut sanoa kuinka monta kertaa he olivat syöneet Ilmastovalinta-aterian. Nämä vastaajat eivät välttämättä olleet huomanneet kampanjaa tai eivät muistaneet mitä olivat syöneet edellisinä päivinä.

Vastaajien ympäristötaustan vaikutus (ympäristöasioiden parissa työskentelyn tai opiskelun merkitys) oli ympäristöasioiden suhteen positiivinen, mutta ei erityisen merkittävä. Ympäristöasioiden parissa opiskelevat tai työskentelevät olivat hieman positiivisempia kaikkia kolmea kysyttyä ominaisuutta kohtaan (kotiomaisuus, ympäristöstävällisyys ja terveellisyys). Heillekin terveellisyys oli kysytyistä ominaisuuksista kaikkein tärkein.

Vastaajilta kysyttiin heidän tulevaisuuden kiinnostustaan Ilmastovalinta-ateriaan. Yli 40 prosenttia vastaajista kertoi olevansa valmis valitsemaan Ilmastovalinta-aterian usein tai lähes aina. Yli puolet vastaajista arveli valitsevansa Ilmastovalinta-aterian silloin tällöin. Voidaan siis ajatella, että noin puolet vastaajista valitsisi Ilmastovalinta-aterian silloin, kun vaihtoehto olisi muuten houkuttelevampi kuin muut tarjolla olevat lounaat. Naiset suhtautuivat Ilmastovalinta-konseptiin miehiä positiivisemmin ja opiskelijat olivat Ilmastovalintaa kohtaan myönteisempiä kuin muut. Myös henkilöt, joiden työ tai opiskelu liittyi ympäristöön, olivat keskimääräistä hiukan myönteisempiä.

Kyselyiden pohjalta voidaan sanoa, että terveellisyys on tärkeä tekijä lounasta valitessa. Ilmastovaikutusten ja terveellisyyden yhteyttä kannattaakin korostaa kun halutaan kannustaa ihmisiä ilmastoystävälliseen syömiseen. Opiskelijat vaikuttavat suhtautuvan hieman myönteisemmin ilmastoystävälliseen lounaaseen kuin muut ja ympäristöasioiden kanssa arjessa tekemisissä olevat ihmiset korostavat valinnoissaan ympäristön merkitystä hieman muita enemmän. Näillekin ryhmille terveellisyys on kaikkein tärkeintä. Avoimissa vastauksissa kuitenkin korostui hankkeessa jo aiemmin tunnistettu tosiasia: maku ja houkuttelevuus ovat yleensä ratkaiseva tekijä aterian valinnassa, ellei ruokailija noudata jotain tiettyä ruokavaliota tai vakaumusta. Suuri haaste on myös vaihtoehdon havaitseminen; moni vastaaja ei tainnut edes huomata Ilmastovalinta-vaihtoehtoa selkeistä merkinnöistä huolimatta.

3.5 Henkilöstökyselyn tulokset

Henkilöstökyselyyn vastasi 19 ravintolaa. Vastauksista kävi ilmi, että Ilmastovalinta-viikko oli pääosin sujunut kuten normaali viikko, mutta jotkin kokeiluviikon aikana tulleet muutokset ruokalistassa olivat aiheuttaneet lisätyötä. Materiaaleihin ja Ilmastovalinta-vaihtoehdon merkitsemiseen panostamista pidettiin olennaisena ja niissä ravintoloissa, joissa vaihtoehdot oli merkitty myös linjastolla, viestintämateriaalit saivatkin kiitosta. Myös henkilökunnan parissa tapahtui oppimista kokeiluviikon aikana, he kokivat oppineensa uutta tietoa ilmastoystävällisistä ruokavalinnoista. Ravintoloiden henkilökunnan suhtautuminen kokeiluun oli pääosin positiivista.

Henkilökuntakin pisti merkille, että maku ja houkuttelevuus ovat kaikista huolimatta ne seikat, jotka vaikuttavat eniten lounaan valintaan. Ilmastovaihtoehtoja tulisikin kehittää entistä houkuttelevammiksi, jotta ruokailijoille voidaan tarjota vastuullisia ja herkullisia vaihtoehtoja ja lisätä näin ilmastoystävällisen syömisestä suosiota ja samalla esimerkin kautta opettaa, miten ilmastoystävällisestä ruuasta saa maukasta. Joidenkin ruokien osalta ongelmia aiheuttivat annoskoot; kun ruokailijat saavat itse annostella ruokansa, esimerkiksi lihastikkejä ollessa kyseessä heidän on helppo ottaa lihaa enemmän kuin annokseen todellisuudessa kuuluisi, mikä vääristää laskentaa. Henkilökunnan palautteissa ehdotettiin myös hävikin huomioimista konseptissa.

4 Suositeltava Ilmastovalinta-konsepti

Tässä luvussa on esitetty millainen Ilmastovalinta-konseptin tulisi olla. Konsepti on laadittu lounasravintoloiden näkökulmasta, mutta sen soveltamista myös muuhun ravintolatoimintaan voidaan pohtia tulevaisuudessa. Ilmastovalinta-aterioiden määrittämiseen tulisi ensisijaisesti käyttää ilmastovaikutuslaskentaan perustuvia kriteereitä. Laskennan etuna on se, että ravintolat voivat tarjota monipuolisia aterioita ja kehittää kaikkia aterioitaan ilmastoystävällisemmiksi. Koska laskentaa on vielä tällä hetkellä vaikea toteuttaa luotettavan raaka-ainekohtaisen ilmastovaikutustietopankin puuttuessa, hankkeessa kehitettiin myös vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvat kriteerit käytettäväksi välivaiheessa ennen kuin luotettava tietopohja on kehitetty. Näin ravintolat voivat jo hankkeen päätyttyä alkaa kehittämään vähemmän kuormittavia aterioita ja merkitä kriteerit täyttävät ateriat Ilmastovalinta-logolla.

Välivaihe ei saisi olla liian pitkä ja mahdollisimman pian tulee pyrkiä laskentaan perustuvien kriteereiden käyttöön, sillä ne ovat luotettavimmat, tieteellisesti perustellummat ja ne mahdollistavat laajemman eläinperäisten raaka-aineiden käytön.

4.1 Ilmastovalinta-konseptin kriteerit

Yleiset kriteerit

- Ilmastovalinta-aterioiden määrittämiseen tulisi ensisijaisesti käyttää ilmastovaikutuslaskentaan perustuvia kriteereitä, mutta toistaiseksi voidaan käyttää myös vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvia kriteereitä.
- Aterioiden pääruokien ja lisäkkeiden tulee täyttää STM:n joukkoruokailun ravitsemussuositukset (rasvojen, suolan ja kuidun määrä, STM 2010), eikä aterioissa tule käyttää WWF:n kalaoppaan punaisen listan kaloja.
- Ennen kuin Ilmastovalinnat ovat tulleet tutuiksi ruokailijoille, käytetään viestinnässä yhtä logoa ja yksitasoista konseptia.
- Aterian osat (pääruoka, lisäke, salaatti) suositellaan merkittäväksi Ilmastovalinta-logolla ruokalinjastossa. Esimerkki värillisestä Ilmastovalinta-logosta on esitetty alla, ks. Kuva 9, ja muussa viestinnässä käytettävästä tunnuksesta alla, ks. Kuva 10. Lisätietoja logojen hyödyntämisestä: www.ilmastovalinta.fi. Lisävinkkejä viestintää on esitetty liitteessä 1.



Kuva 9. Ruokalistoilta käytettävän Ilmastovalinta-logon värillinen versio



Kuva 10. Ilmastovalinta-konseptin logo sloganilla

Ilmastovaikutuslaskentaan perustuvat kriteerit

- Pääruuan, sen mahdollisen lisäkkeen ja salaatin ilmastovaikutukset arvioidaan elinkaariarvioinnilla⁴, STM:n suositusten mukaisissa annoskoissa⁵.
- Puolueettomaan, tieteelliseen tietoon perustuvalla laskennalla tulee osoittaa pääruuan, sen mahdollisen lisäkkeen ja salaatin yhteenlasketun ilmastovaikutuksen olevan vähintään 25 prosenttia pienempi kuin tässä hankkeessa määriteltyjen aterioiden keskiarvo (n. 0,96 kgCO₂-ekv) eli korkeintaan 0,7 kgCO₂-ekv. Tulevaisuudessa laskennan toivottavasti yleistettyä konseptin kehitystarpeita tulee arvioida, esimerkiksi enimmäispäästö tulisi määritellä isomman ravintolajoukon aterioiden perusteella.

Vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvat kriteerit välivaiheeseen

- Pääruuissa ja salaateissa sallittuja raaka-aineita ovat
 - kasviperäiset raaka-aineet
 - paitsi riisi
 - kasviuonekasvikset⁶ vain
 - kesä-elokuussa,
 - Välimeren alueelta tai muista maista, joissa kasvavat ilman merkittävää lisälämmitystä ja -valaistusta ympäri vuoden, tai
 - uusiutuvaa lämpö- ja sähköenergiaa käyttävistä kasviuoneista ympäri vuoden
 - maito ja jogurtti rasvattomina⁷
 - vähäpäästöiset kalat (ahven, hauki, kuha, makrilli, muikku, nahkiainen, sei, silakka, silli, särkikalat, kalastettu siika), silloin kun ne ovat saaneet vihreän tai keltaisen valon WWF:n Kalaoppaassa⁸
- Lisäkkeissä sallittuja raaka-aineita ovat
 - peruna ja muut juurekset
 - ohra-, kaura-, ruis- ja vehnätuotteet, esim. pasta, couscous, bulgur
 - kasviöljyt ja -rasvat
- Lisäksi mausteiden käyttö on sallittua kaikissa aterian osissa.

Elinkaariarviointi luo konseptin perustan

Konseptin kokeilua varten tehdyssä ilmastovaikutusarvioinnissa selvitettiin raaka-aineiden alkuperiä ja tuotantotapoja, ja hyödynnettiin MTT:n aikaisempia, julkaistuja ja julkaisemattomia tutkimuksia sekä tutkimusten laajoja tausta-aineistoja. 81 lounasaterian ilmastovaikutusarviointi näytti, että aterioiden ilmastoystävällisyyden voi luotettavasti arvioida vain aterian reseptin raaka-aineiden ilmastovaikutusten arvioinnin kautta. Raaka-aineiden tuotannon ilmastovaikutuksiin perustuva laskenta tuo usein selkeästi esille eri aterioiden erot. Pienetkin erot eniten kuormittavien raaka-aineiden määrissä tai erot raaka-aineen tuotanto-olosuhteissa tai -tavoissa voivat vaikuttaa koko aterian ilmastovaikutukseen merkittävästi, sillä eri raaka-aineiden ja alkuperältään erilaisten elintarvikkeiden, esimerkiksi kasviuonevihannesten, ilmastovaikutukset vaihtelevat paljon.

Sekä tehokkaan laskennan että uskottavan kuluttajaviestinnän mahdollistaminen samanaikaisesti kannustaisi ravintola-alaa ottamaan Ilmastovalinta-konseptin käyttöön. Tällä hetkellä ei ole kuitenkaan olemassa puolueettomaan tieteelliseen tietoon perustuvaa tietopankkia raaka-aineiden ilmastovaikutuksista, jonka avulla ravintolat voisivat arvioida riittävän luotettavasti suomalaisten aterioiden ilmastovaikutuksia. Ilmastovalinta-konseptin taustalle pitää tulevaisuudessa kehittää vertailukelpoinen tietopohja, jotta ravintolat voivat arvioida aterioiden ilmastovaikutukset pienellä vaivalla ja jotta samanaikaisesti voidaan varmistua päästövähennysten toteutumisesta.

⁴ Esimerkiksi luotettavan ja vertailukelpoisen tietopohjan avulla.

⁵ Annoskoot löytyvät raportissa taulukosta 1 sivulla 44. Salaatin annoskoko 200 grammaa, paitsi salaattiaterioiden 100 g. Keitto- ja salaattiaterioiden tulee sisällyttää kaksi leipäpalaa.

⁶ Jos alkuperää tai energian tuotantomuotoa ei tunneta, ei kasviuonekasviksia tule käyttää Ilmastovalinta-aterioissa.

⁷ Rasvattomuuden vaatimus tulee pääasiassa ravitsemuskriteerien takia.

⁸ Listattujenkin kalojen käyttö tulee tarkistaa kalaoppaasta, sillä osalla listatuista kaloista on poikkeuksia. Esimerkiksi suomalainen ahven on saanut vihreän valon, mutta kultaotsa-ahven ja niilinahven punaisen.

Osa ravintoloista käyttää jo toiminnanohjausjärjestelmiä reseptiensä ravitsemusarvojen tarkasteluun ja reseptien kehittämiseen. Tulevaisuudessa ilmastovaikutustietopohja voisi olla liitettyä ravintoloiden käyttämiin toiminnanohjausjärjestelmiin, jolloin ravintolat pystyisivät käyttämään eri raaka-aineiden ilmastovaikutustietoja helposti ja tehokkaasti aterioidensa suunnittelussa. Lisäksi liittäminen mahdollistaisi nopeasti ruokalistojen muutokset ilman, että ne vaikeuttaisivat konseptin mukaisten aterioiden tarjoamista.

Ravintola-alan aktiivisella yhteistyöllä jatkotutkimusta voidaan nopeuttaa ja riittävän luotettavat tiedot Ilmastovalinta-konseptin taakse olisi mahdollista tuottaa nopeastikin, arviolta 1–2 vuodessa. Hankkeessa toteutetussa ilmastovaikutusten arvioinnissa hyödynnettiin MTT:lle vuosien saatossa kertyneitä laajoja tausta-aineistoja, joita päivittämällä, täydentämällä ja yhdenmukaistamalla tietopankin nopea kehittäminen olisi mahdollista. Puolueettoman asiantuntijatahon toteuttamana konseptin luotettavuus ja merkittävät päästövähennykset voidaan varmistaa.

Käytännössä luotettava raaka-aineiden ilmastovaikutusten tietopankin kehittäminen tarkoittaisi olemassa olevien tausta-aineistojen järjestelmällistä läpikäyntiä, vaihteluvälien selvittämistä ja raportointia. Tietopankkiin tulisi päivittää viimeisimmät tiedot Suomesta ja kansainvälisistä tutkimuksista ja täyttää tietoaукот puuttuvien raaka-aineiden osalta (erityisesti kasviproteiinilähteiden ilmastovaikutukset). Tietopankkiin tulisi yhtenäistää arviointien sisältämät elinkaaren vaiheet, mukaan lukien jalostus ja hävikit kaikissa elinkaaren vaiheissa. Kansainvälisten ja vanhentuneiden tutkimusten osalta ilmastovaikutusten arviointimenetelmien vertailukelpoisuus tulisi varmistaa ja tarvittaessa tuloksia muokata vertailukelpoisuuden varmistamiseksi. Lisäksi vuodenaikojen ja eri tuotantotapojen erot tulisi saada otettua huomioon.

Elintarvikkeiden vertailukelpoisen ilmastovaikutustiedon tuottamiseksi on jo laadittu kansallinen laskentasuositus Foodprint-hankkeessa (Hartikainen ym. 2012) ja se tulisi tässä yhteydessä päivittää ja tarkentaa ravintolasektorin näkökulmasta. Foodprint-hanke toi isoja muutoksia ruokatuotteiden ilmastovaikutuksiin esimerkiksi maaperäpäästöjen mallinnuksen osalta, ja tällaiset muutokset tulisi päivittää kaikkien raaka-aineiden ilmastovaikutuksiin. Tulevaisuudessa MTT:n kehittämä elintarvikkeiden tuotantoketjukohtaisen ilmastovaikutuslaskennan mahdollistava Ecomodules-järjestelmä voisi tarjota luotettavaa ja todennettua tietoa ravintoloille suomalaisista raaka-aineista jopa toimittajakohtaisesti.

Välivaiheeseen vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvat kriteerit

Hankeravintolat ja hankkeen rahoittaja pitävät erittäin tärkeänä, että hankkeen tuloksia päästään hyödyntämään ja Ilmastovalinta-aterioista viestimään ruokailijoille jo ennen luotettavan ja laajan tietopohjan kehittämistä. Hankkeen ohjausryhmän keskusteluissa päädyttiin siihen, että ainoa keino, jolla keskimääräistä ilmastoystävällisemmän aterian voi karkeasti määrittää ilman laskentaa, on erittäin tiukka rajaaminen vähäpäästöisiä raaka-aineita ateriaan saa kuulua. Hankkeessa tehdyn yksinkertaistetun aterioiden ilmastovaikutusarviointien kokemusten ja MTT:n aikaisempien tausta-aineistojen perusteella hankkeessa arvioitiin, että vähintään 25 prosentin päästövähennys pääruuan, sen mahdollisen lisäkkeen ja salaatin osalta saavutetaan todennäköisesti, jos ne koostetaan käyttäen vain tiettyjä vähäpäästöisiä kasviksia ja kaloja sekä joitakin vähärasvaisia maitotuotteita. Hankkeessa käytyjen keskustelujen pohjalta kehitettiin välivaiheeseen kompromissiratkaisuna vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvat kriteerit, joiden mukaisesti valmistettuja pääruokia, lisäkkeitä ja salaatteja mikä tahansa ravintola voi merkitä Ilmastovalinta-logolla jo nyt, ennen kuin luotettava tietopohja raaka-aineiden ilmastovaikutuksista on ravintola-alan yritysten käytössä.

Vähän kuormittaviin raaka-aineisiin pohjautuvat Ilmastovalinta-kriteerit, jotka rajoittavat lähes kaikkien eläinperäisten raaka-aineiden käyttöä, vähentävät merkittävästi aterioiden monipuolisuutta. Hankkeen alkuperäinen tavoite oli muodostaa konsepti, joka ei vaadi radikaaleja muutoksia vaan kohtuullistamista ja pieniä tietoisia valintoja.

Aterioiden ilmastovaikutusten laskennan kautta kävi hyvin selväksi, että salaatin kuormitus on usein lähes yhtä suuri kuin pääruuankin. Hankkeen aikana käytiinkin paljon keskustelua, halutaanko konseptissa rajoittaa salaattipöytää, sillä terveellisyden näkökulmasta suomalaisia halutaan kannustaa lisäämään kasvisten syömistä. Välivaiheeseen kehitetyissä vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvissa kriteereissä myös salaattipöydässä käytettäviä raaka-aineita rajoitetaan, jotta merkittävä päästövähennys verrattuna keskimääräiseen ateriaan voidaan varmistaa. Tästäkin näkökulmasta tulevaisuudessa on tavoiteltava laskentaa pohjautuvien kriteereiden käyttöönottoa, sillä se mahdollistaisi monipuolisemman ja houkuttelevamman salaattipöydän, mitä pidetään hyvin tärkeänä.

Yksitasoisella konseptilla asia ruokailijoille tutuksi

Kaksi eri päästövähennystasoa valittiin kokeiluun, jotta sekasyöjille voidaan tarjota vähäpäästöisimpiä liharuokia ja samaan aikaan konseptin uskottavuus voidaan säilyttää vastuullisuusasioista valveutuneiden kasvissyöjien mielestä. Konseptin ei haluttu jäävän harvojen valveutuneiden jutuksi, mutta päästövähennysten haluttiin silti olevan merkittäviä. Kaksi päästövähennystasoa mahdollistaa monipuolisemmat ateriavaihtoehdot, sillä usein kalaa, lihaa tai maitotuotteita voi olla ateriasa vähän. Yhden enimmäispäästötason asettamista pidettiin hankkeessa erittäin haasteellisena, sillä liian tiukka enimmäispäästötaso voisi vähentää Ilmastovalinnan sisällön monipuolisuutta ja siten houkuttelevuutta sekasyöjälle, toisaalta taas liian korkea enimmäispäästötaso voitaisiin pitää riittämättömänä päästövähennyksen näkökulmasta, joka voisi vaikuttaa konseptin uskottavuuteen. Kokeilu kuitenkin osoitti, että vain hyvin harva ruokailija huomasi konseptissa olleen kaksi eri Ilmastovalinta-ateriavaihtoehtoa. Tulevaisuudessa kahden päästörajan huomaamista ja ymmärtämistä voi mahdollisesti parantaa viestinnällä erityisesti pitkäaikaisessa konseptissa, mutta lähivuosina ensimmäisessä vaiheessa selkeä ja yksitasoinen konsepti on ruokailijoille nopeampi ja helpompi omaksua. Ennen kuin ilmastovaikutusten laskentaan perustuvat kriteerit ovat laajasti käytössä, pidetään järkevänä pitäytyä yksitasoisessa konseptissa.

Konseptin suora vaikuttavuus muodostuu enimmäispäästörajan tasosta ja ruokailijoiden määrästä, jotka siirtyvät kuormittavimmista vaihtoehdoista Ilmastovalinta-aterioihin. Tiukalla päästörajalalla muodostuu ehkä vähemmän siirtymää, mutta ruokailijakohtainen vaikuttavuus on suurempi. Korkeammalla päästörajalalla tilanne on mahdollisesti toisinpäin. Lopullista vastausta päästörajan oikeasta asettamisesta mahdollisimman suuren vaikuttavuuden aikaansaamiseksi lienee mahdotonta antaa ja se on lisäksi hyvin tilanne riippuvainen. Konseptin epäsuora vaikuttavuus syntyy ruokailijoiden tietoisuuden kasvaessa ilmaston kannalta paremmista ruokavalinnoista, joka mahdollistaa paremmat ruoka- ja raaka-ainevalinnat myös lounaan ulkopuolella. Päästörajojen tiukkuus vaikuttaa varmasti myös konseptin käyttöönottavien ravintoloiden määrään. Lisäksi tiukkuus voi rajoittaa ravintolassa tarjottavien Ilmastovalinta ja Parempi Ilmastovalinta -aterioiden määrää, joka voi heikentää kaksitasoisuuden viestinnällä tavoiteltua ruokailijan oppimista.

Tulevaisuudessa kriteerien laajentaminen mahdollista?

Tulevaisuudessa Ilmastovalinta-konseptissa tulisi mahdollisuuksien mukaan huomioida myös ravintoloiden energiankulutuksen ilmastovaikutus ja valmistuksen raaka-ainehävikit, jotka hankkeen aikana tehdyn arvion mukaan voivat joissakin tapauksissa vaikuttaa merkittävästi aterian ilmastovaikutukseen. Energiankulutus tietoja ei kuitenkaan ole vielä saatavilla ateriakohtaisesti, joten niiden sisällyttäminen konseptiin on toistaiseksi haastavaa. Pitkällä aikavälillä ravintolat voivat mahdollisesti omaksua tarkempaan raaka-ainekohtaiseen ilmastovaikutusarviointiin tarvittavien tietojen keräämisen osana toimintaansa, joka mahdollistaisi Ilmastovalinta-konseptin kriteerien laajentamisen. Tulevaisuudessa tulee arvioida myös mahdollisuuksia liittää Ilmastovalinta-aterioiden kriteereihin muita ympäristövaikutuksia, kuten esimerkiksi raaka-aineiden rehevöittävät vaikutukset tai ravintolajalanjälki, sekä muita vastuullisuuksien ulottuvuuksia, kuten eläinten hyvinvointi, jos arviointimenetelmät tulevat vakiintumaan ja tietoa on saatavilla, tai tuotettavissa raaka-ainekohtaisesti.

4.2 Kannustimet ilmastoystävällisen ruokailun edistäjänä

Kannustimia koskevien haastatteluiden keskeisin viesti oli, että ilmastolounas-konseptia tulisi edistää erityisesti positiivisen kokemuksen synnyttämisen ja sen jakamisen mahdollisuuksien kautta. Sosiaalisen median hyödyntäminen kannustimena nähtiin erityisen tärkeänä, mahdollisuus jakaa Facebookissa ja/tai Instagramissa tietoa Ilmastolounaasta tuli esille useimmissa haastatteluissa.

Myös tiedolliset kannustimet nähtiin tärkeänä haastatteluissa. Keskustellessa tiedon määrästä ja esitystavasta tuli esille vahvasti markkinoinnin tärkeys. Vaikka kaikki haastateltavat näkivät tiedon oleellisena osana Ilmastolounas-kampanjaa, ei ruokailijoita kuitenkaan haluttu pelästyttää liian yksityiskohtaisella tai syyllistävällä tavalla esitetyllä tiedolla. Ilmastolounaan tärkeimpänä kohde-ryhmänä nähtiin ”keltaiset” (epämotivoituneet) kuluttajasegmentit – ilmastolounaalla haluttiin houkuttaa nimenomaan niitä ihmisiä

jotka eivät vielä välttämättä huomio ilmasto- tai ympäristökriteereitä kulutusvalinnoissaan ja tiedon oikeanlainen esittäminen nähtiin keskeisenä juuri näille ryhmille.

Vaikka hintaa ei nähty tärkeimpänä kannustimena sinänsä, taloudelliset kannustimet nähtiin haastatteluis-
sa luonnollisena osana ilmastolounaan valintaan kannustamisessa. Etenkin helposti toteutettavat kannus-
timet, kuten leimakortit saivat suosiota. Ilmastolounaan yhdistäminen muihin tässä raportissa esiteltyihin
taloudellisiin kannustimiin, kuten lounaseteleihin, voisi olla mahdollista myöhemmässä vaiheessa kon-
septin saatua tunnettavuutta ja luotettavuutta. Vaihtoehto jo aiemmassa vaiheessa voisi kuitenkin olla
kampanjaluontoinen taloudellinen tuki joidenkin työnantajien kautta.

Lisäksi tuli ilmi mahdollisuus tukea Ilmastolounas- konseptin laajenemista myös hankinnan kautta. Ilmas-
tolounas- konseptin kautta voitaisiin tarjota käytännön apua ilmastoystävällisiin hankintoihin, joka kan-
nustaisi myös ravintoloita liittymään mukaan.

4.3 Ravintola-ala ilmastoystävällisen ruokailun edistäjänä

Ilmastoalinta-konseptia suunniteltaessa ruokailijan tarpeet on haluttu pitää keskiössä. Ilmastoystävälli-
sestä ruokailusta viestimisen ohella ei tule unohtaa ravintoloiden roolia. Suomalaiset syövät päivittäin
keskimäärin kaksi miljoonaa suurkeittiöiden valmistamaa ateriaa (STM 2010). Ravintoloilla voi olla mer-
kittävä rooli terveellisten ja ilmastoystävällisten ruokailutottumusten edistämisessä.

Hankkeessa määriteltiin vertailukelpoisen laskennan mahdollistamiseksi ateriakoot. Tulevaisuudessa on
hyvä pohtia tarkemmin miten ruokailijoita kannustetaan ravitsemussuosittelun mukaisiin annoskokoihin.
Terveystieteen edistämisen lisäksi, oman energian tarpeen yli syöminen ja hävikin tuottaminen kuormittaa
ilmastoa turhaan.

Kuluttajat tarvitsevat lisätietoa ilmastoystävällisestä syömisestä, mutta samoin ravintola-alan toimijat
tarvitsevat puolueetonta tietoa elintarvikkeiden ja raaka-aineiden ilmastovaikutuksista. Yksi tärkeä keino
ilmastoystävällisen syömisestä edistämiseksi ruuan houkuttelevuuden kautta on panostaminen kasvisruokaa
valmistavien kokkien osaamiseen ja ilmastoasioiden painottaminen niin ravintoloissa kuin myös ravinto-
lakouluissa. Suomessa ei tällä hetkellä ole kasvisruoan valmistukseen erikoistunutta opintolinjaa. Kasvis-
pääruokien lisäksi salaattipöydänkin kehittäminen ilmastoystävällisemmäksi ja houkuttelevammaksi vaa-
tii ilmastoasioiden huomioimista keittiöissä ja uusien reseptien kehittämistä.

Hankkeen ravintolat osoittivat hankkeen aikana erityistä kiinnostusta kehittää reseptejään ilmastoystäväl-
lisemmiksi. Jo yksin reseptejä kehittämällä, erityisesti kuormittavimpien aterioiden osalta, voidaan saa-
vuttaa merkittäviä päästövähennyksiä. Toisaalta laskentaan pohjautuva konsepti voi motivoida ravintoloi-
ta, koska se mahdollistaa uskottavan kuluttajaviestinnän, ja voi aikaansaada viestinnällisten tavoitteiden
kautta kehitystä ravintoloissa.

Vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvien kriteerien uskotaan sopivan välivaiheessa ainakin osalle
alan edelläkävijöistä, jotka haluavat tuoda esiin ilmastovastuullisia ateriavaihtoehtojaan. Raaka-
ainerajaukset ovat tiukkoja, mutta niiden kautta merkittävä päästövähennys keskivertoaterioihin verrattu-
na on todennäköinen. Hankkeessa pidetyssä työpajassa kuitenkin korostettiin aterioiden monipuolisuutta,
eikä tällaiset eläinperäisiä raaka-aineita tiukasti rajoittavat kriteerit välttämättä houkuttele kaikenlaisia
ravintoloita.

Työpajassa tunnustettiin, että ruuan valintakriteereissä maku on kuitenkin lähes voittamaton. Jotta ilmastoystävälliset annosten suosio kasvaisi, ravintola-alan ammattilaisten osaamisen kehittäminen on välttämätöntä. Kasvisruokaosaamista kaivataan lisää keittiöihin ja ilmastomyönteisyyttä tulisi korostaa jo alan oppilaitoksissa ja koulutuksessa.

Toisaalta ravintola-alan osaamisen lisäksi kaivattiin myös muutosta kuluttajien asenteisiin ja ruokakulttuuriin. Kasvisruokien ja muiden ilmastoystävällisten valintojen suosimisen ja yleisesti ruuan arvostuksen lisäämisen tulisi lähteä jo varhaiskasvattajista, opettajista ja koulujen ruokaloista. Myös ravintoloiden viestinnässä tulisi korostaa sesonginmukaisuutta ja laadukasta, terveellistä ruokaa, ja ohjata kuluttajien valintoja kohti ilmastoystävällisempiä vaihtoehtoja.

Mikään yksittäinen taho ei voi olla vastuussa syömisestä ilmastoystävällisyydestä ja syömistottumusten muuttamisesta. Kaikkien on otettava osaa ilmastotalkoisiin ja tehtävä oma osuutensa ilmastoystävällisen syömisestä edistämiseksi.

Seuraavaan taulukkoon on koottu esimerkkejä työpajassa esiin nousseista konseptin positiivisista puolista, haasteista ja mahdollisista ratkaisuista.

Taulukko 1. Työskentelyosuudessa esiin nousseita konseptin eri kriteerivaihtoehtojen hyviä puolia, haasteita ja ratkaisuehdotuksia.

	Kehut	Haasteet	Ratkaisut
Raaka-ainepohjainen	<p>Hyvää ravitsemusta edistävä</p> <p>Yksinkertainen, selkeä</p> <p>Kasvisruuan määrän kasvu</p>	<p>Esim. kalojen hinta ja saatavuus</p> <p>Rajallisuus ja rajoittavuus</p> <p>Lisäarvon tuottaminen</p> <p>Ammattitaito</p> <p>Reseptien suunnittelu</p> <p>Kuluttajien tiedon puute raaka-aineista</p>	<p>Parempi tarjonta ja tuottajaverkosto</p> <p>Tietoa ja koulutusta</p> <p>Terävä ja kohdennettu viestintä</p> <p>Asenteiden muutos ja motivointi</p> <p>Oppilaitokset edelläkävijöinä</p> <p>Kasvisruokakulttuurin muutos</p>
Laskentaan perustuva	<p>Ruokapalveluiden tuottajille tietoa vaikutuksista</p> <p>Tiedepohjainen fakta</p> <p>Raaka-aineiden ilmastovaikutusten läpinäkyvyys</p> <p>Monipuolisempia ilmastovalinta-aterioita</p> <p>Uskottavuus</p> <p>Tarkkuus, selkeys, täsmällisyys</p>	<p>Tiedon esittäminen</p> <p>Vaatii resursseja</p> <p>Kuluttajaviestinnän haasteet</p> <p>Laskentamallien kehitys</p> <p>Mistä luotettava tieteellinen tieto</p> <p>Tietopankin päivitys ja suuri koko</p>	<p>Ravintoloissa viestintä tekojen, esillepanon ja reseptien suunnittelun kautta</p> <p>Jostain on aloitettava: seuraavaksi tutkimuslaitosten kehitettävä karvalakkiversio</p>

6 Johtopäätökset ja suositukset

Hankkeessa kehitettiin Ilmastovalinta-konsepti, joka näyttää ruokailijoille ilmastoystävällisimmät ateriavaihtoehdot ja samalla antaa tietoa ilmastoystävällisestä syömisestä. Lisäksi Ilmastovalinta kasvattaa ravintoloiden tietoisuutta ilmastoystävällisistä raaka-aineista ja mahdollistaa vähemmän kuormittavien aterioiden suunnittelun. Ilmastovalinta-aterioiden määrittämiseen tulisi ensisijaisesti käyttää ilmastovaiutuslaskentaan perustuvia kriteereitä, mutta toistaiseksi voidaan käyttää myös vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvia kriteereitä. Ilmastovaiutuslaskentaan perustuvien kriteereiden mukaan tulee osoittaa, että Ilmastovalinta-aterian pääruuan, sen mahdollisen lisäkkeen ja salaatin yhteenlasketut ilmastovaiikutukset ovat vähintään 25 prosenttia pienemmät kuin tässä hankkeessa määriteltyjen aterioiden keskiarvo (n. 0,96 kgCO₂-ekv) eli korkeintaan 0,7 kgCO₂-ekv. Vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvien kriteerien mukainen Ilmastovalinta-ateria tulee koostaa vähäpäästöisistä kasvipöytäisistä raaka-aineista, vähäpäästöisistä kaloista sekä rasvattomasta maidosta tai -jogurtista, joista maitotuotteiden rasvattomuuden vaatimus tulee pääasiassa ravitsemuskriteerien takia. Ilmastovaiikutusten lisäksi yksitasoisessa konseptissa huomioidaan myös ravitsemus ja kalakantojen kestävyys.

Aterioiden ilmastoystävällisyyden voi luotettavasti arvioida vain aterian ilmastovaiikutusten elinkaariarvioinnin kautta. Tällä hetkellä ei ole kuitenkaan olemassa puolueettomaan tieteelliseen tietoon perustuvaa tietopankkia raaka-aineiden ilmastovaiikutuksista, jonka avulla ravintolat voisivat arvioida riittävän luotettavasti suomalaisten aterioiden ilmastovaiikutuksia. Konseptin taustalle pitää kehittää mahdollisimman pian vertailukelpoinen tietopohja raaka-aineiden ilmastovaiikutuksista, jotta ravintolat voivat arvioida aterioiden ilmastovaiikutukset helposti ja tehokkaasti, ja jotta samanaikaisesti voidaan varmistua päästövähennysten toteutumisesta. Laskennan etuna on se, että ravintolat voivat tarjota monipuolisia aterioita ja kehittää kaikkia aterioitaan ilmastoystävällisemmiksi. Ravintola-alan aktiivisella yhteistyöllä jatkotutkimusta voidaan nopeuttaa ja riittävän luotettavat tiedot Ilmastovalinta-konseptin taakse olisi mahdollista tuottaa nopeastikin, arviolta 1-2 vuodessa.

Hankeravintolat ja kokeilun päärahoittaja Ympäristöministeriö pitävät erittäin tärkeänä, että Ilmastovalinta-konseptia päästään hyödyntämään jo ennen luotettavan ja laajan tietopohjan kehittämistä. Hankkeessa laadittiin välivaiheeseen kompromissiratkaisuna vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvat kriteerit, koska raaka-ainekohtaista laskentaa on vielä vaikea suoraan toteuttaa luotettavan tietopohjan puuttuessa. Tiukalla raaka-ainerajauksella saavutetaan todennäköisesti merkittävät päästövähennykset ilman laskentaa, mutta se vähentää merkittävästi tavoiteltua aterioiden monipuolisuutta. Erityisesti lähes kaikkien eläinperäisten raaka-aineiden käyttö on kielletty raaka-aineperustaisissa välivaiheen kriteereissä. Näin ravintolat voivat jo hankkeen päätyttyä alkaa kehittämään vähemmän kuormittavia aterioita ja merkitä kriteerit täyttävät ateriat Ilmastovalinta-logolla.

Välivaihe ei saisi olla liian pitkä ja mahdollisimman pian tulee pyrkiä laskentaan perustuvien kriteereiden käyttöön, sillä ne ovat luotettavimmat, tieteellisesti perustellummat ja ne mahdollistavat laajemman eläinperäisten raaka-aineiden käytön.

Tulevaisuudessa ilmastovaiikutusten laskennassa tulisi huomioida ravintoloiden energiankulutuksen ilmastovaiikutus ja valmistuksen raaka-ainehävikit, jotka hankkeen aikana tehdyn arvion mukaan voivat joissakin tapauksissa vaikuttaa merkittävästi aterian ilmastovaiikutukseen. Lisäksi Ilmastovalinta-konseptissa tulisi mahdollisuuksien mukaan huomioida myös esimerkiksi raaka-aineiden rehevöittävät vaikutukset tai ravinnejalanjälki sekä myös muut vastuullisuuden, erityisesti sosiaalisen vastuullisuuden, osatekijät kuten eläinten ja henkilöstön hyvinvointi.

Konseptia kokeiltiin 25 ravintolassa keväällä 2014. Kokeiluviikon aikana suoritettujen haastattelujen ja kyselytoivien esille, että Ilmastovalinta-konseptin tulisi olla pysyvä osa ravintoloiden viestintää. Pelkästään lyhytaikainen kampanja menee nälkäiseltä, kiireiseltä ja tapoihinsa tottuneelta ruokailijalta helposti ohi ja näyttää siltä, että vain pitkäkestoinen ravintolaviestintä tavoittaa ruokailijat. Lyhytaikaisten kampanjoiden avulla Ilmastovalintaa voi nostaa kuitenkin eri tavoin esille. Lounasruokailijat suhtautuivat konseptiin myönteisesti, vaikka lounasruoan ilmastovaiikutusten pohtiminen olikin monille uusi asia. Ruoan ilmastovaiikutuksiin näyttää edelleen liittyvän väärää luuloa eikä ruuankulutuksen ja kuluttajavalintojen merkitystä ilmastovaiikutusten suhteen tunneta. Ilmastovalinta-aterioiden viestintään tarvitaan toisaalta peruste-

luita, mikä tekee aterioista vähemmän kuormittavia, mutta myös yleistä tietoa ruoan ilmastovaikutuksista. Lisäksi myönteistä suhtautumista ilmastoystävällisten lounaiden valitsemiseen voi edistää viestimällä ilmastoystävällisen ja terveellisen syömisen yhteyksistä.

Pitkällä aikavälillä ravintolahenkilökunnan tietoisuuden kasvu edistää ilmastoystävällisiä valintoja ravintoloiden hankinnoissa ja aterioiden suunnittelussa. Vain pitkäaikaisessa käytössä ja useiden toistojen kautta myös ruokailijat saadaan tiedostamaan ilmastoystävällisen ruokailun perusteet, joita he voivat käyttää valintojensa tukena myös lounasruokailun ulkopuolella. Ravintoloiden ja ruokailijoiden tietoisuuden kasvattamisella ja sen kautta käyttäytymisen muutosten kautta ruokailun ilmastovaikutuksia voidaan vähentää merkittävästi.

Hankkeen toteuttajat suosittelevat ravintola-alalle seuraavaa:

1. Ilmastovalinta-konseptin tulee perustua mahdollisimman pian raaka-ainekohtaiseen ilmastovaikutusten laskentaan elinkaariarvioinnilla, vähimmäispäästövähennyksen saavuttaneet ateriat voidaan merkitä Ilmastovalinta-logolla
2. Ilmastovalinta-logolla voi merkitä välivaiheessa, ennen kuin tietopohja ilmastovaikutusten laskentaan on kehitetty, vähän kuormittaviin raaka-aineisiin perustuvien kriteerien mukaan valmistettuja aterioita
3. Ilmastovalinta-konseptin tulee noudattaa sosiaali- ja terveysministeriön ravitsemussuosituksia, ja aterioissa ei tule käyttää WWF:n kalaoppaan punaisen listan kaloja.
4. Ilmastovalinta-konsepti tulee olla ravintoloissa jatkuvassa käytössä vaikuttavuuden aikaansaamiseksi
5. Ilmastoystävällisestä ruokailusta tulee viestiä myös laajemmin ruokailijoiden tietoisuuden kasvattamiseksi

Lähteet

Breard, D., Hlaimi, B., Lucas, S., Perraudou, Y. & Salladare, F. 2009. Determinants of demand for green products: an application to eco-label demand for fish in Europe. *Ecol. Econ.* 69, 115–125.

De Young, R. 2000. Expanding and evaluating motives for environmentally responsible behavior. Teoksessa: Zelezny, L. & Schultz, P.W. (toim.). *Promoting Environmentalism. Journal of Social Issues*, 56, 3, 509-526

Forsman-Hugg, S., Katajajuuri, J.-M., Paananen, J., Pesonen, I., Järvelä, K. & Mäkelä, J. 2009. CSR in the Food Supply Chain: Description of an Interactive Process in Constructing the Content of CSR. MTT Agrifood Research Finland: Helsinki.

Hartikainen, H., Roininen, T., Katajajuuri, J.-M. & Pulkkinen, H. 2014. Finnish consumer perceptions of carbon footprints and carbon labelling of food products. *Journal of Cleaner Production* 73: 285-293. Saatavilla: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652613006215>

Hartikainen, H., Katajajuuri, J.-M., Pulkkinen, H., Saarinen, M., Silvenius, F., Usva, K. & Yrjänäinen, H. 2012. Suositus elintarvikkeiden ilmastovaikutusten arvioimiseksi elinkaariarvioinnilla. 37 s. Saatavilla: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/foodprint/laskentasuositus>.

Heikkurinen, P., Jalkanen, L., Järvinen, M., Katajajuuri, J.-M., Koistinen, L., Kotro, J., Riipi, I., Forsman-Hugg, S., Järvelä, K., Mäkelä, J., Pesonen, H.-L. & Ulvila, K.-M. 2012. Vastuullisuus ruokaketjussa. Eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään. Saatavilla: <http://jukuri.mtt.fi/bitstream/handle/10024/442725/vastuullisuusruokaketjussa.pdf?sequence=1>

Oxford University Press, 2013. Incentive. Saatavilla: <http://www.oxforddictionaries.com/definition/english/incentive>. Viitattu 23.2.2014.

Pittman, D.W., Parker, J.S., Getz, B.R., Jackson, C.M., Le T.A., Riggs, S.B. & Shay, J.M. 2011. Cost-free and sustainable incentive increases healthy eating decisions during elementary school lunch. Department of Psychology, Wofford College, Spartanburg, SC 29303, USA. Saatavilla: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22041982>

Price, E.A., Vining, J. & Saunders, C.D. 2009. Intrinsic and Extrinsic Rewards in a Nonformal Environmental Education Program. *Zoo Biology* 28: 361–376

Roininen, T. & Katajajuuri, J.-M. 2014. Ruokavaliomuutoksilla saavutettavat ilmastohyödyt. Teoksessa: Seppälä, J. (toim.) *Kohti hiilineutraalia yhteiskuntaa*.

Saarinen M., Kurppa, S., Nissinen, A. & Mäkelä J. 2011. Aterioiden ja asumisen valinnat kulutuksen ympäristövaikutusten ytimessä. ConsEnv-hankkeen loppuraportti. Saatavilla: https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/37037/SY14_2011_Aterioiden_ja_asumisen_valinnat_kulutuksen_ymparistovaikutusten_ytimessa.pdf?sequence=1

Seppälä, J., Mäenpää, I., Koskela, S., Mattila, T., Nissinen, A., Katajajuuri, J.-M., Härmä, T., Korhonen, M.-R., Saarinen, M. & Virtanen, Y. 2011. An assessment of greenhouse gas emissions and material flows caused by the Finnish economy using the ENVIMAT model. *Journal of Cleaner Production* 19 (16): 1833-1841 November 2011.

Seppälä J., Mäenpää, I., Koskela, S., Mattila, T., Nissinen, A., Katajajuuri, J.-M., Härmä, T., Korhonen, M., Saarinen, M. & Virtanen, Y. 2009. Suomen kansantalouden materiaalivirtojen ympäristövaikutusten arviointi ENVIMAT -mallilla. *Suomen Ympäristö* 20. Saatavilla: <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=108589&lan=fi>

STM 2010. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö. Selvityksiä 2010:11. Saatavilla: http://www.stm.fi/c/document_library/get_file?folderId=1082856&name=DLFE-11471.pdf

Sustainable Consumption Roundtable (SCR). 2006. I will if you will: Towards sustainable consumption. London: Sustainable Consumption Roundtable. Saatavilla: <http://www.sd-commission.org.uk/publications.php?id=367>. Viitattu 24.2.2014.

Vining, J. & Ebreo, A. 2002. Emerging theoretical and methodological perspectives on conservation behavior. Teoksessa: Bechtel, R.B. & Churchman, A. (toim.) Handbook of Environmental Psychology. Wiley.

Liite 1. Yleisiä vinkkejä ravintoloiden viestintään ilmastoystävällisestä ruokailusta

Elintarvikkeiden ilmastovaikutuksista viestiminen kuluttajille ja muille ruokaketjun toimijoille on ollut toistaiseksi riittämätöntä, jotta he olisivat voineet sisäistää asian ja pystyisivät siten tekemään ilmastoystävällisiä valintoja.

Ilmastoviestinnän tavoitteena on saada kuluttaja tietoiseksi:

- ruoan ympäristövaikutusten merkittävydestä suhteutettuna kokonaiskulutuksen ympäristövaikutuksiin
- mistä tekijöistä ruoan ympäristövaikutus koostuu
- mitkä ovat ympäristön kannalta suotuisia ruokavalintoja
- mitkä ovat ympäristön kannalta suotuisia ruoan kulutukseen liittyviä toimia (mm. ruokahävikin vähentäminen, oman energiatarpeen mukaan syöminen)
- ruokavaliomuutosten tehokkuudesta oman ilmastokuorman vähentäjänä.

Viestittäessä ilmastovaikutuksista on suositeltavaa käyttää rinnakkain termejä ilmastovaikutus ja hiilijalanjälki. Hiilijalanjälki on usein terminä tutumpi, mutta ilmastovaikutus kertoo asian liittyvän ilmastomuutokseen. Ilmastovaikutukset tulee viestinnässä erotella muista ympäristövaikutuksista ja vastuullisuuskysymyksistä, jotta kuluttaja voi erottaa eri vaikutukset ja ymmärtää niitä paremmin, jolloin saatu ymmärrys tiedon pohjalta voisi muuttaa kuluttajan käyttäytymistä ja johtaa tietoisiin hyviin valintoihin.

Ilmastovaikutusten viestinnän yhteydessä on syytä painottaa ilmastoystävällisen ja terveellisen syömisestä yhteyksiä. Hankkeessa tehdyn kyselyn pohjalta terveellisyys on huomattavasti ympäristöasioita tärkeämpi valitsemiskriteeri ja näiden yhteyksien korostaminen voisi palvella sekä kansanterveyttä, että ilmastovaikutusten hillintää. Ilmastovaikutuksista viestittäessä tulisi korostaa myös, että ruokahävikillä ja oman energiatarpeen mukaan syömisellä on suuri merkitys myös ilmastovaikutusten kannalta. Lisäksi oman energiatarpeen mukaan syöminen on luonnollisesti olennaista omasta hyvinvoinnista huolehtiessa.

On suositeltavaa, että ala tekee yhteistyötä ruokailun ilmastovaikutusten viestinnän edistämiseksi yhtenäisellä tavalla. Jos ravintolat haluavat viestiä aterioiden ilmastovaikutuksista merkillä, on suositeltavaa, että he edistävät yhteisen merkin käyttöä. Merkillä viestimisen lisäksi on kuitenkin suositeltavaa tarjota kiinnostuneille kuluttajille lisätietoa jo mahdollisuuksien mukaan ravintolassa ja ainakin ravintolat Internet-sivuilla tai muulla sopivalla kanavalla. Näin kuluttajan ymmärrys ilmastoystävällisestä ruokailusta voi kasvaa ja tietoisuus muuttua teoiksi lounasruokailun ulkopuolellakin. Jos ilmastovaikutuksista viestitään lukuarvojen kautta tai niihin perustuen, tulee vaikutusarvioinnin perustua luotettavaan ja vertailukelpoiseen tietoon.

MTT TEKEE TIETEESTÄ ELINVOIMAA

MTT RAPORTTI₁₆₀

www.mtt.fi/julkaisut

MTT Raportti -verkkojulkaisusarjassa julkaistaan maatalous- ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristötutkimusta käsitteleviä tutkimusraportteja. Lukijoille tarjotaan tietoa MTT:n kaikilta tutkimusaloilta eli biologiasta, teknologiasta ja taloudesta.

MTT, 31600 Jokioinen.

Puh. 029 5300 700, sähköposti julkaisut@mtt.fi

