



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

Ravintolapalvelut – hiilineutraalius, maukkaus ja ravitsemuksellinen laatu

Tarja Harjula, johtava kiinteistöpäällikkö, Toimitilapalvelut

Marjukka Kolehmainen, professori, Kansanterveyden ja kliinisen ravitsemuksen yksikkö



Ravintolapalvelut kampuksella

- Henkilöstö-, opiskelija- ja kouluruokailu sekä kokous- ja edustustarjoilut
- Tarjoavat maukasta ja monipuolista ruokaa, välipaloja ja kahvilatuotteita päivittäin kampuksilla työskentelevälle henkilökunnalle, opiskelijoille ja koululaisille sekä vierailijoille





Ruokailua määrittävät ravitsemuksen näkökulmasta:

- Maukkaus ja hyväksyttävyys
 - Hinta-laatusuhde
 - Mm. koulu- opiskelija- ja henkilöstöruokailusta annetut säännökset
 - Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus – uusi painos ilmestyy syyskuussa 2021
- määrittää myös tukikelpoisuutta
- Suosituksen tavoitteena:
 - tarjota työvälina yliopisto- ja ammattikorkeakouluopiskelijoille tarjottavien aterioiden suunnittelusta ja toteutuksesta vastaaville
 - edistää opiskelijoiden hyvää opiskeluvireyttä ja työskentelyn rytmittämistä, terveellistä ravitsemusta sekä terveyttä ja hyvinvointia.





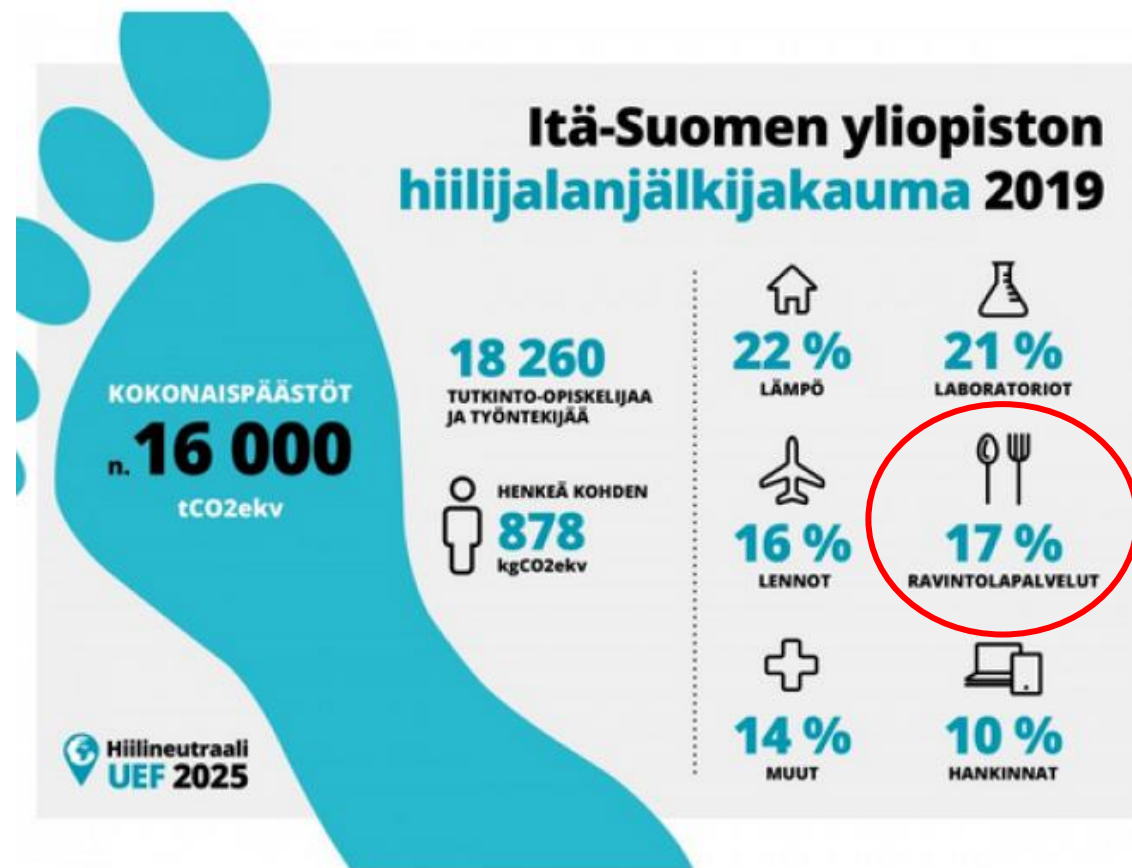
Hiilineutraaliustyö UEF:ssa

- Projektin tavoitteena oli selvittää yliopiston hiilijalanjälki vuodelle 2019.
- Aihealueet: kiinteistöt, hankinnat, matkustus, ravintolapalvelut ja laboratoriot
- Nykytilan kartoituksen jälkeen lähdettiin pohtimaan toimenpiteitä hiilijalanjäljen pienentämiseksi.
- Työryhmässä edustus
 - Kansanterveystieteen ja kl.ravitsemustieteen ja SYKE:n sekä palvelunkäyttäjien ja -tuottajan edustus
- Raportti julkaistu 18.1.2021



Hiilineutraali UEF 2025/ ravintolapalvelut

- Työryhmä aloitti työnsä toukokuussa 2020
- Haasteena pandemia ja vertailujen tekeminen:
 - Ravintolapalvelut toimivat minimikapasiteetillä
 - Uusia keinoja opiskelijaruokailun toteuttamiseksi tuotettiin työn aikana myös ulkopuolelta, esim. KELAn tukikelpoisuusehtojen muutokset





Hiilineutraali UEF 2025/ ravintolapalvelut

- Ruoantuotannon ilmastovaikutukset ovat merkittäviä, arvioiden mukaan ruoantuotanto aiheuttaa jopa neljänneksen maailman kasvihuonekaasupäästöistä (Poore & Nemecek: 2018).
- Tämän lisäksi ruoan tuotanto vaikuttaa merkittävällä tavalla mm. maankäyttöön, biodiversiteettiin sekä vesistöjen rehevöitymiseen.
- Laskentaan otettiin mukaan suurin kampuksilla ravintolapalveluita tuottavan yrityksen, CompassGroupin ravintolat sekä Kuopion kampuksella sijaitseva ISYY:n kioskki.
- Nykytilan kartoittamiseksi laskimme ravintoloissa tarjottaville ruoille **päästökertoimet:**
 - Compass Group:n toimittamat tiedot ravintoloihin tilatuista ruuista
 - ISYY:n kahvion tarjoamien elintarvikkeiden hiilijalanjälki arvioitiin europerusteisesti



Laskentaa

Reducing food's environmental impacts through producers and consumers

J. Poore^{1,2*} and T. Nemecek³

Poore *et al.*, *Science* **360**, 987–992 (2018)

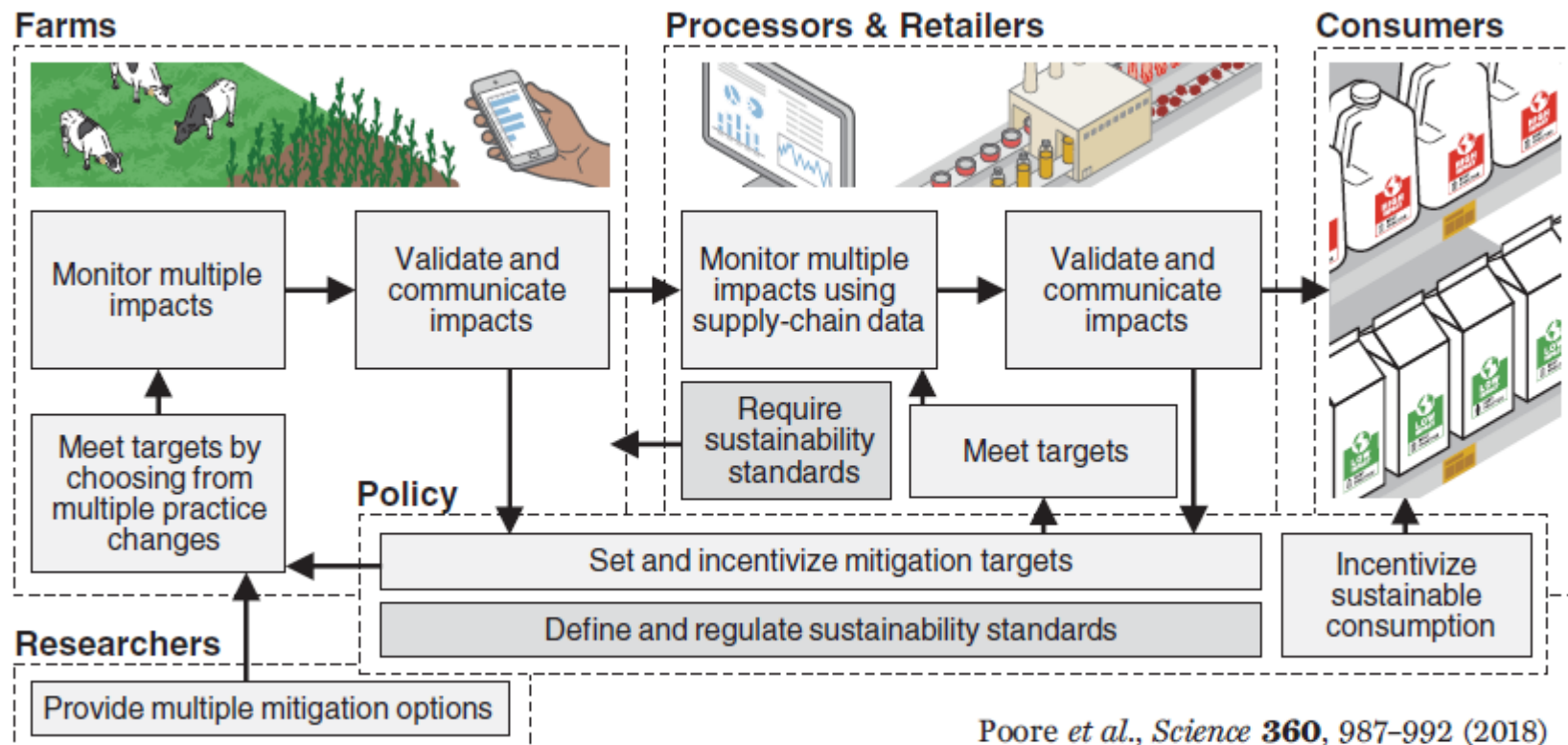
- Työssä vertailtiin ruokaryhmien/ruokien päästökertoimia eri tuotteille useista eri lähteistä.
- Poore ja Nemecek:n (2018) *Reducing food's environmental impacts through producers and consumers*.
 - Tutkimuksessa on tarkasteltu 53 tuotteen/tuoteryhmän hiilijalanjälkeä.
 - Julkaisussa kuitenkin tieto on esitetty kaavioin, mistä ilmenee hiilijalanjäljen vaihteluväli sekä sen globaali mediaani ja keskiarvo
 - Tarkemmat taulukot saatiin suoraan tutkijoilta: tiedot tuotteittain sekä globaalilla tasolla että maanosittain.
 - Omia laskelmiamme varten käytimme globaaleja ja Euroopan keskiarvoja.
- Laskelmia varten tuotteille/tuoteryhmille taulukoitiin lisäksi LUKE:n, SYKE:n ja Tanskan ruoka- ja maatalousministeriön arvioimat päästökertoimet, mikäli niitä oli saatavilla.
- Viimeisenä lähteenä oli Unilever Food Solution:in nettisivuilta löytyvä CO₂ -laskuri.

→ Nykytilan arvio UEF:ssa → mahdollisuus arvioida tehokkaita toimenpiteitä



Tarve arviointiin: nyt ja tulevaisuudessa

- Ruoantuotannon ja -käytön päästökertoimia pääosin arvioitu jostain yksittäisestä näkökulmasta, kuten kasvihuonekaasujen tuotannosta tai vain alkutuotannon osalta tai alueellisia eroja ei ole huomioitu
- Tässä työssä käytetty Poore&Nemecek esittävät monitekijäistä arviointia, mikä mahdollista tulevaisuudessa, kun tutkimus etenee ja digitaalisuuden hyödyntäminen realisoituu

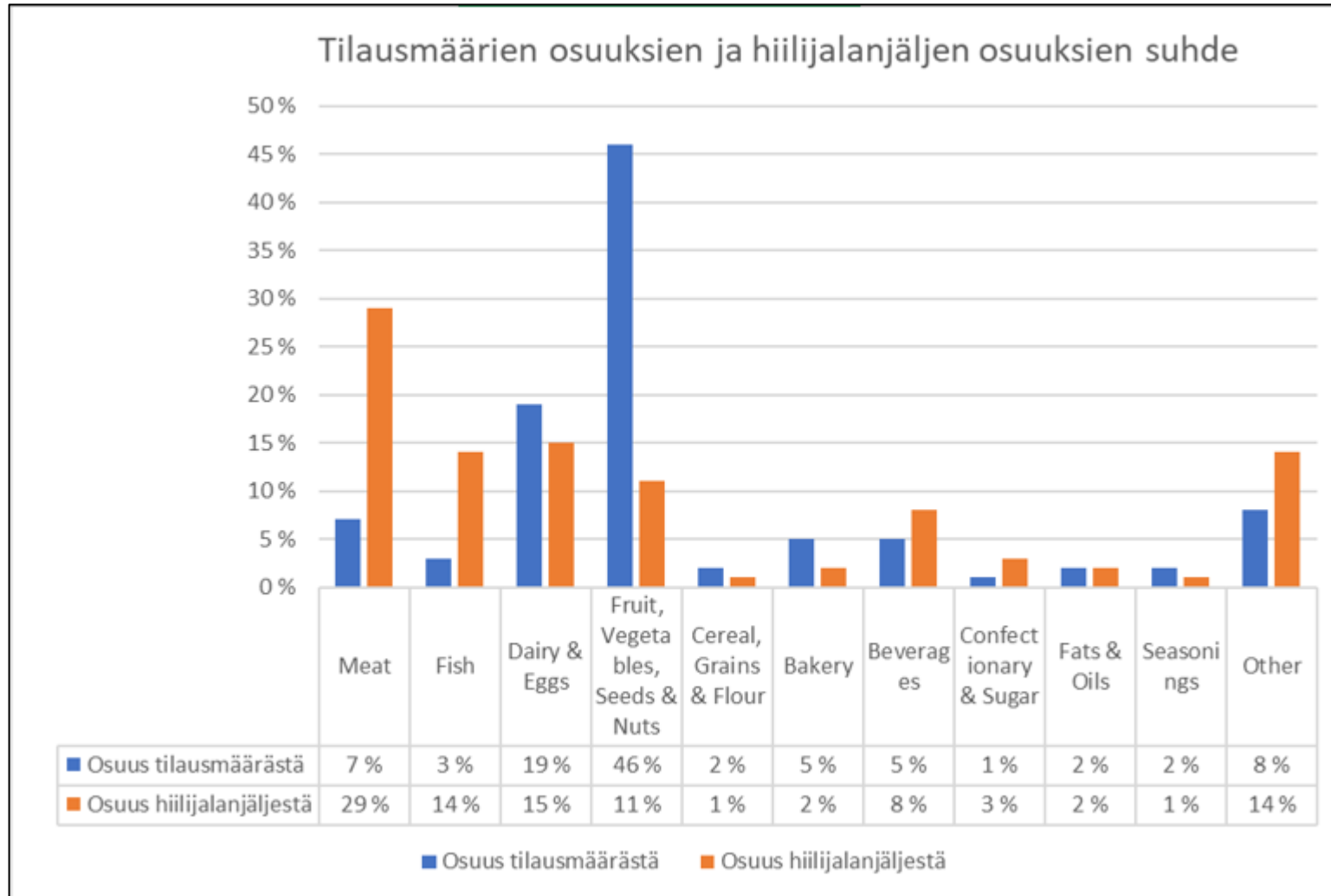




	LUKE / SYKE	Danish ministry of food	Poore & Nemecek, global avg.	Poore & Nemecek, Europe avg.	Unile ver	Käytetty kerroin ja perustelut
Maissijauho	-	-	1,7	1,47	1,1	1,47 Oletuksena Euroopan ka.
Kaura	-	0,8	2,48	1,74	0,1	1,74 Oletuksena Euroopan ka.
Riisi	1-2	6,4	4,45	3,41	4,8	3,41 Oletuksena Euroopan ka.
Vehnäjyvä	-	-	-	-	0,59	0,59 Ei muita lähteitä
Auringonkukan siemen	-	-	-	-	0,59	0,59 Ei muita lähteitä
Ohra	-	-	-	-	0,59	0,59 Ei muita lähteitä
Pasta	-	0,8	1,61	-	0,65	1,61 Ei Euroopan keskiarvoa, joten käytetään globaalia
Muut	-	-	-	-	-	1,43 Luokan muissa tuotteissa käytettyjen kertoimien ka.



Kuinka suunnitella toimenpiteitä laskennan perusteella?



- Ravintoloiden hiilijalanjälkilaskelmissa on huomioitu vain itse ruoka.
- Ravintoloiden toiminnasta syntyy päästöjä.
- Keittiön laitteet kuluttavat niin vettä kuin sähköäkin.
- Jätteet synnyttävät päästöjä.



Toimenpide-ehdotukset

1. Kestävän kehityksen linjaukset ja eettisten ravintolapalveluiden muistilista
2. Lihan kulutuksen vähentäminen ja vähittäinen naudanlihasta luopuminen
3. Kasvisruokapäivät
4. Kasvisruoka entistä paremmin esille ja houkuttelevammaksi
5. Kertakäyttötuotteiden vähentäminen ravintolapalveluissa
6. Lisätään lähiruoan käyttöä
7. Biojätteen seuranta ja sen vähentäminen
8. Kestävät tapahtumatarjoilut



Ravintolapalvelujen kilpailutus

- **Sisältää henkilöstö-, opiskelija- ja kouluruokailu- ja kahvilapalvelut sekä kokous- ja edustustarjoilut**
- **Valmistelussa laaja asiantuntijatyöryhmä; sisältö-, palvelu-, hankintaosaaminen**
 - Kansanterveystieteen ja kliinisen ravitsemustieteen yksikkö
 - Soveltavan kasvatustieteen ja opettajankoulutuksen osasto, kotitaloustiede
 - Itä-Suomen yliopiston harjoittelukoulu, kotitalous
 - Laki- ja hankintapalvelut
 - ISYY
 - Toimitilapalvelut (omistajuus)



Ravintolapalvelujen kilpailutus

- **Laadullisena vertailuperusteena käytettiin hiilineutraali UEF toimenpiteiden toteuttaminen sopimuskaudella**
 - Edellä mainitut toimenpide-ehdotukset
 - Salaatti- ja keittolounas sekä kasvisruokabuffet-konseptin kehittäminen
- **Tarjouspyynnössä ja seurannan apuvälineenä kestävien ja eettisten ravintolapalveluiden muistilista**
 - Paikallisuus ja sesongit
 - Kasvikset, liha ja kala
 - Reilu kauppa
 - Parempia ja terveellisempiä valintoja
 - Resurssiviisaus
 - Biojäte ja ruokahävikki





UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

Kiitos!

uef.fi

