

Matkailu- ja ravintola-ala tiellä vähähiilisyteen

Alan toiminta-
ympäristö ja
ilmastotoimet

MA·RA 



Sisältö

Lukijalle	4
1 VÄHÄHIILISYYS MATKAILU- JA RAVINTOLA-ALALLA	5
2 MATKAILU- JA RAVINTOLAPALVELUT TOIMIALANA	8
2.1 Toimialan arvoketjun toimijoita	9
2.2 Matkailu- ja ravintola-ala Suomessa	11
2.3 Ravintolaruokailun trendit	12
2.4 Asiakkaat ja työntekijät	14
3 ENERGIATEHOKKUUS	19
3.1 Lainsäädäntö sopimustoiminnan taustalla	20
3.2 Matkailu- ja ravintolapalvelualan energiatehokkuussopimuskausi 2017–2025	22
4 RUOKA, PAKKAUKSET JA JÄTTEET	25
4.1 Ruoan ilmastovaikutukset	25
4.2 Pakkaukset	30
4.3 Jätteet	31
5 YHTEENVETO: VÄHÄHIILISYYDEN EDISTÄMINEN MATKAILU- JA RAVINTOLA-ALALLA	32
Hiihtalanjätkilaskuri yrityksille	33
Viitteet	34

TOIMIALA

49 200

toimipaikkaa

95 %

ravitsemisalan
yrityksistä työllistää
alle 10 henkeä

140 600

työntekijää

70 %

yrityksistä toimii
vuokrakiinteistöissä

RUOKAILU RAVINTOLOISSA

3,3 ravintola-ateriaa / 2
viikkoa / suomalainen

7 % ravintola-asiakkaista
valitsee kasvisruoan.

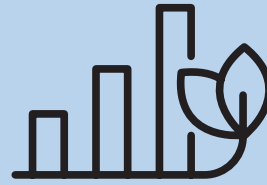
LIIKENNE JA MATKAILU

Henkilöauto on harvaan
asutussa Suomessa matkaili-
jan tärkein kulkuväline.

Lentoliikenne on välttämätön-
tä Suomen sijainnin ja pitkien
etäisyyksien takia.

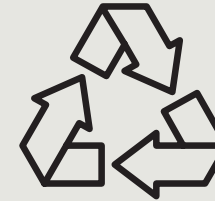
Valtaosa toimialan päästöistä on sellaisia,
joiden päästölähteet eivät ole suoraan yrityksen
omistuksessa tai hallinnassa (Scope 3).

YRITYSTEN TOIMET



Energiatohokkaat ko-
neet ja laitteet

Rakennusten energiate-
hokkuuden parantami-
nen korjausrakentami-
sessa



Jätteiden vähentäminen

Kattavasta jätehuollosta
sopiminen



Huomio vähähiilisyteen
hankinnoissa ja kilpailu-
tuksissa

Kestävyysajattelu osaksi
yrityskulttuuria ja arvoja



Ruokahävikin vähentä-
minen

Vähähiiliset raaka-aine-
hankinnat



Pakkausmateriaalin
vähentäminen

Ympäristöystävällisem-
piin pakkauksiin siirty-
minen



Asiakkaiden kannus-
taminen ympäristöys-
täväisiin toiminta-
tapoihin esimerkiksi
liikkumista ja ruokaa
koskevissa valinnoissa

Lukijalle

Useat toimialat ovat päivittäneet vuoden 2024 aikana vuoden 2020 vähähiilisyystiekartat. Tiekarttatyö on osa Petteri Orpon hallitusohjelmaa, ja se tukee Suomen tavoitetta olla hiilineutraali vuonna 2035 ja hiilinegatiivinen nopeasti sen jälkeen.

Vaikka matkailu- ja ravintola-alan yritysten omasta toiminnasta suoraan aiheutuvat päästöt ovat suhteellisen vähäiset, ilmastonmuutoksen hillitseminen on keskeinen osa toimialan vastuullisuustyötä. Toimialan pienyritysvaltaisuuden vuoksi yksittäisten yritysten toimien rinnalle tarvitaan yhteistyöverkostoja, päättäjien ja yhteiskunnan vahvaa tukea sekä laajempaa ymmärrystä toimialasta. Lisäksi on tärkeää kannustaa asiakkaita vähähiilisyttä edistäviin valintoihin.

Tämän raportin ensisijaisena tavoitteena on lisätä eri toimijoiden ymmärrystä matkailu- ja ravintola-alan toimintaympäristöstä, erityispiirteistä ja ilmasto-osaamisesta. Käytännölläheiset esimerkit havainnollistavat toimialan päästölähteitä ja vähähiilisyttä edistäviä toimia.

Raportin painopiste ja toteuttamistapa eroavat vuonna 2020 julkaistusta selvityksestä ”Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyteen”, jossa kuvattiin matkailu- ja ravintola-alan silloista tilaa ja hiilijalanjälkeä sekä päästövähennysmahdollisuuksia. Laskentaa Scope 1 ja 2 -tason päästöistä ja niiden vähentämismahdollisuuksista ei tällä kertaa nähty tarkoituksenmukaiseksi toistaa, eikä MaRa ota kantaa esimerkiksi energiantuotannon tuotantotapojen kehitykseen. Painopiste on toimialan ja meneillään olevien tai jo tehtyjen toimien kuvaamisessa. Aiempaa laajemmin käsitellään toimialan epäsuoria päästöjä ja arvoketjua, jossa on mahdollista saada aikaa merkittävää ilmastovaikutusten vähenemistä. Toimialan yleisten tunnuslukujen lisäksi raportissa kuvataan asiakkaiden ja työntekijöiden merkitystä toimialan ilmastotoimien näkökulmasta sekä energiatehokkuuteen ja elintarvikkeisiin liittyviä toimia.

Raportin toteuttamisesta ovat vastanneet Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n asiantuntijat.

Helsingissä 30.9.2024

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

Timo Lappi
toimitusjohtaja

Veli-Matti Aittoniemi
varatoimitusjohtaja



Vähähiilisyys matkailu- ja ravintola-alalla

MATKAILU- JA RAVINTOLAPALVELUT MaRa ry:n vuoden 2020 hiilietikartassa arvioitiin, että toimialan hiilijalanjälki vähenee noin 75 prosenttia vuoteen 2035 mennessä. Pääsyyinä on energia-alan päästöjen kehittyminen vähähiilisempään suuntaan.

Matkailu- ja ravintola-ala tuottaa niukasti energiaa, joten eniten hiilijalanjälkeen vaikuttaa hankitun energian tuotantotapa. Toimialan merkittävimmät päästölähteet ovat kiinteistöissä käytettävä kaukolämpö ja sähkö sekä koneet ja laitteet.¹ Suurin päästölähde on kaukolämmön käyttö.

Matkailu- ja ravintola-alalle on tyypillistä, että yritysten omasta toiminnasta aiheutuvat päästöt ovat merkittävästi pienempiä kuin niiden päästölähteiden päästöt, jotka eivät ole suoraan yritysten omistuksessa tai hallinnassa (taulukot 1 ja 2 seuraavalla sivulla).

Taulukossa 1 esitetyt tiedot kuvaavat hyvin myös Suomen toimintaympäristöä: esimerkiksi Compass Group on korostanut Vastuullisuuskatsauksessaan arvoketjun (Scope 3) roolia, sillä arvion mukaan yrityksen omat päästöt (Scope 1 ja Scope 2) muodostavat päästöistä vain alle prosentin.² Täten toimiala on vahvasti riippuvainen sen arvoketjussa tehdyistä valinnoista.

Taulukko 1. Esimerkki matkailu- ja ravintola-alan päästöjen jakautumisesta GHG-protokollan mukaisesti ³

	SCOPE 1	SCOPE 2	SCOPE 3
	Yrityksen omasta toiminnasta suoraan aiheutuvat päästöt	Päästöt, jotka syntyvät toiselta osapuolelta ostetun energian tuotannosta	Yrityksen toiminnasta aiheutuvat päästöt, päästölähteet eivät ole suoraan yrityksen omistuksessa tai hallinnassa
Seurusteluravintolat, pubit	8 %	9 %	83 %
Ravintolat	5 %	6 %	89 %
Pikaruokaravintolat	1 %	2 %	97 %
Hotellit	7 %	32 %	61 %

Taulukko 2. Esimerkkejä ravintoloiden, hotellien ja matkailukohteiden päästöistä GHG-protokollan mukaisesti

SCOPE 1	SCOPE 2	SCOPE 3
Yrityksen omasta toiminnasta suoraan aiheutuvat päästöt	Päästöt, jotka syntyvät toiselta osapuolelta ostetun energian tuotannosta	Yrityksen toiminnasta aiheutuvat päästöt, mutta päästölähteet eivät ole suoraan yrityksen omistuksessa tai hallinnassa
Yritysten omien kiinteistöjen, ajoneuvojen ja laitteiden polttoaineen kulutuksen suorat päästöt	Rakennusten lämmitys ja viilennys Muu liiketoiminnassa tarvittava energiankäyttö	Ostetut tuotteet ja palvelut (mm. elintarvikkeet alkutuotannosta lähtien ja muut raaka-aineet) sekä tuotteiden, kuten siivous- ja puhdistusaineiden sekä liinavaatteiden ja työasujen, valmistamisesta syntyvät päästöt Alihankkijoiden toiminta (mm. ruokalahettikuljetukset, kiinteistönhuolto ja siivous) Hankintaketjun aiheuttamat päästöt (ml. kuljetukset ja varastointi) Liiketoiminnassa syntyvien jätteiden käsittelyn päästöt Yrityksen vuokraama omaisuus (esim. rakennukset, koneet ja laitteet) Asiakkaiden ja työntekijöiden liikkumisesta aiheutuvat päästöt

Yritykset toteuttavat paljon hankintoja: esimerkiksi elintarvikkeet ja muut raaka-aineet sekä logistiikka. Niiden osto- ja kilpailutusosaamisella on suuri merkitys päästöjen hallinnassa, sillä merkittävä osuus päästöistä syntyy yritystoiminnan arvoketjussa.

Vuoden 2020 vähähiilisyyshiilitiekartan mukaan vuonna 2018 toimialan päästöistä noin 70 prosenttia syntyi ravintoloissa ja yli neljäsosa hotelleissa. Yli 90 prosenttia päästöistä aiheutui toimitilojen kaukolämmön ja sähkön kulutuksesta. Jos volyymit säilyisivät vuoden 2018 tasolla, toimialan päästöt vähenisivät noin 77 prosenttia Suomen sähkön ja kaukolämmön/-kylmän tuotannossa tehtävien polttoainemuutoksien vuoksi vuoteen 2035 mennessä.

Hotellien hiilijalanjäljestä kaukolämmön osuus vuonna 2018 oli 66 prosenttia ja ravintoloiden 60 prosenttia. Sähkön osuus oli hotelleissa 21 prosenttia ja ravintoloissa 35 prosenttia. Tulevaisuudessa kaukolämmön osuus kasvaa ja sähkön suhteellinen osuus laskee reilusti (9 % ja 15 %).

Koronapandemia muutti toimialan rakennetta ja vaikutti merkittävästi yritysten taloudelliseen tilanteeseen. Matkailu- ja ravintola-ala alkoi kasvaa uudelleen pandemian päättymisen jälkeen, mutta kehitystä on tällä hetkellä vaikea arvioida. Käytetyn energian muuttuminen puhtaammaksi vähentää toimialan hiilijalanjälkeä, mutta toisenlaistakin kehitystä on nähtävissä. Ravintola-annosten ulosmyynti kasvaa ja se lisää ruoan kuljettamiseen käytettävien pakkausten määrää. Pandemian lisäksi Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan on vähentänyt ulkomaisten, erityisesti venäläisten ja aasialaisten, matkailijoiden määrää.

Matkailijoiden liikkumisen aiheuttamia päästöjä arvioitaessa on huomattava, että Suomi on kansainvälisessä saavutettavuudessa erilaissa

asemassa kuin valtaosa Euroopan maista. Suhteessa muuhun Eurooppaan olemme saari. Suomeen ei ole muualta Euroopasta junayhteyksiä eikä tieyhteyttä Pohjois-Ruotsia ja -Norjaa lukuun ottamatta. Venäjältä matkailua ei ole odotettavissa näköpiirissä olevassa tulevaisuudessa. Suomen kansainvälinen saavutettavuus henkilöliikenteessä on riippuvainen hyvistä lentoyhteyksistä. Lentoliikenteen päästöjen vähentämisestä on päätettävä kansainvälisellä tai vähintään EU-tasolla.

Kotimaan matkailussa henkilöauto on pitkien etäisyyksien ja harvan asutuksen vuoksi tärkein liikkumismuoto nyt ja tulevaisuudessa. Henkilöautokannan sähköistyminen vähentää kotimaassa liikkumisesta syntyviä päästöjä. Toimialan ulkopuolista hiilijalanjälkeä pienentää myös logistiikkayritysten kuljetusten päästöjen vähentäminen.

Koska toimialan päästöistä valtaosa syntyy yritysten oman toiminnan ulkopuolella, jatkossa on tärkeää kiinnittää huomiota arvoketjuihin ja ymmärtää niissä syntyviä vaikutuksia. Toimialan yritysten vaikutusmahdollisuudet ovat rajalliset muun muassa alan pienyritysvaltaisuuden vuoksi, mutta varsinkin suurimmat yritykset voivat esimerkiksi osto- ja hankintatoiminnallaan vaikuttaa käyttämiensä raaka-aineiden tuotannossa ja jalostuksessa sekä kuljetuksissa syntyviin päästöihin. Tästä syystä eri toimialojen välinen yhteistyö ja läpinäkyvyys on olennaista.

Vuonna 2020 tehdyn hiilitiekartan tulosten perusteella MaRa on keskittynyt vuodesta 2020 alkaen edistämään jäsenkentässään toimenpiteitä, joilla yritykset voivat itse vaikuttaa hiilijalanjälkeen. Keskeisimmät hankkeet on lueteltu alla.

MaRan hankkeita toimialan yritysten hiilijalanjäljen pienentämiseksi

- energiatehokkuuden edistäminen
- elintarvikealan materiaalitehokkuuden edistäminen
- pakkausten määrän vähentäminen ja ympäristöystävällisempiin pakkausmateriaaleihin siirtyminen
- elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentäminen

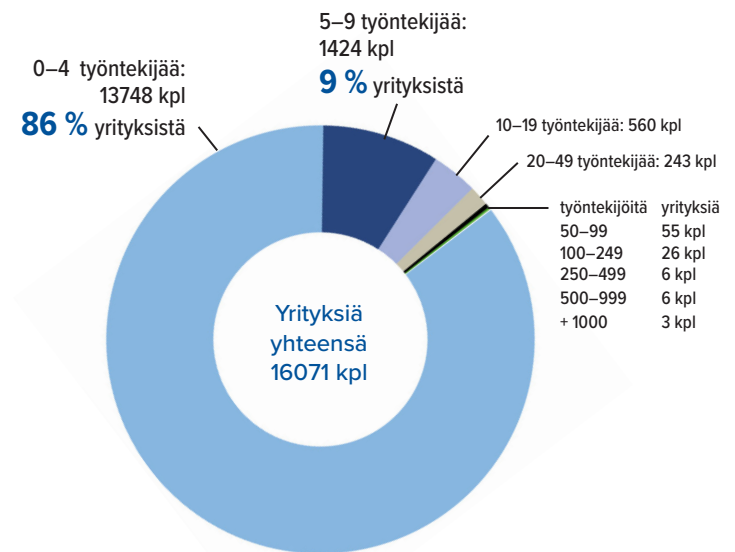


2



Matkailu- ja ravintolapalvelut toimialana

MATKAILU- JA RAVINTOLA-ALALLE on tyypillistä, että alalla toimii suurten ketjujen lisäksi paljon pieniä ja keskisuuria yrityksiä. Esimerkiksi ravitsemisalan yrityksistä 95 prosenttia työllistää alle 10 henkilöä (kuvio 1).



Kuvio 1. Majoitus- ja ravitsemistoimintaa harjoittavat yritykset työntekijämäärän mukaan. Lähde Tilastokeskus.⁴

Kotitalouksien kaikista kasvihuonekaasupäästöistä matkailu- ja ravintola-alan osuus on noin 4–5 prosenttia. Osuus sisältää myös ravintoloissa, kahviloissa ja joukkoruokeiluissa syödyn ruoan.⁵

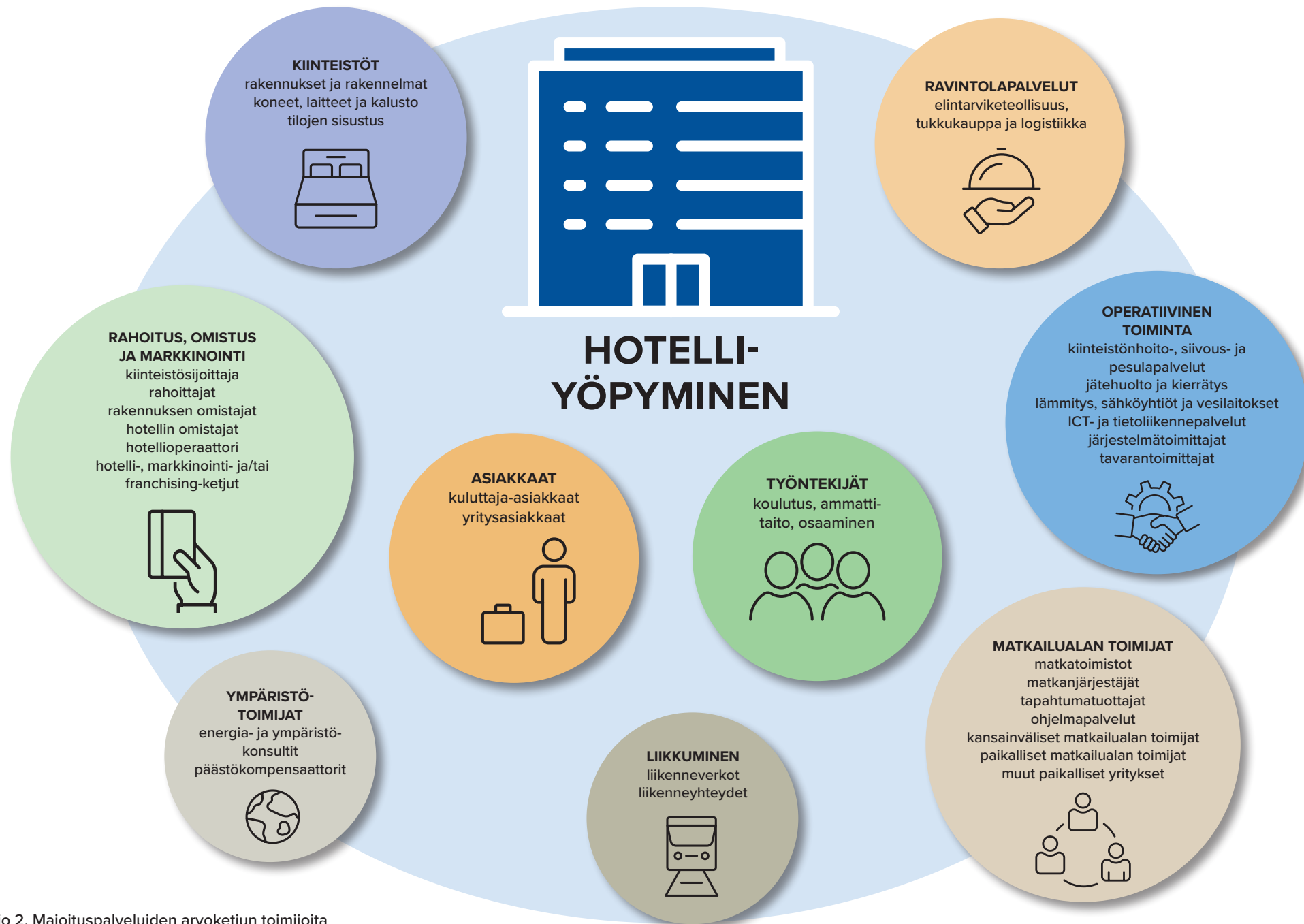
Ilmastotoimien kannalta tämä tarkoittaa sitä, että monesti yrityksissä ei ole nimetty erikseen omaa tiimiä tai vastuuhenkilöä vähähiilisyiden kehittämiseen: toiminnan painopiste on yritysten operatiiviseen toimintaan liittyvissä toimenpiteissä ja kehittämiskohteissa, joita toteutetaan yhdessä henkilöstön ja yhteistyökumppanien kanssa.

2.1 Toimialan arvoketjun toimijoita

Matkailu- ja ravintola-alalle on tyypillistä, että alan arvoketjussa toimii useita erillisiä toimijoita. Vaikka jokaisella niistä on suuri merkitys arvoketjun kokonaisuuden kannalta, yksittäisten toimijoiden välillä ei ole aina yhteistyötä (kuvio 2 seuraavalla aukeamalla). Esimerkiksi hotellirakennuksen omistavat tahot eivät välttämättä tee koskaan yhteistyötä muiden toimijoiden kanssa, mutta siitä huolimatta kaikilla toimijoilla on suuri merkitys sille, millaisen hiilijalanjäljen asiakas jättää. Kokonaisuuteen vaikuttavat myös ulkopuolisilta tavarantoimittajilta ostetut raaka-aineet, hygienia tuotteet ja puhdistusaineet.

Matkailu- ja ravintola-alalla esimerkiksi alkutuotannon rooli on merkittävä, sillä vain harva yritys tuottaa itse yritystoiminnassa tarvittavia elintarvikeraaka-aineita. Tästä syystä on ensiarvoisen tärkeää, että tukkukaupat antavat asiakkailleen vertailukelpoista tietoa osto- ja hankintapäätöksiin.





Kuvio 2. Majoituspalveluiden arvoketjun toimijoita

2.2 Matkailu- ja ravintola-ala Suomessa

Matkailulla on suuri merkitys Suomen kansantaloudelle. Vuonna 2022 matkailun kokonaiskysyntä oli noin 14,8 miljardia euroa ja tästä kotimaanmatkailun kysyntä oli 9,6 miljardia euroa. Vaikka toimialan elpyminen koronapandemiarajoitusten vaikutuksista on hyvässä vauhdissa, vuonna 2022 matkailukysyntä oli vielä 1,5 miljardia euroa alhaisemmalla tasolla kuin vuonna 2019. Tämä johtuu siitä, että ulkomainen matkailukysyntä on edelleen koronaa edeltänyttä aikaa jäljessä.

Matkailu on ainoa vientiala, joka maksaa Suomeen myös arvonnäköveron. Matkailuviennin (ulkomainen matkailukysyntä) arvo oli 3,4 miljardia euroa, mikä on 2,8 prosenttia Suomen koko viennistä ja noin 10 prosenttia Suomen palveluviennistä.

Matkailutoimialoilla oli vuonna 2022 yhteensä 49 200 toimipaikkaa ja matkailutoimialat työllistivät 140 600 henkilöä (5,1 % Suomen kaikista työllisistä). Ravitsemistoiminnan alalla työskentelee yli puolet matkailutoimialojen työllisistä.

Taulukko 3. Matkailuala Suomessa vuosina 2019 ja 2022⁶

MATKAILUALA	2019	2022
Matkailun kokonaiskysyntä (mrd. €)	16,3	14,8
Matkailuvienti (mrd. €)	5,3	3,4
Matkailutoimialojen työllisyys (hlöä)	154 100	140 600
Työvoiman osuus kaikista työllisistä (%)	5,8	5,1

Ravintolat

Ravintola-alan profiiliin kuuluu välittömästi nautittavaksi tarkoitettujen aterioiden ja juomien tarjoilu esimerkiksi ravintoloissa, itsepalvelu- ja noutoravintoloissa sekä pikaruokan myyntipisteissä.

Suomessa oli vuonna 2022 lähes 13 000 ravintolaa. Ravintoloiden liikevaihto oli noin kuusi miljardia euroa. Sekä yritysten lukumäärä että liikevaihto ylittivät vuonna 2022 niukasti vuoden 2019 tason.

Taulukko 4. Ravintola-ala vuosina 2019 ja 2022⁷

RAVINTOLA-ALA	2019	2022
Yritykset (kpl)	12 569	12 865
Liikevaihto (1 000 €)	5 935 340	5 983 069
Annoksia (kpl)	749 000 000	

Hotellit

Hotelliala kattaa vain hotelliyritykset. Täten hotellialaan ei lueta muita majoitusmuotoja, kuten lomamökkejä.

Vuoden 2022 helmikuussa alkanut Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan näkyi Suomen vuoden 2022 hotelliöypymisissä erityisesti ulkomaisten matkailijoiden osalta. Venäläisten ja aasialaisten matkailijoiden määrän romahtamisen vuoksi yöpymisten kokonaismäärä laski, vaikka kotimaisten yöpymisten määrä ylitti vuoden 2019 tason. Hotellien liikevaihto oli noin 1,5 miljardia euroa sekä vuonna 2022 että vuonna 2019.

Taulukko 5. Hotelliala vuosina 2019 ja 2022⁸

HOTELLIT	2019	2022
Yritykset (kpl)	609	622
Liikevaihto (1 000 €)	1 490 319	1 538 958
Yöpymiset (lkm.)	18 449 824	17 521 718
Vuodepaikat (lkm.)	119 479	126 431

2.3 Ravintolaruokailun trendit

Kuluttajakysyntä ja sen muutokset määräävät pitkälti ravintoloiden tarjontaa ja vaikuttavat siten toimialan mahdollisuuksiin vähentää ruoan aiheuttamia epäsuoria päästöjä. Toisaalta ravintolamaailman nopeasti vaihtuvat suuntauksot ja pitkän aikavälin trendit muokkaavat kuluttajien valintoja ja voivat siten vaikuttaa kuluttajan hiilijalanjälkeen toimialaa laajemminkin.

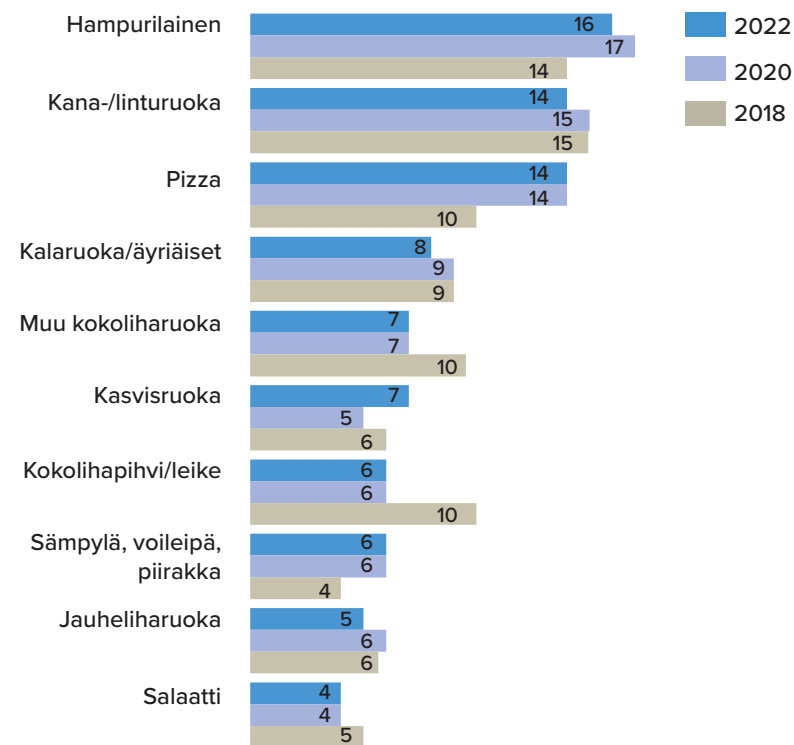
Ravintolaruokailun trenditutkimuksella selvitetään ruokailua kodin ulkopuolella ja siinä tapahtuvaa kehitystä.⁹ Tutkimus tehdään MaRan toimeksiannosta joka toinen vuosi. Viimeisin tutkimus tehtiin vuoden 2022 syksyllä. Kuluttaja-asiakkaiden ateriointitapojen ja -tilanteiden lisäksi tutkimus antaa tietoa vastaajien aterialainnoista ja niiden perusteista.

Vuoden 2022 ravintolaruokailun tutkimuksen mukaan 80 prosenttia kyselyyn vastanneista kuluttajista oli aterioinut ravintolassa mukaan luettuna henkilö- ja opiskelijaravintolat vähintään kerran kahden viikon aikana. Osuus on selvästi suurempi kuin vuonna 2020 (75 %) ja suunnilleen samalla tasolla kuin ennen koronapandemiaa.

Parin viime vuosikymmenen aikana ravintolapalvelujen käyttö on lisääntynyt selvästi: vuonna 2000 kuluttajista 57 prosenttia ei ollut ruokaillut ravintoloissa edeltäneen kahden viikon aikana, mutta vuonna 2022 vastaava osuus oli enää 20 prosenttia.

Vuonna 2022 suomalaiset nauttivat keskimäärin 3,3 ravintola-ateriaa kahdessa viikossa. Määrä nousi selvästi vuodesta 2020, jolloin koronapandemiaan liittyvät rajoitukset ja suositukset vähensivät ravintolakäyntejä. Ennen pandemiaa ravintoloissa käytiin keskimäärin 3,6 kertaa kahdessa viikossa eli hieman vilkkaammin kuin vuonna 2022.

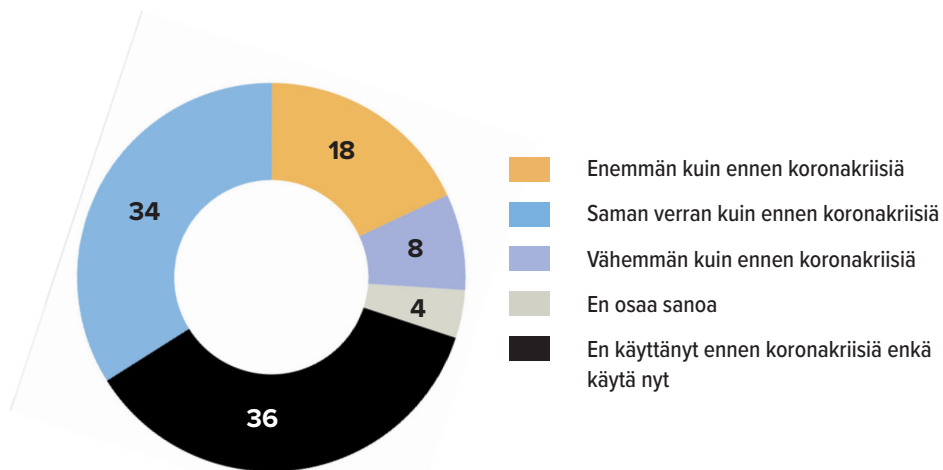
Hampurilainen, kana- tai linturuoka ja pizza olivat yleisimmin viimeksi ostetut pääruoat. Hampurilaisen ja pizzan suosio kasvoi pandemia-aikana kuljetuspalvelujen yleistyessä, ja ne pitivät asemansa myös vuonna 2022. Kasvisruokien suosio vaikuttaisi pidemmällä aikavälillä nousseen, mutta vain hieman: vuosina 2004–2014 salaatin tai kasvisruoan, jotka



Kuvio 3. Edellisessä ravintolassa nautittuun ateriaan sisällytetty pääruoka (%)

tuolloin oli yhdistetty samaan luokkaan, valitsi 6–10 prosenttia vastaajista, kun neljällä viimeisellä tutkimuskerralla 2016–2022 niiden yhteenlaskettu osuus on vaihdellut 8 ja 11 prosentin välillä.

Ravintolaruoassa arvostetaan eniten ruoan makua ja monipuolisuutta sekä raaka-aineiden kotimaisuutta. Ympäristöystävällisyys oli kymmenestä tarjotusta vaihtoehdosta toiseksi viimeisellä sijalla, edellisessä tutkimuksessa 2020 viimeisenä.



Kuvio 4. Miten arvoit käyttäväsi ravintolaruoan kuljetuspalveluja nyt koronakriisin jälkeen? (%)

Ruoan kotiinkuljetus

Ravintolaruoan kuljetuspalvelujen käyttö lisääntyi koronakriisin aikana, mutta on sittemmin tasaantunut selvästi. Ravintolaruokailun trenditutkimuksen mukaan 18 prosenttia kuluttajista käytti vuoden 2022 syksyllä ravintolaruoan kuljetuspalveluja enemmän kuin ennen koronakriisiä. Kolmannes käytti kuljetuspalveluita yhtä paljon kuin ennen koronakriisiä. Vastaajista kahdeksan prosenttia oli vähentänyt kuljetuspalvelujen käyttöä, ja 36 prosenttia ei käyttänyt näitä palveluita koronakriisin aikana eikä nykyisin.

Ruoan kotiinkuljetus saattaa lisätä ruokailusta aiheutuvia päästöjä. Monesti ravintolan tai ravintoloiden yhteistyökumppanien kotiinkuljetus tapahtuu kuitenkin joko pyörällä tai sähköajoneuvolla, ja kotiinkuljetuksessa käytetyt pakkausmateriaalit ovat yhä useammin kierrätettävissä. Kotiinkuljetus saattaa myös vähentää asiakkaan oman auton käyttöä, jolloin se voi pienentää aterian aiheuttamaa kokonaispäästöä.



2.4 Asiakkaat ja työntekijät

Matkailu- ja ravintola-alalla ihmisten käyttäytyminen, tarpeet ja osaaaminen korostuvat moneen muuhun toimialaan verrattuna, sillä palvelut tehdään suoraan asiakkaille eikä niitä yleensä voi toteuttaa ilman työntekijöiden merkittävää panosta. Lisäksi palveluille on tyypillistä, että ne tuotetaan ja kulutetaan osittain samanaikaisesti eikä niitä voida varastoida tai merkittävästi standardisoida.

Asiakkaiden rooli

Asiakkaiden ja työntekijöiden välinen vuorovaikutus on olennainen osa matkailu- ja ravintolapalveluja, sillä toimialan palveluprosessit perustuvat asiakkaiden ja työntekijöiden kohtaamisiin. Palveluprosessien toteutumiseen vaikuttavat puolestaan merkittävästi asiakkaiden käyttäytyminen ja käyttäytymiseen vaikuttavat tekijät. Asiakkaiden ja työntekijöiden välittömän vuorovaikutuksen ansiosta toimialalla on hyvä mahdollisuus vaikuttaa kuluttajan hiilijalanjäljen muodostumiseen.

Ihmisten käyttäytymistä voidaan ohjata esimerkiksi koulutuksen, kasvatuksen, kieltojen ja normien sekä taloudellisten kannustimien kautta. Kulutus- ja ostopäätöksiin vaikuttavat myös yhteiskunnalliset rakenteet, institutionaaliset normit, yritysten luomat palvelupolut sekä yksilöiden tunteet ja tavat. Yritykset voivat kannustaa asiakkaitaan ympäristöystävällisiin valintoihin palkitsemalla asiakkaita tuotteilla, palveluilla, alennuksilla tai muilla huomionosoituksilla. Asiakkaita voidaan esimerkiksi kannustaa lainaamaan pyöriä, valitsemaan kasvisruokaa tai valitsemaan vaihtoehto, jolloin huonetta ei siivota eikä pyyhkeitä vaihdeta joka päivä useamman yön majoituksen aikana.

Käyttäytymistaloustieteilijöiden mukaan joskus pienikin tuuppaus (nudge) saattaa edistää ihmisten viisaampia valintoja.¹⁰ Tuuppausta on usein suositeltu myös matkailu- ja ravintola-alan toimijoille keinona vaikuttaa asiakkaiden käyttäytymiseen. Esimerkiksi annosten järjestyksellä ruokalistalla tai kulhojen sijoittelulla buffetpöydässä voidaan ohjata ruokailijoiden valintoja ilmastoystävällisemmiksi.

Ihmisten käyttäytymisen ennakkoinnin on todettu antavan uusia mahdollisuuksia myös järkevään sääntelyyn, asiakaslähtöisyyden lisäämi-

Matkailu- ja ravintola-alalla on käytössä useita erilaisia ympäristömerkkejä ja -ohjelmia, kuten EU-ympäristömerkki, Green Key -sertifiointijärjestelmä, pohjoismainen ympäristömerkki (Joutsenmerkki) ja Sustainable Travel Finland -ohjelma.

seen sekä prosessien yksinkertaistamiseen.

Yhä useampi asiakas on kiinnostunut siitä, miten yritykset torjuvat omilla toimillaan ilmastonmuutosta. Kestävää kehitystä edistävällä palvelu- ja tuotevalikoimalla yritysten on mahdollista ohjata ja tukea asiakkaidensa käyttäytymistä sekä saada kilpailuetua kireästi kilpailluilla markkinoilla. Lisäksi läpi arvoketjun ulottuvalla luotettavalla ja läpinäkyvällä viestinnällä yritykset voivat konkretisoida omia ilmastotekojaan sekä hälventää asiakkaiden viherpesuun liittyviä epäilyksiä.

Vihreä tuuppaus

Perinteisen tuuppausajattelun sisälle syntyi 2010-luvulla käsite ”vihreä tuuppaus” (green nudge), jonka päämääränä on ihmisten ympäristömyötäisen käyttäytymisen lisääminen.¹¹ Nykyisin vihreää tuuppausta käytetään yhtenä ilmastopolitiikan kestävästä kulutuksen ohjauskeinona. Ohjauskeinolla pyritään edistämään erityisesti kotitalouksien päästöjen vähentämistä. Matkailu- ja ravintola-alan yritykset hyödynnevät vihreää tuuppausta monin tavoin asiakkaidensa valintojen ohjaamiseen.

Green Key -sertifiointijärjestelmää voidaan pitää yhtenä esimerkkinä matkailu- ja ravintola-alan vihreästä tuuppauksesta.¹² Järjestelmä sisältää yritykselle ja sen työntekijöille kohdennettujen toimenpiteiden lisäksi toimenpiteitä, joilla asiakkaiden ympäristö- ja ilmastoystävällistä käyttäytymistä edistetään (taulukko 6). Osa toimenpiteistä on sellaisia, joiden toteuttaminen ei edellytä asiakkaalta erillisiä tekoja tai erillistä osaamista (esim. vedensäästöön liittyvät ratkaisut).

Taulukko 6. Green Key -kriteerien mukaisia tapoja tukea asiakkaiden ilmasto- ja ympäristötietoista käyttäytymistä matkailu- ja ravintola-alalla ¹²

TEEMA	ESIMERKKI	HYÖTY
Asiakasviestintä	<ul style="list-style-type: none"> Ympäristöjärjestelmiin liittyvät sertifikaatit ja kyltit sijoitetaan näkyvälle paikalle esimerkiksi sisäänkäynnin läheisyyteen. Asiakkaille tarjotaan helposti saatavilla olevaa tietoa yrityksen ympäristöteoista (esim. ilmoitustaulu tai huonekansio). Vastaanotossa ja tarjoilutehtävissä työskentelevät työntekijät osaavat kertoa asiakkaille yrityksen ympäristötoimista ja -hankkeista. 	Näkyvä viestintä viestii yrityksen vastuullisuudesta. Lisäksi viestintä voi lisätä asiakkaiden kiinnostusta ilmasto- ja ympäristöasioita kohtaan.
Liikkuminen	<ul style="list-style-type: none"> Yritys kannustaa asiakkaita kestävien liikkumismuotojen käyttöön esimerkiksi tarjoamalla tietoa julkisesta liikenteestä, ympäristöystävällistä polttoainetta käyttävistä takseista, kimpptakseista tai muista liikkumistavoista (kävely ja pyöräily). Sähköautoja käyttäville asiakkaille kerrotaan, missä niitä voi ladata. 	Toimenpiteet vähentävät matkustamisen ja liikkumisen aiheuttamia ympäristövaikutuksia.
Vedenkulutus	<ul style="list-style-type: none"> Uudet wc-istuimet on varustettu kaksoishuuhtelulla (3/6 l). Majoitustiloissa on ainoastaan suihkut. Vähintään 90 %:ssa suihkuista virtaama on max. 9 l/min. ja vähintään 90 %:ssa käsienvesihuoneista virtaama on max. 8 l/min. 	Toimenpiteet pienentävät vedenkulutusta.
Puhtaanapito	<ul style="list-style-type: none"> Majoitushuoneissa on tietoa lakanoiden ja pyyhkeiden vaihtokäytännöistä. Asiakkaiden käytössä olevat saippua ja kosmetiikkatuotteet ovat ympäristömerkittyjä. Wc- ja talouspaperit, paperipyyhkeet sekä pefletit ovat ympäristömerkittyjä. 	Toimenpiteet pienentävät tekstiilien pesusta ja pesuaineista aiheutuvaa ympäristökuormitusta.
Jäte	<ul style="list-style-type: none"> Asiakkaiden käyttöön tarkoitetut saippuat ja shampoot ovat annostelijoissa yksittäispakkausten sijaan. Yksittäispakatut hygieniatuotteet on pakattu uusiomuovista tehtyihin tai biohajoaviin pakkauksiin tai tyhjtät pakkaukset kierrätetään. Asiakkailla on mahdollisuus lajitella jätteensä kaikkiin samoihin jakeisiin, joita kohteessa kerätään. ¹³ Kaikissa majoitushuoneissa on jäteastiat/-lokerot vähintään kolmelle jätelajelle. 	Toimenpiteet pienentävät jätteistä aiheutuvaa ympäristökuormitusta.
Energia	<ul style="list-style-type: none"> Yrityksessä on tilojen kokoon soveltuva lämmityksen, ilmanvaihdon ja ilmastoinnin säätelyjärjestelmä. Yritys on määrittellyt standardilämpötilan tiloihinsa. Vähintään 90 %:ssa valaisimista on jonkinlainen energiansäästölamppu ja vähintään 50 %:ssa LED-lamppu. 	Toimenpiteet tuovat kustannus- ja energiansäästöjä sekä pienentävät kohteiden lämmityksestä ja valaistuksesta aiheutuvaa ympäristökuormitusta.
Ruoka	<ul style="list-style-type: none"> Ravintola tarjoaa tai käyttää säännöllisesti vähintään viittä tuotekategoriaan kuuluvaa luomu-, Reilun kaupan tai lähituotetta tai raaka-ainetta. Jos kohteella on anniskelulupa, tulee sen valikoimissa olla vähintään yhtä luomumerkittyä tai lähialueella tuotettua olutta, viiniä ja siideriä/long drinkkiä. Ravintolasta voi tilata kolmen ruokalajin kasvisaterian. Asiakkaille kerrotaan kohteen tavoitteesta vähentää ruokahävikkiä. Asiakkaille tarjotaan vesijohtovettä. Vähintään 25 % ravintolan ruokalistalla olevista pääruoka-annoksista on kasvisruokia. Kohteen ruokalistalla on satokauden aikana vähintään yksi ruokalaji, jonka pääraaka-aine ovat paikallisesti tuotetut/kotimaiset sesongin kasvikset, marjat tai hedelmät. Vähintään yhden lounaslistalla olevan pääruuan pääraaka-aine on aina lähituotettu/luomu-/Reilun kaupan tuote. Vähintään yhden à la carte -listan alku-, pää- ja jälkiruuan pääraaka-aine on aina lähituotettu/luomu-/Reilun kaupan tuote. 	Toimenpiteet pienentävät maatalous- ja elintarviketuotannosta sekä kuljetuksista aiheutuvia ympäristövaikutuksia sekä vähentävät pakkausjätettä.

Yritys voi huolehtia sosiaalisesta vastuusta ja ympäristövastuusta vain, jos sen taloudelliset toimintaedellytykset ovat kunnossa.

Kuka todellisuudessa voi ohjata asiakasta?

Asiakkaiden tarpeisiin vastaaminen on yritystoiminnan kulmakiviä. Julkisella sektorilla ja julkisissa hankinnoissa esimerkiksi ruokapalveluille voidaan asettaa erilaisia laatuun ja ilmastoasioihin liittyviä kriteerejä ja velvoitteita. Sen sijaan yksityisellä sektorilla asiakkaat päättävät viime kädessä sen, millainen palvelu- ja tuotevalikoima on kannattava.

Monesti yrityksiä kannustetaan tukemaan asiakkaiden ympäristöystävällisiä valintoja tarjoamalla heille monipuolisesti erilaisia vaihtoehtoja. Liiketoiminnan ja yritysvastuun kannalta ympäristöystävällisten valintojen tarjoaminen ja asiakkaiden ympäristöystävällisiin toiveisiin vastaaminen ei ole aina yksinkertaista: esimerkiksi jos ravintolan

asiakkaat eivät koe ympäristövastuun näkökulmasta rakennettua ruokalistaa riittävän houkuttelevana, vaarana on asiakasmäärän lasku. Paikallisesta kilpailutilanteesta riippuen ilmiö voi johtaa pahimmillaan yritystoiminnan lopettamiseen. Tällöin yritys ei voi kantaa myöskään taloudellista vastuuta eikä työllistämiseen liittyvää sosiaalista vastuuta.

Asiakkaiden mieltymyksillä on kuitenkin taipumus muuttua vähitellen. Ne yritykset, jotka huomioivat palvelu- ja tuotevalikoimissaan aikaisten omaksujien ja aikaisen enemmistön toiveet, voivat saada pidemmällä aikavälillä merkittävää kilpailuetua suhteessa niihin yrityksiin, jotka muuttavat toimintaansa vasta ilmiöiden vakiinnuttua.

Asiakkaiden liikkuminen

Asiakkaiden liikkuminen kuuluu matkailun luonteeseen erottamattomasti. Tarve vähentää liikenteen päästöjä on laajalti tunnustettu tosiasia, mutta siihen esitetyt keinot, kuten esimerkiksi kilometrivero, tietullit, polttoaineiden päästökauppa ja polttoaineverojen korotukset, tarkoittavat yleensä julkisen liikenteen, henkilöautoliikenteen ja lentomatkustamisen kallistumista ja vaikeutumista. Suomi on kuitenkin maapinta-alaltaan suuri, harvaanasuttu maa, jonka houkuttelevimpien matkailukohteiden saavuttaminen edellyttää siirtymistä kohteeseen pitkäkhön matkan päähän. Liikkumisen hankaloittaminen saattaa pahimmillaan johtaa kotimaanmatkailun vähentymiseen ja sen korvautumiseen yhä enemmän ulkomaille suuntautuvilla matkoilla, mikä kasvattaa suomalaisen matkailijan hiilijalanjälkeä.

Henkilöautoliikenne on Suomen matkailulle elintärkeä, tärkeämpi kuin muissa EU-maissa. Tämä johtuu siitä, että Suomeen ei ole taloudellisesti kannattavaa rakentaa sellaista rautatieverkkoa kuin tiheästi asuttuun manner-Eurooppaan. Henkilöautoliikenteen päästöjä on mahdollista vähentää Suomen matkailua heikentämättä luomalla autoilijoille myönteisiä kannusteita vähäpäästöisen auton hankintaan sekä edistämällä sähköautojen suurteholatauspisteiden markkinaehtoista lisääntymistä liikenneasemilla ja muissa palveluyrityksissä.

Keinoja, joilla matkailu- ja ravintola-alan yritykset voivat edistää asiakkaidensa liikkumisen aiheuttamien päästöjen vähenemistä

- asiakkaiden tarpeisiin perustuva sähköautojen latauspisteiden rakentaminen
- asiakkaiden vähäpäästöisen liikkumisen tukeminen kohteessa, kuten pyörien tarjoaminen tai yhteiskuljetusten järjestäminen
- julkisen liikenteen vaihtoehtoja ja aikatauluista tiedottaminen

Toimivilla julkisen liikenteen yhteyksillä voidaan kuitenkin vaikuttaa asiakkaiden liikkumistapoihin. Toimialan yritykset voivat edistää asiakkaiden julkisen liikenteen käyttöä vaihtoehtoista ja aikatauluista tiedottamalla.

Lentoliikenteen merkitys korostuu Suomen sijainnin ja pitkien etäisyyksien takia. Lentoliikenteen ilmastovaikutusten vähentäminen on toteutettava kansainvälisillä päätöksillä, jotta Suomen kansainvälinen saavutettavuus ei heikkene.

Työntekijöiden ilmasto-osaaminen

Yksi tulevaisuuden laajoista osaamistarpeista liittyy työntekijöiden kestävyysosaamiseen. Kestävyysajattelun katsotaan sisältyvän kaikkien toimialojen työtapoihin vuoteen 2030 mennessä. Kestävyysosaamisessa korostuu erityisesti ilmastomuutoksen torjumiseen ja vähähiiliseen yhteiskuntaan siirtymiseen liittyvä osaaminen. Kestävyysajatteluun siirtymisen edellyttää nykyisten toimintatapojen kriittisen tarkastelun lisäksi uusien ja vaihtoehtoisten toimintatapojen kehittämistä.

Työntekijöiltä edellytetään tulevaisuudessa nykyistä enemmän ympäristöystävällisyyden, vastuullisuuden ja kestävä kehityksen periaatteiden tuntemusta. Tulevaisuudessa työntekijöiden tulee olla nykyistä paremmin selvillä työpaikalla käytettävien raaka-aineiden tuotantoketjuista ja tuotantotavoista. Myös eettisyyteen, vastuullisuuteen ja kestävään kehitykseen liittyvien periaatteiden tulisi olla tuttuja kaikille työntekijöille.

Taloudellisiin toimintatapoihin liittyvä osaaminen korostuu jatkossa. Kestävyysajattelun taloudellisiin osaamistarpeisiin kuuluvat muun muassa tuotteiden ja tavaroiden kierrätykseen liittyvä osaaminen sekä tuotteiden, tavaroiden ja materiaalien kestävä ja säästeliäs käyttö osana hävikin vähentämistä.

Matkailu- ja tapahtuma-alalla ilmastomuutokseen sopeutumisen ja vähähiiliseen yhteiskuntaan siirtymisen arvioidaan muuttavan alan toimintatapoja. Etenkin työntekijöiden kyky ymmärtää ja ennakoita ilmastomuutoksen seurauksia sekä ilmastomuutokseen liittyvä varautumisosaaminen on jatkossa yhä tärkeämpää. Tulevaisuudessa toimialan

Työntekijöiden osaamisvaatimukset

Työntekijöiden ilmasto- ja ympäristöasioihin liittyvät osaamisvaatimukset näkyvät monin eri tavoin. Esimerkiksi kansainvälisen Green Key -sertifikaatin kriteeristön mukaan vastaanotossa ja tarjoilutehtävissä työskentelevien työntekijöiden tulisi pystyä kertomaan asiakkaille Green Key -sertifikaatista sekä sellaisista ympäristöhankkeista, joissa yritys on mukana.

Green Key -sertifikaatti edellyttää ilmasto- ja ympäristöasioihin liittyvää osaamista myös muilta työntekijäryhmiltä. Esimerkiksi kohteiden siivouksesta, huollosta ja hankinnoista vastaavien työntekijöiden tulee käyttää ja hankkia ympäristömerkittyjä tuotteita. Lisäksi sertifikaatti edellyttää keittiöhenkilöstöltä muun muassa luomu-,

lähi- ja Reilun kaupan tuotteisiin ja raaka-aineisiin sekä kasvis- ja satokausiruoan valmistamiseen liittyvää osaamista. Työntekijöiden tulee myös osata vähentää ruokahävikkiä.

Kriteeristössä vaatimusta perustellaan sillä, että koska Green Key -kyltilin ja -sertifikaatin tulee olla näkyvällä paikalla ja kohteen tulee kertoa muutenkin ympäristötyöstään, asiakkaat saattavat haluta lisätietoa sertifikaatista. Tämän vuoksi vastaanotossa, tarjoilutehtävissä ja muissa asiakaspalvelutehtävissä työskentelevien työntekijöiden on tärkeää osata kertoa selkeästi, luotettavasti ja ymmärrettävästi sertifikaatista ja yrityksen ympäristö- ja vastuullisuustyöstä.

työntekijöiden on myös kyettävä arvioimaan eri toimintojen ympäristökuormittavuutta ja toimimaan kestävällä ja luontoa säästäväillä tavoilla.

Asiakkaiden lisääntynyt kiinnostus ilmastomuutosta hillitseviä toimia kohtaan heijastuu väistämättä myös asiakkaiden käyttäytymiseen ja vaatimuksiin sekä sitä kautta työntekijöiltä edellytettävään osaamiseen. Tulevaisuudessa esimerkiksi asiakaslähtöisyyden ja palvelumuotoilun merkitys korostuvat: Koska matkailu- ja tapahtuma-ala ei tarjoa välttämättömyyshyödykkeitä, yritysten kilpailuetu muodostuu tulevaisuu-

*Julkisen liikenteen puuttuminen
ja toimialalle tyypillinen vuorotyö
lisäävät oman auton käyttöä.*

deksi siitä, millaista tietoa yritys tarjoaa asiakkailleen tuotteidensa ja palveluidensa ympäristövaikutuksista ennen asiakkaan ostopäätöstä. Asiakkaiden valinnat vaikuttavat myös väistämättä siihen, kuinka toimialan kestävyysosaaminen kehittyy ja miten toimiala pystyy edistämään vähähiiliseen yhteiskuntaan siirtymistä.

Kestävyysajattelu on nykyisin jo olennainen osa ammatillisia perustutkintoja: Kaikki perustutkinnot sisältävät nykyisin kaikille opiskelijoille pakollisen yhden osaamispisteen laajuisen Kestävän kehityksen edistäminen -osan. Lisäksi perustutkintoa suorittaville opiskelijoille on tarjolla valinnainen 15 osaamispisteen laajuinen tutkinnon osa ”Ilmastovastuullinen toiminta”. Näiden tutkinnon osien taustalla on GreenComp-osaamiskehys, jonka tavoitteena on tukea ympäristökestävyyteen liittyvää oppimista Euroopan unionissa.¹⁵

On ennakoitu, että ilmasto- ja ympäristöosaamiseen liittyvät taidot tulevat muuttamaan myös toimialan ammattiprofileja. Esimerkiksi matkailualan eurooppalaisessa PANTOUR-hankkeessa uusiksi ammattinimikkeiksi on tunnistettu muun muassa matkailualan kestävyyspäällikkö, kestävän gastronomian asiantuntija ja ruokajätteen hallinnan asiantuntija.¹⁶

Työntekijöiden liikkuminen

Asiakkaan osallistuminen palveluprosessiin vaikuttaa välillisesti myös siihen, miten työtehtävät voidaan järjestää ja missä tiloissa työntekijät tekevät työnsä. Koska matkailu- ja ravintola-ala perustuu henkilökohtaisiin kohtaamisiin, monissa työtehtävissä etä- tai hybridityön tekeminen

Keinoja, joilla matkailu- ja ravintola-alan yritykset voivat edistää kestävästä työmatkaliikunnasta:

- yhteiskäyttöautojen ja työntekijöiden yhteisten kyytien suosiminen
- pysäköintipaikkojen varaaminen kimpakyytiläisten käyttöön
- tarpeeseen perustuva sähköautojen latauspisteiden tarjoaminen
- työsuhdematkalippujen tarjoaminen
- vaihtoehtoisten liikkumismuotojen (esim. sähköpyörät) tukeminen
- taloudelliseen ajotapaan liittyvän koulutuksen tarjoaminen

on mahdotonta. Tästä syystä työntekijöiden liikkuminen vaikuttaa yritysten epäsuoraan hiilijalanjälkeen myös tulevaisuudessa.

Työpaikan sijainti sekä työvuorojen ajoitus ja kesto vaikuttavat työntekijöiden liikkumismahdollisuuksiin ja liikkumisen päästöihin. Henkilöauto on monesti ainoa mahdollinen liikkumismuoto esimerkiksi silloin, kun työvuorot alkavat hyvin varhain tai päättyvät erittäin myöhään tai kun työntekijä haluaa viettää työvuorojen väliin jäävän lepoajan esimerkiksi kotonaan.

Esimerkiksi kaikilla harvaanasutuilla alueilla ei ole toimivaa joukkoliikennettä (ml. saariston ja Lapin matkailukohteet) tai sen aikataulut eivät tue vuorotyötä tekevien kestävästä työmatkaliikunnasta. Lisäksi joillain alueilla aikataulut ovat sidottuja koulujen työaikoihin, joten joukkoliikennettä ei ole tarjolla matkailun ja ravintoloiden tärkeimpinä sesonkeina, viikonloppuisin ja koulujen loma-aikoina.

3

Energiatehokkuus

VIIDEN 2020 HIILITIEKARTAN mukaan hotellien ja ravintoloiden merkittävimmät päästölähteet syntyvät kaukokylmän ja -lämmön päästöistä. Energiatehokkuutta parantavilla toimilla ja kustannustehokkailla kiinteistöjen peruskorjauksen yhteydessä toteutettavilla energiatehokkuusremonteilla voidaan alentaa merkittävästi toimialan energiankulutusta ja -päästöjä. Energiatehokkuuteen liittyvät toimet tuovat yrityksille pidemmällä aikavälillä myös taloudellista säästöä energialaskujen pienentyessä.

Rakennusten käyttämä energia Suomessa muuttuu yhä puhtaammaksi. Energiamurroksen seurauksena sähkö on nyt lähes päästötöntä. Päästöttömän tuotannon osuus on nyt 94 prosenttia kokonaistuotannosta, jossa on mukana myös muun teollisuuden tuottama sähkö.¹⁷ Päästöttömän tuotannon osuus kaukolämmön tuotannosta on jo yli 60 prosenttia.¹⁸

Energiatehokkuustoimet voivat tuoda lisäksi kilpailuetua esimerkiksi tilanteissa, joissa kuluttaja- tai yritysasiakkaat painottavat valinnoissaan ja hankinnoissaan ilmasto- ja energiaystävällisiä tekoja. Energiatehokkuuteen liittyvien toimien toteuttaminen vaatii kuitenkin yrityksiltä resursseja ja osaamista, joita kaikilla pienyritysvaltaisen toimialan yrityksillä ei toistaiseksi ole.¹⁹ Tällä hetkellä monet yritysten tekemät energiatehokkuustoimet ovat sellaisia, jotka eivät näy asiakkaille.

Valtion ja toimialojen solmimilla vapaaehtoisilla energiatehokkuussopimuksilla on merkittävä rooli Suomen energia- ja ilmastostrategiassa. Energiatehokkuussopimukset ovat yksi keskeinen tapa hillitä ilmaston-

Suurin osa matkailu- ja ravintola-alan yrityksistä toimii vuokrakiinteistöissä. Niissä energiatehokkuutta parantavista toimenpiteistä voi neuvotella kiinteistön omistajan kanssa. Tällaisia toimenpiteitä ovat esimerkiksi ilmanvaihtoon, lämmitykseen sekä ikkunoiden ja seinien eristykseen liittyvät muutokset.

muutosta, ja ne auttavat Suomea saavuttamaan EU:n energiatehokkuusdirektiivin Suomelle asettamat velvoitteet. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on ollut vuodesta 2006 alkaen mukana Elinkeinoelämän energiatehokkuussopimuksessa omalla sopimuksella.

3.1 Lainsäädäntö sopimustoiminnan taustalla

EU:n energiatehokkuuteen liittyvän lainsäädännön tavoitteena on vähentää energian kulutusta ja kasvihuonekaasupäästöjä, lisätä energiatehokkuutta kaikilla talouden sektoreilla sekä parantaa kilpailukykyä ja energian toimitusvarmuutta vähentämällä Euroopan riippuvuutta energiantuonnista. EU on asettanut myös erilaisia vaatimuksia muun muassa kotitalouksissa ja teollisuudessa käytettävien tuotteiden ekologiselle suunnittelulle. Toimien tavoitteena on tehdä Euroopasta ilmastoneutraali vuoteen 2050 mennessä.

Matkailu- ja ravintola-alalla vaatimukset näkyvät esimerkiksi siten, että uusien hotelli- ja ravintolakiinteistöjen on täytettävä tietyt rakennusten energiatehokkuuteen liittyvät vaatimukset. Lisäksi yrityksiä kannustetaan siirtymään energiatehokkaiden ja energiamerkinnöillä varustettuihin laitteisiin (esim. keittiö- ja kylmälaitteet sekä valaistusjärjestelmät).

Toimitilojen omistussuhteet vaikuttavat merkittävästi siihen, millaisia yrityskohtaisia päästövähennystavoitteita toimialan yritykset voivat asettaa ja millaisia tunnuslukuja yritykset voivat seurata.

Energiatehokkuusdirektiivi EED

Energiatehokkuusdirektiivillä säädetään EU- ja kansallisen tason energiatehokkuustavoitteista, kansallisesta energiansäästövelvoitteesta ja lukuisista energiatehokkuutta edistävästä toimenpiteistä.

Uudelleen laadittu energiatehokkuusdirektiivi (EU 2023/1791) tuli voimaan 10.10.2023, ja siihen liittyvä kansallinen toimeenpano on saatettava voimaan 10.10.2025 mennessä. Direktiivi korvaa vuonna 2012 voimaan tulleen energiatehokkuusdirektiivin (EU 2012/27) ja siihen myöhemmin tehdyt muutokset (EU 2018/2002).

Energiatehokkuusdirektiivillä säädetään EU- ja kansallisen tason energiatehokkuustavoitteista, kansallisesta energiansäästövelvoitteesta ja lukuisista energiatehokkuuden edistämisen toimenpiteistä. Direktiivissä asetetaan Suomelle kansallinen energiankulutuksen vähentämistavoite.

Energiatehokkuusdirektiivin velvoitteet on kansallisesti toimeenpannut energiatehokkuuslailla (1429/2014), joka tuli voimaan 1.1.2015 ja muilla toimilla, joista kansallisella vapaaehtoisella energiatehokkuussopimusjärjestelmällä on tärkeä rooli. EU edellyttää jäsenvaltioiden seuraavan kansallisten energiatehokkuussuunnitelmien edistymistä ja raportoitavan tavoitteiden saavuttamisesta Euroopan komissiolle. Neuvottelut energiatehokkuussopimuksen uudesta kaudesta 2026–2035 ovat käynnissä, ja uudet sopimukset solmitaan syksyllä 2025.

Työ- ja elinkeinoministeriö on asettanut toukokuussa 2023 työryh-

Rakennusten energiatehokkuusdirektiivi vähentää energiankäyttöä ja päästöjä matkailu- ja ravintola-alan yritysten omistuksissa ja hallinnassa olevissa rakennuksissa.

män valmistelemaan uudistetun energiatehokkuusdirektiivin kansallista toimeenpanoa. Työryhmän työ valmistunee vuoden 2024 loppuun mennessä.

Rakennusten energiatehokkuusdirektiivi EPBD

Uudistettu EU:n rakennusten energiatehokkuusdirektiivi EPBD hyväksyttiin huhtikuussa 2024. Direktiivin ensisijaisena tavoitteena on rakennusten kasvihuonekaasupäästöjen ja energian loppukulutuksen vähentäminen vuoteen 2030 mennessä sekä pitkän aikavälin vision asettaminen rakennuksille kohti EU:n ilmastoneutraaliutta vuonna 2050.

Ympäristöministeriö on käynnistänyt muutosten toimeenpanon kansalliseen lainsäädäntöön. Rakennusten energiatehokkuuden kokonaisuutta selkeytetään uudella lailla. Muutoksia on odotettavissa myös automaatio- ja latauspistelakiin, rakennusten energiatodistuksia koskeviin lakeihin sekä todennäköisesti myös rakentamislakiin. Muutoksia tulee myös uudis- ja korjausrakentamista sekä energiatehokkuutta koskeviin rakentamismääräyksiin.

Rakennusten energiatehokkuusdirektiivi vaikuttaa myös matkailu- ja ravintola-alan yritysten rakennuksiin. Muiden kuin asuinrakennusten energiatehokkuuden on oltava myöhemmin määriteltävää kansallisesti asetettavaa kynnyсарvoa parempi vuosiin 2030 ja 2033 mennessä. Energiatehokkuuden parannuksia voidaan tehdä muiden korjausten

yhteydessä, ja kaikki vuoden 2020 jälkeen tehdyt korjaukset otetaan huomioon.

Direktiivin mukainen päästötön rakennus tarvitsee energiaa vähemmän kuin nykyiset lähes nollaenergiarakennukset. Fossiilisten polttoainneiden päästöjä ei saa muodostua paikan päällä, ja myös rakennuksen käytöstä aiheutuvien kasvihuonekaasujen määrän pitää olla hyvin alhainen tai olematon.

Matkailu- ja ravintola-alalla tätä koskeva uudistus vaikuttaa energiaremonttien tekemiseen, rakennuksen käyttämän energian valintaan ja energian säästämiseen.

Rakennusten energiatehokkuusdirektiivi velvoittaa myös aurinkoenergialaitteistojen asentamiseen. Aurinkoenergialaitteistoja on asennettava kaikkiin olemassa oleviin elinkeinoelämän rakennuksiin vuoden 2027 loppuun mennessä, jos hyötypinta-ala on yli 500 m² ja jos rakennukseen tehdään laajamittainen korjaus tai muu luvanvarainen toimi. Direktiivissä on joustomahdollisuus, jonka mukaan laitteistot on otettava käyttöön, jos se on teknisesti, taloudellisesti ja toiminnallisesti toteutettavissa.

Direktiivissä säädetään myös sähköautojen latauspisteiden rakentamisesta uusiin, laajamittaisen saneerauksen kohteena oleviin ja olemassa oleviin ei-asuinrakennuksiin. Latauspisteiden asentaminen etenee Suomessa hyvää vauhtia markkinaehtoisesti, joten latauspisteiden pakoasentamiseen ei ole perusteita. Hukkainvestoinnit voidaan ainakin osin välttää direktiivin järkevällä implementoinnilla.

3.2 Matkailu- ja ravintola- palvelualan energiatehokkuus- sopimuskausi 2017–2025

Energiatehokkuussopimukseen liittyvä matkailu- ja ravintola-alan yritys tekee liittymissopimuksen MaRan kanssa. Yritys sitoutuu tehostamaan energiankäyttöään aina kun se on mahdollista sekä raportoimaan energiankäytöstään säännöllisesti. Sopimuksessa mukana olevat yritykset saavat maksutonta neuvontaa Motivasta. Niillä on myös mahdollisuus hakea valtion investointitukea uuden energiatehokkaan teknologian käyttöönottoon, ja ne saavat etua hakiessaan kansainvälistä Green Key -sertifikaattia. ²¹ Toukokuussa 2024 energiatehokkuussopimuksessa oli mukana yhteensä 36 yritystä, joilla oli yhteensä 177 toimipaikkaa.

Luvuissa 3.2.1 ja 3.2.2 esitellään Matkailu- ja ravintolapalveluiden toimenpideohjelman sopimuskauden 2017–2025 tuloksia ja toimenpiteitä Motivan tuottaman materiaalin pohjalta. Tiedot koskevat vain kesäkuussa 2024 saatavilla olevia tuloksia, ja ne kuvaavat vain toimenpideohjelmassa mukana olevien yritysten toimia (valikoitu otos toimialan yrityksistä).

Energiatehokkuustoimenpiteet 2017–2022

Matkailu- ja palvelualan toimenpideohjelmassa mukana olleet yritykset tekivät vuosien 2017–2022 aikana yhteensä 126 erilaista toimenpidettä. Toimenpiteistä 72 prosenttia oli teknisiä toimenpiteitä ja 28 prosenttia käyttötekniisiä toimenpiteitä. ²² Toimenpiteisiin liittyvien investointien arvo oli yhteensä 2,3 miljoonaa euroa.

Toimenpiteiden tuoma energian säästö oli vuoden 2022 lopussa yhteensä 14 GWh/a (taulukot 7, 8 ja 9). Säästöistä teknisten toimenpiteiden osuus oli 57 prosenttia.

Taulukko 7. Vuosittain toteutettujen energiatehokkuustoimenpiteiden säästöt

Vuosi	Yritykset	Toimenpiteiden määrä	Sähkö	Lämpö*	Polttoaineet	Yhteensä
	kpl	kpl	GWh/a	GWh/a	GWh/a	GWh/a
2017	26	48	-0,31	4,73	0,03	4,45
2018	28	36	2,39	2,65	0,00	5,04
2019	32	11	0,37	0,71	0,00	1,08
2020	35	7	0,41	0,50	0,00	0,90
2021	37	4	0,16	0,26	0,10	0,51
2022	38	20	-0,30	2,37	0,00	2,07
Voimassa 2022**	38	126	2,72	11,20	0,13	14,05

*Sisältää kaukokylmän

**Sisältää kaikki sopimuskaudella 2017–2025 toteutetut toimenpiteet, joiden säästövaikutus on voimassa tarkasteluvuonna 2022.

Taulukko 8. Yhteenveto vuosien 2017–2022 toimenpiteiden säästöistä ja investoinneista

	Toimenpiteiden lkm.	Energiansäästö GWh/a	Investoinnit (M€)
Tekniset toimenpiteet	91	8,04	2,2
Käyttötekniiset toimenpiteet*	35	6,01	0,1

*Käyttötekniiset toimenpiteet ovat tyypillisesti ilman investointeja toteutettuja asetusarvo- ja käyttöaika-muutoksia.

Taulukko 9. Toimenpiteistä (n=126) aiheutuvien säästöjen kohdistuminen vuosina 2017–2022

	Energiansäästö** GWh/a	Osuus kokonaissäästöistä %
Lämmitysjärjestelmä	2,88	20,52 %
Ilmanvaihtojärjestelmä	2,30	16,35 %
Käyttövesijärjestelmä	0,25	1,81 %
Valaistus	0,66	4,68 %
ICT- ja toimistolaitteet	0,00	0,00 %
Aurinkosähkö	0,05	0,36 %
Muu uusiutuva energia	0,85	6,06 %
Muu	0,61	4,34 %
Ei luokiteltu	6,45	45,87 %

* Sisältää kaikki sopimuskaudella 2017–2025 toteutetut toimenpiteet, joiden säästövaikutus on voimassa tarkasteluvuonna 2022.

Toteutetuissa toimenpiteissä korostuvat etenkin lämmitykseen (21 %) ja ilmanvaihtoon (16 %) liittyvät toimet. Taulukossa 10 seuraavalla sivulla on esitelty tarkemmin yritysten tekemiä toimenpiteitä.

Original Sokos Hotel Royal: energiätehokkuuden edelläkävijä

Vaasalainen Original Sokos Hotel Royal uudistuu 2023–2025 energiatehokkuuden edelläkävijäksi. Innovatiivisia teknologiaratkaisuja hyödyntävä hotelli lämpiää uusiutuvalla energialla. Päälämmitysmuotona on kalliosta saatava maalämpö, jota varten hotellin kellariin on porattu 18 maalämpökaivoa. Kalliolämmön ohella hotellia lämmittävät hotellin katolle ja julkisivuun asennettavat 342 aurinkopaneelia. Arvioiden mukaan aurinkosähköllä katetaan 10 prosenttia rakennuksen tarvitsemasta sähköenergiasta.

Jatkossa keittiöiden kylmälaitteiden hukkalämpö ja jäteveden lämmön

talteenottojärjestelmän tuottama lämpö hyödynnetään kiinteistön lämmitykseen lämpöpumpun avulla. Kesän aikana tuotettu hukkalämpö varastoidaan puolestaan talvea varten.

Energiansäästötoimenpiteet näkyvät myös hotellihuoneissa. Älykkääseen taloautomaatiojärjestelmään integroidun varausjärjestelmän ansiosta huoneiden ilmanvaihto ja lämmitys tehostuvat huoneen ollessa käytössä. Julkisissa tiloissa energiaa säästyy muun muassa led-valaisimien ja valaistusohjauksjärjestelmien sekä liike- ja infrapunatunnistimien avulla.

Lähde: Osuuskauppa KPO

Sappeen Matkailukeskus: merkittävää energiansäästöä

Matkailu- ja ravintolapalvelualan energiatehokkuussopimukseen liittyneiden yritysten on mahdollista hakea investointeihinsa valtion energiatukea. Pälkäneellä toimiva Sappeen matkailukeskus on uudistanut tuen avulla esimerkiksi hiihtohissejä.

Hiihtohissien moottoreihin asennettujen taajuusmuuttajien ansiosta moottorit voidaan säätää ottamaan esimerkiksi laskettelurinteiden lumetusaikana vain viisi prosenttia kokonaistehosta. Uudistuksen ansiosta Sappee säästi

vuonna 2021 energiaa noin kolmanneksen eli 60 megawattituntia.

Energiatukea on käytetty myös lumetusjärjestelmien uusimiseen. Uusiminen on vähentänyt yhdellä prosentilla lumetukseen kuluva energiaa.

Hiihtohisseihin ja lumetusjärjestelmiin liittyvien uudistusten lisäksi Sappee on vaihtanut vaihteittain rinnealueiden valaistusta energiatehokkaaseen led-valaistukseen.

Lähde: Energiatehokkuussopimukset, Liittyjän tarina

Taulukko 10. Yritysten toteuttamat toimenpiteet (n=126) vuosina 2017–2022

Toimenpiteiden kohde	Toteutetut toimenpiteet
Lämmitys-järjestelmä	Poistoilmalämpöpumpun lisääminen
	Kiinteistöjen lämpötilojen laskeminen 2 asteella
	Laitteiden säädöt
	Lämmitysverkoston toimilaitteet uusittu
	Rakennusautomaatiojärjestelmän saneeraus
	Lämpölaitoksen lämpökäyrien tiputus
	Pesuhuoneiden lattialämmityksen etäohjaus
Ilmanvaihto-järjestelmä	CO2 säätöjä kahteen IV-koneeseen
	IV-koneiden säätäminen
	IV-koneiden tulolämpötilan säätö tarpeeksi alhaiselle tasolle
	LTO:n uusiminen glykoolista pyörivään
	IV koneiden modernisointi x 2
	IV koneiden uusiminen energiatehokkaisiin EC-puhaltimiin
	Puhallinmoottorien uusiminen
	Ilmanvaihtokoneen uusiminen
Käyttövesi-järjestelmä	Viemäriverien LTO x 2
	Suihkujen ja hanojen valuman rajoittaminen huoneissa
	Uima-allaslaitteiston täydellinen uusiminen
	Lämpimän käyttöveden säädön muutos
Valaistus	Automaation uusiminen valvomo ja alakeskukset
	Valaisimia vaihdettu tunnistin-LED valaisimiin
	Aluevalaistus HQL → LED
	Hotellikäytävien sekä ulkovalaisimien uusinta
	Hotellikäytävien valaisinten vaihto LED-malliin
	Huonevalaisinten uusiminen
	Hätäpoistumistien valaistuksen uusiminen LED
	Keittiön valaisimet uusittu
	Kokoustilan valaisimien vaihto LEDeiksi
	Käytävävalaistuksen LEDitys ja ohjausmuutos
	Laitteiden valaistuksen uudistaminen LED-lampuin

	LED lamput ja energiansäästölamput huoneet
	Ravintolan valojen uusinta x 2
	Sisävalaistuksen uusiminen parkki- ja kellaritiloihin
	Turvavalaisinten vaihto LED-malliin
	Ulkoiluiden valaisimien vaihto LED-valaisimiin
	Valaisintyyppin muutos kylpyhuoneet, yövalaisimet
	Valaistuksen osittainen modernisointi
	Valaistusta uusittu LED-tekniikalla x 20
	Valojen uusinta
	WC-tilojen valaisinten vaihto LED-malliin
Kylmä-kalusteet	Huoneistojen jääkaappien virran sulkeminen talven ajaksi
ICT- ja toimistolaitteet	Tarvittaessa sähkölaitteiden uusinta energiatehokkaampiin
Aurinko-sähkö	Aurinkosähköjärjestelmä
	Aurinkosähkövoimalan asennus x 2
Muu uusiutuva energia	Ilmalämpöpumppu x 5
	Ilmalämpöpumppujen lisääminen
	Siirtyminen öljylämmityksestä maalämmitykseen x 3
Muut toimenpiteet	Autojen lämmitystolppiin ajastimet
	Saunavuorojen tihentäminen alkamaan tunnin välein
	Sähkölämmityksen etäohjaus x 7
	Energiatehokkaammat lumitykit
	Energiatehokkaat hiihtohissit
	Energiatehokkaiden lumitykkien hankinta x 2
	Hissien uusiminen energiakulutusta pienentävällä ultrarope ratkaisulla
	Keittiöpäivitys (sis. koneet ja laitteet)
	Kylpyhuoneiden lattialämmön tiputus
	Lumetusjärjestelmän pumppaamon energian käytön tehostaminen
	Minibaarikaappien uusinta AAA-luokkaan
	Päärakennuksen energiatehokkuuden lisääminen ja maalämpö

4

Ruoka, pakkaukset ja jätteet

RUOKA ON yksi keskeisistä kuluttajan hiilijalanjäljen tekijöistä. Elin-
tarvikkeiden hiilijalanjäljestä ja siten myös ravintoloiden epäsuorasta
hiilijalanjäljestä suurin osa syntyy ruoan raaka-aineiden tuotannossa.

Ravintoloiden ruokahävikki ja myytävän ruoan annospakkaukset
eivät ole erityisen suuria päästölähteitä, mutta niillä on merkitystä siksi,
että ravintola pystyy omilla toimillaan vaikuttamaan niihin. Lisäksi hävikin
ja pakkaamisen vähentämiseen on viime vuosina kohdistunut paljon
huomiota lainsäädännössä.

4.1 Ruoan ilmastovaikutukset

Hiilijalanjälki kuluttajan, tuotteen, yrityksen ja toimialan tasolla

Ruoalla on merkittävä osuus, noin 18–20 prosenttia, kuluttajan hiilija-
lanjäljestä.^{23, 24} Sen suhteellisen osuuden voidaan arvioida kasvavan
asumisen ja energian hiilijalanjäljen pienentyessä.

Ravintola-alalla on hyvä mahdollisuus vaikuttaa kuluttajan ruokaan
liittyvään hiilijalanjälkeen, koska kontakti asiakkaisiin on välitön ja kom-
munikointi liittyy luontevasti palvelutilanteeseen ravintolassa. Erilaiset

ravintoloiden kautta esiin tulevat ja välittyvät, ruokaan liittyvät suuntaukset ja trendit vaikuttavat myös kuluttajan valintoihin ruokakaupassa.

Toisaalta kuluttajakysyntä määrää pitkälti erilaisten ruokatuotteiden tarjontaa ja niiden valmistamiseen käytettävien raaka-aineiden valintaa ravintoloissa. Esimerkiksi mahdollisuus eläinperäisten raaka-aineiden osuuden vähentämiseen riippuu yrityksen liikeideasta ja asiakaskohde-ryhmästä. Eri väestöryhmissä ja maan eri osissa valmiudet kasvisperäisten tuotteiden käytön lisäämiseen ovat erilaiset. Esimerkiksi Just Food -hankkeessa on todettu, että suurimmat esteet kestävämmän ruokavali-ion käyttöönnotolle Suomessa ovat kulttuurisia, kuten ruoan makuun ja sosiaaliseen merkitykseen liittyviä.²⁵

Ravintoloiden **tuotekohtaisen hiilijalanjälkilaskennan** kannalta on tärkeää, että tieto raaka-aineiden ilmastovaikutuksesta välittyy arvo- ketjussa ja olisi hyödynnettävissä mahdollisimman helppokäyttöisessä muodossa. Ravintoloiden tuotekohtaista laskentaa käsitellään tarkem- min alla.

Yritysten ja koko toimialan hiilijalanjäljen kannalta on kyse epäsuorista, Scope 3 -tason päästöistä, joihin voidaan vaikuttaa vain rajallisesti. Arvoketjussa on mahdollista vaikuttaa taaksepäin alkutuotantoon asti asettamalla raaka-ainehankinnoissa tavarantoimittajille kriteerejä tuotteiden ilmastovaikutusten perusteella. On kuitenkin huomattava, että erittäin pienillä yrityksillä, joita on valtaosa toimialan yrityksistä (kuvio 1 luvussa 2), mahdollisuudet vaikuttaa elintarvikeketjun yhteistyökumppaneihin ovat yleensä vähäiset.

Yrityskohtaisesti ravintola voi vaikuttaa omilla toimillaan esimerkiksi ruoanvalmistusmenetelmiä ja raaka-aineiden kylmävarastointia vähäpäästöisemmiksi kehittämällä.

Tuotekohtainen hiilijalanjälkilaskenta

Ruoan hiilijalanjäljestä ja muista ilmastovaikutuksista suurin osa syntyy alkutuotannossa. Ravintoloihin elintarvikeraaka-aineet tulevat monesti useankin valmistus-, pakkaus- ja kuljetusvaiheen jälkeen elintarviketeolisuuden ja tukkukaupan kautta.

Samaan elintarvikeryhmään kuuluvien ja keskenään samankaltaisten elintarvikkeiden ilmastovaikutuksessa voi olla moninkertaisia eroja,

Ravintola voi vaikuttaa asettamalla raaka-ainehankinnoissa tavarantoimittajille kriteerejä tuotteiden ilmastovaikutusten perusteella.

joitka johtuvat eroista muun muassa viljelymenetelmissä, tuotantoalueessa, käytetyissä lannoitteissa tai rehuissa. Elintarvikeketju panostaa samaan elintarvikeryhmään kuuluvien tuotteiden keskinäisen vertailtavuuden kehittämiseen elinkaariarviointia käyttäen. Esimerkiksi LCAFoodPrint-mallissa²⁶ on kehitetty laskentaohjeita ja viestintää tavoitteena edistää tuotteiden ympäristöjalanjälkien vertailukelpoisuutta, luotettavuutta ja läpinäkyvyyttä. Ympäristöjalanjälki kuvaa tietyn tuotteen tuotantoketjua. Sen tulee käsittää vähintään tuotteen hiilijalanjälki ja lisäksi tietoa tuotteen muista olennaisista ympäristöjalanjäljistä.

Voidaan odottaa, että laskentamenetelmien ja viestintätapojen kehittyminen edistää jatkossa myös ravintoloiden mahdollisuuksia kilpailuttaa tavarantoimittajia ympäristöperusteisesti tuoteryhmän sisällä.

Ravintoloiden ruokatuotteiden ilmastovaikutusten laskenta, esimerkiksi annoskohtainen hiilijalanjälkilaskenta, on haastavaa, koska käytettyjen raaka-aineiden kirjo on tuotannon volyyymiin suhteutettuna erittäin suuri. Varsinkin sellaisissa ravintoloissa, joissa ruokalistat vaihtuvat usein, laskenta olisi pystyttävä tuomaan sujuvaksi osaksi ravintolan rutiineja.

Etenkin julkiselle sektorille ruokapalveluita tarjoavat yritykset ovat kuitenkin viime vuosina lisänneet tuotteidensa ja oman toimintansa ilmastovaikutusten selvitys- ja vähentämistyötä. Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaan²⁷ mukaan ruokapalvelulta voidaan luotettavan hiilijalanjälkilaskennan yleistyessä vaatia, että se laskee, millaisen hiilijalanjäljen sen ruokalista ja toiminta aiheuttavat. Tilaaja voi edellyttää, että palvelu kehittää ateriatarjontaa, ruokalistaa ja reseptiikkaa hiilijalanjäljen pienentämiseksi. Myös loppuvuodesta 2024 julkaistavissa uusissa kan-

sallisissa ravitsemussuosituksissa ²⁸ painotetaan ympäristövaikutusten huomioon ottamista ruokapalveluissa.

Ruokapalvelujen ympäristövaikutusten arviointi vaatii paljon osaa- mista myös kilpailuttajalta ja hankinnasta päättävältä taholta. On olennaista pystyä asettamaan kriteerit niin, että ruokapalveluyritysten tarjoukset ovat keskenään vertailukelpoisia.

Suurkeittiöissä käytössä olevat tuotannonohjausjärjestelmät helpottavat tuotekohtaisen hiilijalanjälkitiedon tuottamista. On toivottavaa, että tietojärjestelmien kehittyminen auttaa jatkossa muitakin ravintoloita tuottamaan vastaavaa tietoa nykyistä helpommin ja kohtuullisemmin kustannuksin. Yhteistyö sekä digitaalisia ratkaisuja tarjoavien yritysten että elintarvikeketjun yritysten kanssa on olennaista.

Aineisto ruokapalveluille aterian hiilijalanjäljen laskentaan

Luonnonvarakeskus on julkaissut laajan maksuttoman aineiston aterioiden hiilijalanjäljen laskentaan hankkeessa Ilmastovaikutusdatasetti ruokapalvelusektorille.

Aineisto kattaa tärkeimmät kotimaiset ja tuontiraaka-aineet. Se on geneeristä eli ei sisällä tuotemerkkien tietoja. Aineisto on mahdollista linkittää Fineliin ravitsemustietoihin ja liittää tuotannonohjausjärjestelmiin. Se on myös ladattavissa Excel-tiedostona.

- Hankkeen esittely ja avauswebinaarin (25.9.2024) esitykset <https://www.luke.fi/fi/projektit/foodgwp>
- Aineisto taulukkona (lataa välilehdeltä Data) <https://etsin.fairdata.fi/dataset/50de6ed6-50ea-44ac-992a-c80e94a1a065>
- Aineiston taustadokumentaatio <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/555248>

Ruokahävikin merkitys

Ruoan aiheuttamasta kotitalouksien kulutuksen hiilijalanjäljestä arviolta viisi prosenttia aiheutuu syömäkelpoisen ruoan päätyemisestä jätteeksi. ²⁹ Ruokahävikin ilmastovaikutus ei ole kovin merkittävä verrattuna syödyksi tulleen ruoan ilmastovaikutukseen. ³⁰ Kyse on kuitenkin täysin turhasta ilmastovaikutuksesta, joten ruokahävikin ehkäisemistä pidetään laajalti tärkeänä.

Luonnonvaratieto-palvelun mukaan ravitsemispalveluiden ruokahävikin määrä oli vuonna 2022 suunnilleen samalla tasolla kuin vuotta aiemmin eli noin 64 miljoonaa kiloa vuodessa. Ravitsemispalveluihin lasketaan ruokahävikkitilastoinnissa ravintola-alan lisäksi suurkeittiöt, esimerkiksi koulut, päiväkodit ja sairaalat. Myös ravitsemispalvelujen elintarvikejäte, joka sisältää ruokahävikin lisäksi alun perin syömäkelpotomat osat, oli vuonna 2022 edellisvuoden tasolla. ³¹ Ravitsemispalvelujen osuus Suomen ruokahävikin kokonaismäärästä nousi aiemmasta 16 prosentista 18 prosenttiin, mutta tätä selittää muun muassa muutos alkutuotannon hävikin tilastointitavassa.

Jatkossa kilojen kirjaamisen lisäksi tärkeänä nähdään vaikuttavuusarviointi: esimerkiksi taloudellisten ja ympäristövaikutusten entistä parempi huomiointi hävikin ja elintarvikejätteen seurannassa ja vähentämistoimissa.

Loppuvuodesta 2024 julkaistavien suomalaisten ravitsemussuosituksen ³² luonnoksessa arvioitiin, että metabolinen ruokahävikki eli syöminen yli ravitsemuksellisen tarpeen voi kattaa kolmanneksen ruokajärjestelmän ilmastovaikutuksesta. Voidaankin odottaa, että metabolinen hävikki nousee tulevaisuudessa entistä enemmän esiin.

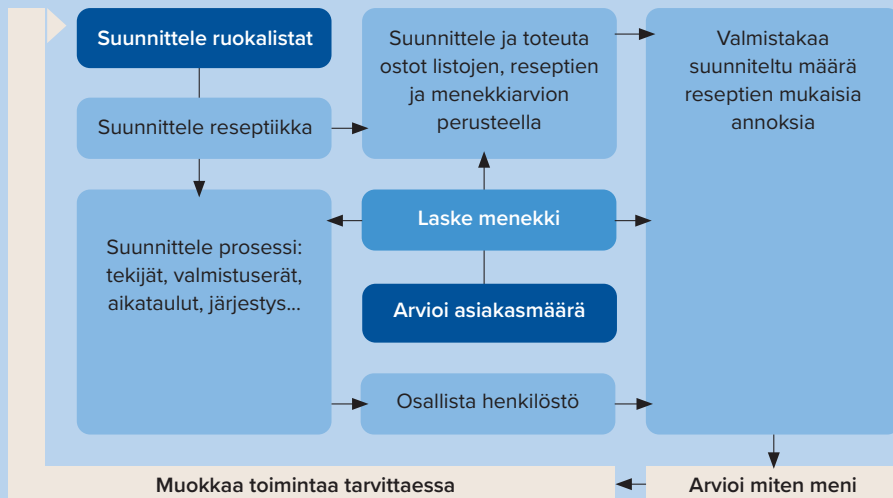
Ravintoloiden toimia ruokahävikin vähentämiseksi

Ravintolat toimivat ruokahävikin vähentämiseksi muun muassa kehittämällä:

- asiakkaiden käyttäytymisen ja menekin ennakkointia
- ruoan jaksottaista valmistusta ja tarjolle vientiä,
- reseptiikkaa, ruokalistan ja/tai tuoteportfolion suunnittelua
- ostotoimintaa ja varastointia,
- hävikin mittaamista
- asiakasviestintää sekä
- henkilökunnan osaamista.

MaRa julkaisi 2021 jäsenistölleen ohjeen Ruokahävikin vähentäminen ravintolassa.³⁵

Ohje esittelee ruokahävikin vähentämisen keinoja ja ohjaa pohtimaan, mitkä keinot omaan toimintaan soveltuvat parhaiten. Ohjeessa käydään läpi ruokatuotannon prosessi menekin arvioinnista asiakkaan ohjaamiseen. Siinä annetaan vinkkejä myös siihen, miten ravintola voi tuoda hävikin vähentämistä esiin osana vastuullisuustyötään. Ohjeen liitteinä on ”huoneentauluja”, joiden avulla henkilökuntaa voi muistuttaa hävikin vähentämisestä.



Kuvio 5. Toiminnan suunnittelu hävikin vähentämisen näkökulmasta. Esimerkki MaRan ohjeesta Ruokahävikin vähentäminen ravintolassa.

Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus

Ravintola-ala liittyi mukaan Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumuksen³³ toiseen kauteen 2022–2026. Sitoumuksen tavoitteena on vähentää elintarvikkeiden tuotannon, jakelun ja kulutuksen ympäristövaikutuksia.

Sitoumus on osa Agenda2030 -toimintaohjelmaa sekä kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta ja toimeenpanee osaltaan valtioneuvoston periaatepäätöstä kiertotalousohjelmasta, joka tavoittelee hiilineutraalia kiertotalousyhteiskuntaa vuoteen 2035 mennessä.

Päätavoitteet ovat sitoumuksen osapuolille yhteiset, mutta omat konkreettiset tavoitteensa ja toimet niihin pääsemiseksi yritys valitsee itse. Toimilla yritys voi muun muassa vähentää ruokahävikin määrää, minimoida tuotantoprosessien hävikkiä, nostaa kierrätysastetta ja vähentää pakkausmateriaalin ja pakkauksiin käytetyn muovien määrää. Yritys raportoi tuloksistaan vuosittain Sitoumus2050-palvelun kautta.

Elokuuhun 2024 mennessä mukaan on liittynyt kuusi MaRan jäsenyritystä, jotka kattavat yhteensä noin 24 prosenttia MaRan jäsenyritysten alan liikevaihdosta, joten toimialan kattavuustavoite, 20 %, on saavutettu.

Vuoden 2023 toistaiseksi julkaisemattoman tulosraportin mukaan eri toimialojen yritykset saivat merkittävimmät tulokset aikaan tuotantoprosessien materiaalitehokkuutta parantamalla. Yritykset muun muassa investoivat laitteisiin, tehostivat raaka-aineiden käyttöä ja paransivat elintarvikejätteen seuranta.

Materiaalitehokkuuden sitoumus toimii väylänä liittyä syksyllä 2024 käynnistymässä olevaan Kiertotalouden green dealiin. Tehty sitoumus korvaa green dealin muutosalueesta Uudistava ruokajärjestelmä suoraan toimenpidealueen Vähennetään ruokahävikkiä ja pakkauksiin käytettävien luonnonvarojen määrää. Lisäksi yritys valitsee liittyessään vähintään yhden muun toimenpidealueen.³⁴

Semma: säästöä hävikkiä vähentämällä

Semma Oy tavoittelee hävikin pienentämistä ja edistää resurssiviisaita toimia olemalla mukana elintarvikealan materiaali-tehokkuuden sitoumuksessa. Yritys on tähän asti hyötynyt sitoumustoiminnasta taloudellisesti ja kokee yhteistyön palvelevan laajemminkin kiertotalouden tavoitteita.

Semma palvelee Jyväskylän yliopiston väkeä ja kaupunkilaisia yhteensä 14 ravintolan ja kahvilan voimin. Osittain Jyväskylän yliopiston ja yliopiston ylioppilaskunnan omistama yritys tarjoaa monipuolisia kahvila-, lounas- ja cateringpalveluita. Yrityksellä on myös oma leipomo Semma Bakery.

Materiaalitehokkuuden sitoumuksen myötä Semma pyrkii korvaamaan muovia sisältävät kertakäyttöastiat muilla ympäristöystävällisemmällä vaihtoehdoilla. Yritys tekee töitä elintarvikejätteen ja -hävikin vähentämiseksi minimoimalla esillepanohävikin muodostumista sekä edistämällä hävikkiruuan myyntiä erilaisilla konsep-

teilla. Se myös viestii yhä aktiivisemmin ruokahävikin vähentämisestä ja kierrätyksen merkityksellisyydestä.

Semma on jo tähän mennessä löytänyt uusia taloudellisia ratkaisuja ruokahävikin vähentämiseen, ja tavoitteena on edelleen jatkaa työtä.

– Ruokahävikin myyntiä on tehostettu, ja uuden lautashävikin seurantamenetelmän myötä on nähty, mistä lautashävikki koostuu, jotta voidaan panostaa annossuunnitteluun”, kertoo yrityksen toimitusjohtaja **Jarmo Sallinen**.

Kiertotaloustoimenpiteiden tueksi Semma teetti hiilijalanjälkilaskennan, jossa hävikin arvoksi arvioitiin 179 000 euroa.

– Tämä on hyvä esimerkki siitä, että liiketoiminnassa voidaan löytää ympäristöystävällisiä ratkaisuja, joilla samaan aikaan pienennetään luontojalanjälkeä ja saavutetaan taloudellisia hyötyjä, Sallinen sanoo.

Lähde Motiva, Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus

Compass Group: tavoitteena hävikin puolittaminen 2025 mennessä

Ruokahävikki on tärkeä ilmastotekijä sekä Compass Groupin että sen asiakkaiden mielestä. Sitä syntyy, mutta sitä voi myös vähentää ruokaketjun kaikissa vaiheissa alkaen tuotekehityksestä aina asiakkaan lautaselle asti.

Compass Group on tehnyt tavoitteellista ruokahävikityötä jo pitkään ja on mukana maailmanlaajuisessa tavoitteessa puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä.

Hävikki näkyi myös yrityksen tammikuussa toteuttamassa ilmastoruokatutkimuksessa: ruokahävikki nousi tärkeysjärjestyksessä kolmanneksi heti henkilöstön hyvinvoinnin ja hygieniaturvallisuuden jälkeen.

– Itse asiassa meillä on tarkoitus puolittaa hävikki jo vuoteen 2025 mennessä pienentämällä hävikkiä vuosittain 5 g per myyty annos, sanoo vastuullisuusjohtaja **Marketta Viljasaari**.

– Ruokahävikkiä syntyy, kun ketjun eri vaiheissa ruokaa menee biojätteeseen. Suurin ilmastovaikutus

syntyy kuitenkin ketjun alkupäässä eli ruoan alkutuotannossa. Jos valmis ruoka päätyy lopulta roskiin, sitä on tuotettu, hankittu ja valmistettu turhaan.

On tärkeää, että koko ruokaketju on mukana ruokahävikin hallinnassa alkaen tuotekehityksestä, joka sisältää muun muassa reseptinkehityksen, raaka-aineiden testaamisen ja säilyvyytestitit.

– Tuotekehityksessä on huomioitava monia yksityiskohtia, esimerkiksi raaka-aineiden pakkauskoke. Hävikkiä syntyy myös siitä, jos reseptiin menee raaka-ainetta pieni määrä, mutta sitä on saatavilla vain suuri pakkaus, Viljasaari sanoo.

Hävikki huomioidaan myös ruokalistojen ja kokoustarjoilujen suunnitteluvaiheessa ja raaka-aineiden tilausvaiheessa, varastoinnissa, valmistuksessa ja esille laitossa. Ravintolan asiakas vaikuttaa ketjun loppuvaiheessa eli lautashävikkiin.

Lähde Compass Group

4.2 Pakkaukset

Kertakäyttöisten pakkausten kulutus on kasvanut pitkään. Arvioiden mukaan noin 60 prosenttia kertakäyttöpakkauksista käytetään elintarvikkeiden pakkaamiseen. Ilmastomuutoksen näkökulmasta haitallisia ovat erityisesti kertakäyttöiset muovipakkaukset, kuten mukaan otettavien ruokien ja juomien pakkaukset, joiden valmistukseen on perinteisesti käytetty fossiilisia raaka-aineita.

Ruokapakkauksen osuus ruoan koko ilmastovaikutuksesta on suhteellisen vähäinen, mutta lainsäädännössä pakkaamiseen kohdistuu runsaasti huomiota (mm. pakkaus- ja pakkausjäteasetuksen muutos ja kertakäyttömuovidirektiivi). Ruokapakkaamisen merkitystä arvioitaessa on hyvä huomata myös ravintoloiden ilmastokädenjälki: Kun ruoka tarjoillaan annoksina paikan päällä kestoastioista, pakkausten käyttö vähenee huomattavasti verrattuna siihen, että kuluttaja hankkisi saman ruoan kotiin kuluttajapakkauksissa. Astioiden pesun vaikutus voi olla päinvastainen, mutta toisaalta ruoan nauttiminen ravintolassa voi olla omiaan vähentämään kotiin hankittavan ruoan hävikkiä.

Muovisten kertakäyttöisten pakkausten Green Deal -sopimus

Muovisten kertakäyttöisten pakkausten Green Deal -sopimus on määraaikainen sopimus, jonka tavoitteena on vähentää muovista valmistettujen kertakäyttöisten juomamukien ja tiettyjen elintarvikkeiden pakkausten kulutusta.³⁶ Ympäristöministeriön hallinnonalaan kuuluva sopimus auttaa osaltaan Suomea saavuttamaan EU:n Suomelle asettamat muovipakkausten kierrätystavoitteet.

Matkailu- ja ravintola-alan osalta tavoitteena oli saada mukaan yrityksiä, joiden yhteinen liikevaihto on vähintään 33 prosenttia koko toimialan liikevaihdosta. Tavoite oli pk-valtaiselle toimialalle vaativa, koska sopimusprosessiin liittyvän hallinnollisen työn määrä on suuri ja toimenpiteiden toteuttaminen edellyttää mukaan tulevilta yrityksiltä

riittäviä henkilöstöresursseja. Haasteista huolimatta toimialan suurimmat yritykset saatiin sitoutettua sopimukseen ja lokakuussa 2023 ympäristöministeriö ilmoitti, että matkailu- ja ravintola-alalle asetettu tavoite oli saavutettu.

Sopimuksen keskeisenä tavoitteena on lisätä elintarvikkeiden kierrätettävyyttä ja korvata muovia sisältävät kertakäyttöastioita ympäristöystävällisimmillä vaihtoehdoilla. Tavoitteiden saavuttamiseksi mukana olevat yritykset tekevät yhteistyötä pakkausvalmistajien kanssa esimerkiksi testaamalla uusia muovittomia tai aiempaa vähämuovisempia ulosmyyntipakkauksia. Lisäksi yritykset kannustavat kuluttajia muovinkäytön vähentämiseen. MaRan tehtävänä on puolestaan tiedottaa jäsenyrityksilleen sopimustoiminnassa löydetyistä hyvistä käytänteistä.

Mukaan lähteneet yritykset ovat sitoumuksissaan asettaneet prosentuaalisia tavoitteita kertakäyttöisten muoviastioiden vähentämiseksi. Sopimus velvoittaa yritykset asettamaan vuoden 2024 aikana kunnianhimoiset tavoitteet muovin vähentämiseksi.

Pakkauksia koskeva lainsäädäntö ja REUSIFY-hanke

Euroopan unionin pakkaus- ja pakkausjäteasetus (PPWR) on hyväksytty alkuvuodesta 2024. Pakkausjäteasetuksen keskeinen tavoite on vähentää pakkausjätteen ja erityisesti muovipakkausjätteen määrää sekä lisätä pakkausten kierrätystä. Asetukseen on hyväksytty progressiiviset pakkausjätteen vähennystavoitteet vuosien 2030, 2035 sekä 2040 osalta:

Asetuksen mukaan pakkauksia tulee vähentää

- 5 % vuoteen 2030 mennessä
- 10 % vuoteen 2035 mennessä
- 15 % vuoteen 2040 mennessä.

Toimialan kannalta merkittäviä muutoksia on tulossa esimerkiksi take away- tuotteiden myyntiin.

Kahden vuoden kuluttua pakkausjäteasetuksen voimaantulosta

*Vähennystavoitteiden toteuttamiseksi
Suomeen on luotava tehokas järjestelmä
pakkausten kierrättämiseen.*

kuluttajille tulee tarjota mahdollisuus käyttää omia astioitaan take away -tuotteita ostettaessa. Kolmen vuoden kuluttua voimaantulosta kuluttajille on tarjottava mahdollisuus ostaa ulosmyyntituotteet uudelleenkäytävissä pakkauksissa ilman, että heille aiheutuu tästä lisäkustannuksia.

Vuoteen 2030 mennessä 10 prosenttia ravintolan tarjoamista pakkauksista tulisi olla uudelleen käytettäviä. Elintarvikkeiden ja juomien kertakäyttöiset muovipakkaukset ravintoloiden sisällä tapahtuvassa tarjoilussa kiellettäisiin. Majoitusliikkeiltä kiellettäisiin esimerkiksi kertakäyttöiset kosmetiikkapienpakkaukset.

Jotta tavoite uudelleenkäytettävien pakkausten määrästä ulosmyynnissä toteutuisi, Suomeen on luotava tehokas järjestelmä pakkausten kierrättämiseen. Pakkausten kierrättäminen ei kuitenkaan voi tapahtua yritysten toimitiloissa, sillä etenkin pienillä ja keskiuurilla yrityksillä ei ole resursseja vastata itse uudelleenkäytön edellyttämästä pakkausten varastoinnista ja pesemisestä.

Teknologian tutkimuskeskus VTT ja Vaasan yliopisto käynnistivät kesäkuussa 2024 REUSIFY-hankkeen, jonka tavoitteena on tehdä Suomesta pakkausten uudelleenkäytön edelläkävijä. Hankkeessa kehitetään muun muassa kierrätysjärjestelmää uudelleenkäytettäville pakkauksille. Lisäksi hankkeessa selvitetään kuluttajien suhtautumista uudelleenkäytettäviin pakkauksiin ja millaisin keinoin uudelleenkäytettävien pakkausten kiinnostavuutta voitaisiin lisätä. Hankkeen 21 mukana olevasta yrityksestä neljä on suuria ravintola-alan yrityksiä.

4.3 Jätteet

Kansallinen jäteasetus edellyttää, että elintarvikealan toimijat pitävät kirjaa elintarvikejätteen määrästä, käsittelystä sekä mahdollisuuksien mukaan ruokahävikistä. Toimijan kirjaaman elintarvikejätteen määrän tulee olla mitattu tai laskettu. Tämän lisäksi elinkeinotoiminnan harjoittajien tulee järjestää toiminnastaan syntyvän yhdyskuntajätteen erilliskeräys muun muassa metalli-, lasi-, paperi- ja biojätteille.

Vaikka asetuksen mukaan kirjanpitovelvollisuus on sillä toimijalla, jonka toiminnassa tai hallussa jäte muodostuu, myös jätehuoltoyritykset keräävät tietoja ammattimaisilla ja luotettavilla järjestelmillä. Jätehuoltoyrityksien tuottaman tiedon hyödyntäminen voi johtaa parempiin lopputuloksiin jätemäärän vähentämisessä kuin elintarvikealan toimijoiden jätteiden punnitsemisesta saatavien tietojen hyödyntäminen. Lisäksi se keventäisi elintarvikealan toimijoiden raportointivastuuta.

Ravintolat voivat vaikuttaa toiminnasta aiheutuvaan epäsuoraan hiilijalanjälkeen vähentämällä ruokahävikin osuutta toiminnassaan.

Suomi on sitoutunut kansainvälisiin elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähennystavoitteisiin. Valmisteilla olevassa jätepuitedirektiivin muutoksessa säädettäisiin jäsenmaille velvollisuus vähentää elintarvikejätettä 30 prosenttia henkeä kohti vähittäiskaupassa, ravintoloissa ja ruokapalveluissa sekä kotitalouksissa. Kotitaloudet tuottavat merkittävästi enemmän elintarvikejätettä ja ruokahävikkiä kuin muut elintarvikeketjun osat: Suomessa noin puolet, EU-tasolla noin 55 prosenttia kaikesta elintarvikejätteestä.³⁷ Yhteistavoite on siksi ravintola-alan kannalta erittäin haastava.

Matkailu- ja ravintola-alan yritykset voivat edistää kiertotaloutta etsimällä yhteistyökumppaneita jätteiden kierrättämiseksi uusien tuotteiden raaka-aineeksi. Toimialalla syntyvien jätteiden määrä on kuitenkin pieni ja niiden koostumus epähomogeeninen, ja varsinkin matkailualan toimipaikat sijaitsevat usein hajallaan pitkien matkojen päässä toisistaan sekä jätettä raaka-aineena hyödyntävistä yrityksistä. Siksi varsinkin pienten yritysten mahdollisuudet kiertotaloudessa ovat rajalliset.

5

Yhteenveto: Vähähiilisyiden edistäminen matkailu- ja ravintola-alalla



Energiatehokkuus

- energiatehokkaiden koneiden ja laitteiden hankinnat, tarvittaessa yhdessä vuokranantajan kanssa
- rakennuksen energiatehokkuuden parantaminen korjausrakentamisessa



Ruoka

- ruokahävikin vähentäminen
- ruoanvalmistusmenetelmien ja varastoinnin kehittäminen vähäpäästöisemmäksi
- huomio vähähiilisyteen raaka-ainehankinnoissa



Pakkaukset

- ulosmyyntipakkausten määrän tai pakkauksiin käytettävän materiaalin määrän vähentäminen
- ympäristöystävällisempiin pakkausmateriaaleihin siirtyminen
- uudelleen käytettävät ulosmyyntipakkaukset perinteisten pakkausten rinnalle
- muovittomat ja vähämuoviset ulosmyyntipakkaukset perinteisten pakkausten rinnalle



Jätteet

- yritystoiminnasta syntyvien jätteiden vähentäminen
- kattavasta jätehuollosta sopiminen, tarvittaessa yhdessä vuokranantajan kanssa



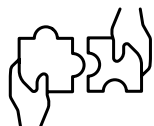
Asiakkaat

- asiakkaiden kestävän liikkumisen edistäminen
- asiakkaiden kannustaminen ympäristöystävällisiin valintoihin ja toimintatapoihin



Johtaminen ja organisaatiokulttuuri

- osto-, hankinta- ja kilpailutusosaamisen kehittäminen sekä vastuullisten hankintojen lisääminen
- kestävyysajattelu osaksi yrityksen liiketoimintaa, kulttuuria ja arvoja
- henkilöstön kestävyysosaamisen kehittäminen
- työntekijöiden kestävän liikkumisen edistäminen



Sidosryhmäyhteistyö

- alkutuotannon ilmastovaikutusten vähentäminen
- kiertotalouden edistäminen
- pakkausten ja pakkausmateriaalien kehittäminen



Sopimukset ja sitoumukset

MaRa on solminut seuraavat sopimukset ja sitoumukset, joihin liittymällä jäsenyritys voi edistää useita yllä luetelluista tavoitteista ja toimista:

- Energiatehokkuussopimus
- Elintarvikealan materiaalihokkuuden sitoumus
- Muovisten kertakäyttöisten annospakkausten Green Deal -sopimus

Hiilijalanjälkilaskuri yrityksille

Sustainable Travel Finland (STF) -ohjelma auttaa yrityksiä rakentamaan kestävän matkailun Suomea.

Ilmainen kestävän matkailun kehittämisohjelma on avoin kaikille matkailuyrityksille ja -alueille. Ohjelman työkaluihin kuuluu maksuton matkailualan hiilijalanjälkilaskuri Hiilikuri. Laskuri auttaa yrityksiä tunnistamaan toiminnan keskeiset päästölähteet ja niihin vaikuttavat tekijät.

<https://stfhub.visitfinland.com>

Sustainable Travel Finland -ohjelmassa mukana

- 1180 matkailuyritystä
 - 65 matkailualueetta
 - 387 merkin saanutta yritystä
- (luvut vuodelta 2023)

Viitteet

- 1 Myös Kestävän matkailun tila 2023 -raportin mukaan matkailu- ja ravintola-alalla energiaa kuluu eniten kiinteistöjen sähkön-, lämmön- ja vedenkulutukseen sekä koneiden ja laitteiden käyttöön. Visit Finland 2023. Kestävän matkailun tila 2023. Saatavilla: <https://www.visitfinland.fi/49d3d1/globalassets/visitfinland.fi/vf-julkaisut/2024/kestavan-matkailun-tila-2023.pdf>.
- 2 Compass Group Finland. 2023. Suomen Vastuullisuuskatsaus 2023. Saatavilla: https://www.compass-group.fi/globalassets/finland/campaigns/other/compass-group-vastuullisuusraportti-2023_web.pdf.
- 3 Zero Carbon Forum. 2021. Net Zero. The Guide for the Brewing and Hospitality Sector. Matching your net zero ambition with a credible strategy. Saatavilla: <https://zerocarbonforum.com/assets/pdf/final-ZCF-roadmap.pdf>.
- 4 Tilastokeskus. 2024. Yritysten rakenne- ja tilinpäätöstilastot. Saatavilla: <https://stat.fi/tilasto/yrty>.
- 5 Esimerkiksi Salo, M., Heiskanen, E., Heikkinen, M., Heinonen, T., Jylhä, H., Kaljonen, M., Kautto, P., Lähteenmäki-Uutela, A., Matschoss, K., Meriläinen, T., Nissinen, A., Pyrhönen, T., Saarinen, M., Salminen, J., Salmivaara, L., Savolainen, H., Seppälä, J., Springare, S., Turunen, T., Vainio, A. & Virkkunen, H. 2023. Ohjaukeinoja kotitalouksien kulutuksen hiilijalanjäljen pienentämiseen. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2023:47. Saatavilla: <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/165085>.
- 6 Nurmi, O. 2024. Valtakunnallinen ja alueellinen matkailutilinpito: Matkailun talous- ja työllisyysvaikutukset 2021–2022. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisuja 2024:15. Saatavilla: <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/165558>.
- 7 Taloustutkimus. 2020. Horeca-rekisteri; Tilastokeskus. 2024. Yritysten rakenne- ja tilinpäätöstilastot. Saatavilla: <https://stat.fi/tilasto/yrty>.
- 8 Tilastokeskus. 2024. Majoitustilasto. Saatavilla: <https://stat.fi/tilasto/matk>.
- 9 Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. 2022. Ravintolaruokailun trenditutkimus. Kantar: Helsinki.
- 10 Thaler, R.H. & Sunstein, C.R. 2008. Nudge – Improving Decisions About Health, Wealth, and Happiness. Yale University Press: New Haven & London.
- 11 Esimerkiksi Bonini, N., Hadjichristidis, C. & Graffeo, M. 2018. Green Nudging. Acta Psychologica Sinica, 50 (8): 814–826
- 12 Taulukon 6 esimerkit Green Key -sertifiointijärjestelmästä. Green Key. 2022. Green Key -kriteeristö ja -kriteeristöopas 2022–2025. Saatavilla: https://greenkey.fi/wp-content/uploads/2022/03/GreenKey_kriteerit-ja-selitykset_2022_2025FIN1.4.pdf.
- 13 Visit Finlandin Kestävän matkailun tila 2023 -raportissa todetaan, että kattavat lajitellumahdollisuudet ovat usein asiakkaalle yksi näkyvimpiä asioita yritysten ympäristövästauksessa.
- 14 Opetushallitus. 2023. Laaja-alainen osaaminen 2030-luvulla. Laaja-alaisen osaamistarpeiden kehitys vuoteen 2030 mennessä – Osaamisen ennakointifoorumin 2021–2024 tuloksia. Raportit ja selvitykset 2023:1. Saatavilla: <https://www.oph.fi/fi/tilastot-ja-julkaisut/julkaisut/laaja-alainen-osaaminen-2030-luvulla>.
- 15 Euroopan komissio. 2022. GreenComp, Kestävää kehitystä koskeva eurooppalainen osaamiskehys. Saatavilla: <https://op.europa.eu/publication-detail/-/publication/bc83061d-74ec-11ec-9136-01aa75ed71a1>.
- 16 Euroopan komissio. s.a. Next Tourism Generation Skills Alliance. PANTOUR-project: Pact for Next Tourism Generation Skills 2022–2026. Lisätietoja: <https://nexttourismgeneration.eu/>.
- 17 Puhdas sähköntuotanto kasvoi, päästöt ja hinnat romahtivat. 2024. Energiatiedotuskeskus. 11.1.2024. Saatavilla: <https://energia.fi/tiedotteet/sahkovuosi-2023-puhdas-sahkontuotanto-kasvoi-paastot-ja-hinnat-romahtivat/>.
- 18 Energiatiedotuskeskus. s.a. Kaukolämpö ja kaukojäähdytys. Saatavilla: <https://energia.fi/energiatieto/energiantuotanto/kaukolampo-ja-jaahdytys/>.
- 19 Tilastokeskuksen mukaan vuonna 2022 majoitus- ja ravitsemistoiminnan yrityksistä 95 prosenttia oli alle 10 hengen mikroyrityksiä.
- 20 Esimerkiksi Euroopan parlamentti. 2024. Energiatiedotuskeskus. Saatavilla: https://www.europarl.europa.eu/erpl-app-public/factsheets/pdf/fi/FTU_2.4.8.pdf.
- 21 Kriteeri: Kohde on liittynyt elinkeinoelämän energiategohokkuussopimukseen matkailu- ja ravintola-alan toimenpideohjelman kautta.
- 22 Käyttökäytännöt toimenpiteet ovat tyypillisesti ilman investointeja toteutettuja asetusarvo- ja käyttöaika-muutoksia.
- 23 Salo, M., Heiskanen, E., Heikkinen, M., Heinonen, T., Jylhä, H., Kaljonen, M., Kautto, P., Lähteenmäki-Uutela, A., Matschoss, K., Meriläinen, T., Nissinen, A., Pyrhönen, T., Saarinen, M., Salminen, J., Salmivaara, L., Savolainen, H., Seppälä, J., Springare, S., Turunen, T., Vainio, A. & Virkkunen, H. 2023. Ohjaukeinoja kotitalouksien kulutuksen hiilijalanjäljen pienentämiseen. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2023:47. Saatavilla: <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/165085>.
- 24 Kotitalouksien kulutuksella on merkittävä ilmastovaikutus. Suomen ympäristökeskuksen artikkeli 17.2.2021. Ilmatieteen laitoksen, Suomen ympäristökeskuksen ja Luonnonvarakeskuksen yhteinen Ilmasto-opas-sivusto. Saatavilla: <https://www.ilmasto-opas.fi/artikkelit/kotitalouksien-kulutuksella-on-merkittava-ilmastovaikutus>.
- 25 Irz, X. 2024. Kohti kestävää ruokavaliota Suomessa. Puheenvuoro 19.6.2024 Reilu ruokamurros (JUST FOOD) -hanke 2019–2025. Saatavilla: [https://justfood.fi/fi-FI/Puheenvuorot/Uutisarkisto/Kohti_kestavaa_ruokavaliota_Suomessa\(66807\)](https://justfood.fi/fi-FI/Puheenvuorot/Uutisarkisto/Kohti_kestavaa_ruokavaliota_Suomessa(66807)).
- 26 Luonnonvarakeskus. s.a. Elintarvikkeiden elinkaariarviointimetodologian kehittäminen ja harmonisointi – LCAFoodPrint-hanke 2021–2024. Lisätietoja: <https://www.luke.fi/fi/projektit/lcafoodprint>.
- 27 Maa- ja metsätalousministeriö. 2021. Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Saatavilla: https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163640/Vastuullisten_ruokapalveluiden_hankinta-opas_2021.pdf.

- 28 Uusien kansallisten ravitsemussuositusten lausuntokierros kesällä 2024. Uudet kansalliset ravitsemussuositukset julkaistaan loppuvuodesta 2024.
- 29 Kotitalouksien kulutuksella on merkittävä ilmastovaikutus. Suomen ympäristökeskuksen artikkeli 17.2.2021. Ilmatieteen laitoksen, Suomen ympäristökeskuksen ja Luonnonvarakeskuksen yhteinen Ilmasto-opas-sivusto. Saatavilla: <https://www.ilmasto-opas.fi/artikkelit/kotitalouksien-kulutuksella-on-merkittava-ilmastovaikutus>.
- 30 Saarinen, M., Kaljonen, M., Niemi, J., Antikainen, R., Hakala, K., Hartikainen, H., Heikkinen, J., Joensuu, K., Lehtonen, H., Mattila, T., Nisonen, S., Ketoja, E., Knuutila, M., Regina, K., Rikkinen, P., Seppälä, J. & Varho, V. 2019. Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät: Ruoka-Minimi-hankkeen loppuraportti. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:47. Saatavilla: <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/161742>.
- 31 Luonnonvaratieto. s.a. Elintarvikejäte ja ruokahävikki 2020, 2021 ja 2022. Luonnonvarakeskus. Saatavilla: <https://luonnonvaratieto.luke.fi/numerotieto/raportit?panel=elintarvikejate>.
- 32 Uusien kansallisten ravitsemussuositusten lausuntokierros kesällä 2024. Uudet kansalliset ravitsemussuositukset julkaistaan loppuvuodesta 2024.
- 33 Motiva. s.a. Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus 2022–2026. Lisätietoja: https://www.motiva.fi/ratkaisut/materiaalitehokkuus/elintarvikealan_materiaalitehokkuuden_sitoumus.
- 34 Ympäristöministeriö. s.a. Kiertotalouden green deal: pelisäännöt ja muutosalueet. Lisätietoja: <https://ym.fi/documents/1410903/0/Kiertotalouden+green+dealin+pelis%C3%A4%C3%A4nn%C3%B6t.pdf/099b29a3-8e72-e75a-7201-a862550a2a20/Kiertotalouden+green+dealin+pelis%C3%A4%C3%A4nn%C3%B6t.pdf?t=1724134537398>.
- 35 Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. s.a. Ruokahävikki. Saatavilla: <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/ruokahavikin-vahentaminen.html>.
- 36 Nykyinen sopimuskausi on 2022–2027. Sopijaosapuolina ovat ympäristöministeriön lisäksi Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry, Elintarviketeollisuusliitto ry, Päivittäistavara kauppa ry ja Suomen Pakkausyhdistys ry.
- 37 Luonnonvarakeskus. s.a. Elintarvikejätteen määrästä EU:ssa julkaistu ensimmäiset seurantatiedot. Elintarvikejäte- ja ruokahävikkiseuranta -hanke 2020–. Saatavilla: <https://projects.luke.fi/ruokahavikki-seuranta/tuloksia/>.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

VAHVA VALTAKUNNALLINEN matkailu-, majoitus-, ravintola- ja elämyspalvelualojen sekä niihin liittyvien hyvinvointipalvelualojen edunvalvoja ja työmarkkinajärjestö. MaRassa on 3 100 jäsentä, joilla on 8 000 toimipaikkaa. MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 70 000 henkilöä.

Merimiehenkatu 29, 00150 Helsinki
vaihde 09 6220 200 • www.mara.fi • [@wwwMaRafi](https://www.facebook.com/MaRaRy)

MARA LEVITTÄÄ tietoa hyvistä käytännöistä jäsenyrityksilleen ja kertoo tehokkaaksi arvioiduista toimenpiteistä jäsenviestinnässään, -tilaisuuksissa ja -koulutuksissa. MaRa kannustaa jäsenyrityksiään tekemään omaa hiilijalanjälkilaskentaa ja selvittämään mahdollisuuksia kehittää toimintaansa vähähiilisemmäksi.

© Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2024

TYÖRYHMÄ Veli-Matti Aittoniemi, Katri Jakosuo, Marjaana Ingervo, Klaus Kähäri, Kai Massa, Ari Peltoniemi

Kuvat Shutterstock



MATKAILU- JA RAVINTOLAPALVELUT MARA RY

Merimiehenkatu 29, 00150 Helsinki • vaihde 09 6220 200 • www.mara.fi • [@wwwMaRafi](https://www.instagram.com/wwwMaRafi)

MA·RA 