



Päästöjä keittiöistä

Ravintola-alan suurten toimijoiden
ilmastotyö

6/24

Raportti on tuotettu joukkorahoittajien tuella.

Finnwatch on suomalaisen yritystoiminnan globaaleja vaikutuksia tutkiva kansalaisjärjestö. Finnwatchin taustalla vaikuttaa 11 kehitys-, ympäristö-, ay- ja kuluttajajärjestöä: Solidaarisuus, Eettisen kaupan puolesta, Suomen Ammattiliittojen Solidaarisuuskeskus SASK, Attac, Kirkon Ulkomaanapu, Suomalaiset kehitysjärjestöt Fingo, Dalitien solidaarisuusverkosto, Maan ystävät, Kuluttajaliitto, Kansalaisjärjestöjen ihmisoikeussäätiö KIOS ja Suomen Lähetysseura.

Julkaisuajankohta: kesäkuu 2024

Kannen kuva: Ksenija Toyechkina / Shutterstock

Sisältö

| | |
|---|-----------|
| 1. Johdanto..... | 4 |
| 2. Ilmastonmuutoksen hillintä edellyttää ruoan päästöjen vähentämistä..... | 6 |
| 3. Suomessa ravintola-alan ilmastotoimet ovat alkutekijöissään..... | 8 |
| 4. Päästöjen vähentäminen ravintola-alalla..... | 10 |
| 4.1 Vähäpäästöiset ruokahankinnat..... | 11 |
| 4.2 Valintojen ohjaaminen | 12 |
| 4.3 Ruokahävikin vähentäminen..... | 14 |
| 5. Ravintoloiden ilmastotoimia koskevat vaatimukset uudessa EU-säätelyssä..... | 15 |
| 6. Ilmastotyö alan suurimpien toimijoiden ravintoloissa..... | 19 |
| 6.1 Ravintolatoimintaa koskevat ylätason ilmastotoimet | 20 |
| 6.2 Ravintolatason toimet..... | 24 |
| 7. Yhteenveto | 26 |
| 8. Suositukset | 29 |

1. Johdanto

Ruoka on yksi eniten ilmastoa lämmittävistä tekijöistä aiheuttaen jopa kolmanneksen ihmisperäisistä kasvihuonekaasupäästöistä¹. Vaikka tärkeimmät keinot ruokajärjestelmän päästöjen leikkaamiseksi tunnetaan varsin hyvin, eivät ruokaan liittyvät päästöt ole globaalilla² tai kansallisella³ tasolla vähentyneet.

Ravintoloissa ja ruokaloissa syötävillä annoksilla on suuri vaikutus ruokajärjestelmän päästöihin. Ravintoloissa tehtävät ratkaisut vaikuttavat paitsi suoraan päästöihin myös siihen, miten ruokailutottumukset ja elintarviketuotanto ja -teollisuus kehittyvät. Suomessa on lähes 13 000 ravintolayritystä, jotka harjoittavat ravitsemustoimintaa yli 16 000 toimipisteessä⁴. Suomalaisten on arvioitu syövän keskimäärin 1,65 ravintola-annosta viikossa, mikä tarkoittaa, että Suomessa syödään vuosittain satoja miljoonia ravintola-annoksia⁵.

Ravintoloissa tarjottavan ruuan päästöjä lasketaan sekä ravintolatoimintaa harjoittavien yritysten päästöihin, Suomen kansalliseen päästökirjanpitoon että suomalaisten kulutuksen päästöihin. Kansainväliset yritys vastuustandardit asettavat yrityksille velvollisuuden tuntea ja vähentää oman toimintansa haitallisia vaikutuksia⁶ mukaanlukien kasvihuonekaasupäästöt⁷. Näitä velvoitteita on viime vuosina myös viety lainsäädännön tasolle⁸. Suomessa on puolestaan EU:n ilmastopolitiikan ja YK:n ilmastopöytäkirjan tuoma velvollisuus

1 Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D. et al. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food* 2: 198–209. <https://www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9>

2 Pathak, M., Slade, R., Shukla, P.R. et al. (2022). *Climate Change 2022: Mitigation of Climate Change, Technical Summary*. Ilmastopaneeli IPCC:n kuudennen arviointiraportin kolmannen työryhmän tekninen yhteenveto, s. 110 ja 113. https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_TechnicalSummary.pdf

3 Ympäristöministeriö. (2023). Ilmastovuosikertomus 2023. Ympäristöministeriön julkaisuja 2023:27, s. 22. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/165065>

4 Vuoden 2022 tilanne. Ks. MaRa. (20.12.2023). Ravintolayritysten määrä. Verkkosivu. Haettu 15.5.2024 osoitteesta: <https://www.mara.fi/toimiala/tilastot/yritysten-ja-tyollisten-maara/ravintolayritysten-maara.html>

5 MaRa. (13.12.2022). Ravintolaruoan suosio ennätystasolla – kustannusten nousu ajaa yrityksiä ahtaalle. Lehdistötiedote. <https://www.mara.fi/ajankohtaista/tiedotteet/ravintolaruoan-suosio-ennatystasolla-kustannusten-nousu-ajaa-yrityksia-ah-taalle>

6 OECD. (2018). *OECD Due Diligence Guidance for Responsible Business Conduct*. Raportti. <https://mneguidelines.oecd.org/due-diligence-guidance-for-responsible-business-conduct.htm>; OHCHR. (2011). *Guiding Principles on Business and Human Rights*. YK:n ihmisoikeusvaltuutetun raportti. https://www.ohchr.org/sites/default/files/documents/publications/guidingprinciplesbusinesshr_en.pdf

7 Working Group on the issue of human rights and transnational corporations and other business enterprises. (2023). *Information Note on Climate Change and the Guiding Principles on Business and Human Rights*. YK:n ihmisoikeusvaltuutetun raportti. <https://www.ohchr.org/sites/default/files/documents/issues/business/workinggroupbusiness/Information-Note-Climate-Change-and-UNGPs.pdf>

8 Euroopan parlamentti. (2024). Yritysten kestävä toimintaa koskeva huolellisuusvelvoite. EU-direktiivin lopullinen, parlamentissa hyväksytty versio. https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-9-2024-0329_FI.html; Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2013/34/EU, tietyntyyppisten yritysten vuositilinpäätöksistä, konsernitilinpäätöksistä ja niihin liittyvistä kertomuksista. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=CELEX:02013L0034-20240109>

vähentää omia päästöjään⁹. Kulutuksen päästöihin kuitenkin lasketaan sekä Suomessa että sen rajojen ulkopuolella suomalaisten kulutuksesta aiheutuvat päästöt, eikä näille ole vähennysvelvoitetta tai edes numeerista tavoitetta. On kuitenkin arvioitu, että kulutuksen päästöjä pitäisi saada Suomessa vähennettyä nykyisestä vuosikymmenen loppuun mennessä noin kolmannekseen, jotta tahti vastaa Pariisin ilmastopimuksen tavoitteita¹⁰.

Tässä raportissa tarkastellaan kolmen suuren Suomessa toimivan ravintola-alan yrityksen toimia kasvihuonekaasujen vähentämiseksi. NoHo, Restel ja SOK pyörittävät yhteenlaskettuna yli 900 ravintolaa. Sillä, millaista ruokaa nämä kolme toimijaa ravintoloissaan tarjoavat ja miten ravintoloiden muita päästöjä hallitaan, on suuri merkitys sekä Suomen maatalouden että suomalaisten kuluttajien päästöihin. Niillä on myös kansainvälisistä yritysvastuuperiaatteista¹¹ nouseva ihmisoikeusperustainen vastuu tuntee oman toimintansa haitalliset vaikutukset ja vähentää niitä. EU-sääntely on lähivuosina tuomassa näitä vaatimuksia myös lainsäädäntöön.

Raportissa taustoitetaan yhteyksiä ruuan, ravintolatoiminnan ja ilmastonmuutoksen välillä (luvut 2–4). Luvussa viisi käydään läpi uuden EU-sääntelyn vaatimuksia koskien yritysten ilmastotoimia. Luvussa kuusi esitellään miten selvitys tehtiin ja millaisia tuloksia siitä saatiin. Raportin lopussa on yhteenveto (luku 7) sekä suositukset (luku 8) alan yrityksille ja päätöksentekijöille.

9 Ympäristöministeriö. (n.d.). Euroopan unionin ilmastopolitiikka. Verkkosivu. Haettu 28.5.2024 osoitteesta: <https://ym.fi/euroopan-unionin-ilmastopolitiikka>; Ympäristöministeriö. (n.d.). Pariisin ilmastopimus. Verkkosivu. Haettu 28.5.2024 osoitteesta: <https://ym.fi/pariisin-ilmastopimus>

10 Suomalaisten kulutuksen päästöt olivat vuonna 2021 keskimäärin 7,7 tonnia asukasta kohden. On arvioitu, että henkeä kohden lasketun hiilijalanjäljen tulisi olla noin 2,5 tonnia vuonna ja laskea siitä noin 1,4 tonniin vuoteen 2040 ja noin 0,7 tonniin vuoteen 2050. Ks. Sitra. (2019). 1,5 asteen elämäntavat. Sitran selvityksiä, s. 21–22. <https://www.sitra.fi/julkaisut/1o5-asteen-elamantavat/>; Suomen ympäristökeskus. (11.4.2024). Suomalaisten kulutuksen hiilijalanjälki miltei puolittunut 2000-luvulla 14 hiilidioksiditonista 7,7 tonniin. Lehdistötiedote. <https://www.sttinfo.fi/tiedote/70136371/suomalaisen-kulutuksen-hiilijalanjalki-miltei-puolittunut-2000-luvulla-14-hiilidioksiditonista-77-tonniin?publisherId=69819243&lang=fi>

11 OECD. (2023). OECD Guidelines for Multinational Enterprises on Responsible Business Conduct. Raportti. <https://mne-guidelines.oecd.org/mneguidelines/>; OHCHR. (2011). Guiding Principles on Business and Human Rights. YK:n ihmisoikeusvaltuutetun raportti. https://www.ohchr.org/sites/default/files/documents/publications/guidingprinciplesbusinessshr_en.pdf

2. Ilmastonmuutoksen hillintä edellyttää ruoan päästöjen vähentämistä

Ruokajärjestelmä aiheuttaa jopa kolmanneksen ihmisperäisistä kasvihuonekaasupäästöistä, ja tästä valtaosa syntyy maataloudessa¹². Globaalisti näitä päästöjä ei ole saatu vähennettyä¹³. Myös Suomessa maatalouden päästöt ovat pysyneet pitkään käytännössä muuttumattomina, vaikka kyseessä on yksi suurimmista päästölähteistä¹⁴. Muiden päästöjen vähentyessä tämä tarkoittaa, että maatalouden osuus Suomen kokonaispäästöistä on noussut noin 18 prosentista vuonna 2005 noin 24 prosenttiin vuonna 2022.

Se, ettei maatalouden päästöjä ole vähennetty, hidastaa myös niin sanottujen kulutusperäisten, yhtä suomalaista kohden laskettujen päästöjen vähentämistä. Vaikka suomalaisten kulutuksen hiilijalanjälki on lähes puolittunut 2000-luvulla noin 14 tonnista noin 8 tonniin, ovat elintarvikkeiden päästöt pysyneet jokseenkin samana koko 2000-luvun. Vuonna 2021 elintarvikkeiden ja alkoholittomien juomien osuus suomalaisten kulutuksen päästöistä oli 19 prosenttia.¹⁵

Eläinperäisen ravinnon tuotannon ja kulutuksen vähentäminen tiedetään tärkeimmäksi päästövähennyskeinoksi ruokajärjestelmässä. Muun muassa hallitustenvälinen ilmastopaneeli IPCC¹⁶ ja Maailmanpankki¹⁷ ovat nostaneet raporteissaan esiin lihansyönnin vähentämiseen liittyvät päästövähennysmahdollisuudet. Tuoreen arvion mukaan Pariisin sopimuksen tavoitteiden saavuttaminen edellyttää, että karjatalouden päästöt puolite-

12 Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D. et al. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food* 2: 198–209. <https://www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9>

13 Pathak, M., Slade, R., Shukla, P.R. et al. (2022). Climate Change 2022: Mitigation of Climate Change, Technical Summary. Ilmastopaneeli IPCC:n kuudennen arviointiraportin kolmannen työryhmän tekninen yhteenveto, s. 110 ja 113. https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_TechnicalSummary.pdf

14 Ympäristöministeriö. (2023). Ilmastovuosikertomus 2023. Ympäristöministeriön julkaisuja 2023:27, s. 22. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/165065>

15 Suomen ympäristökeskus. (11.4.2024). Suomalaisten kulutuksen hiilijalanjälki miltei puolittunut 2000-luvulla 14 hiilidioksiditonniasta 7,7 tonniin. Lehdistötiedote. <https://www.sttinfo.fi/tiedote/70136371/suomalaisten-kulutuksen-hiilijalanjal-ki-miltei-puolittunut-2000-luvulla-14-hiilidioksiditonniasta-77-tonniin?publisherId=69819243&lang=fi>

16 Pathak, M., Slade, R., Shukla, P.R. et al. (2022). Climate Change 2022: Mitigation of Climate Change, Technical Summary. Ilmastopaneeli IPCC:n kuudennen arviointiraportin kolmannen työryhmän tekninen yhteenveto, s. 117. https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_TechnicalSummary.pdf

17 Sutton, W.R., Lotsch, A., Prasann, A. (2024). Recipe for a Livable Planet: Achieving Net Zero Emissions in the Agrifood System. Raportin yhteenveto, s. 13. <https://openknowledge.worldbank.org/server/api/core/bitstreams/c68a6f57-d4fb-4176-9a85-e313dd34c4e2/content>

taan vuosikymmenen loppuun mennessä¹⁸. Se, että vähäpäästöinen ruokavalio vähentäisi päästöjä (erityisesti märehitijöistä aiheutuvaa metaanipäästöä), säästäisi tuoreen tutkimuksen mukaan myös niin sanottua globaalia hiilibudjettia muuhun käyttöön, vähentäisi ilmastotavoitteiden saavuttamiseen tarvittavien hiilenpoistojen tarvetta ja laskisi niiden saavuttamiseen tarvittavaa päästöhintaa¹⁹.

Suomessa Luonnonvarakeskuksen ja Suomen ympäristökeskuksen RuokaMinimi-hankkeessa on arvioitu, että lihansyönnin puolittaminen vähentäisi ravitsemuksen päästöjä noin 13 prosenttia nykyiseen verrattuna. Lihasta luopuminen ja kalansyönnin lisääminen²⁰ vähentäisivät päästöjä selvästi enemmän, noin 30 prosenttia. Vertailussa käytetyistä ruokavalioista eniten päästöjä vähensi vegaaniseen ruokavalioon siirtyminen, noin 37 prosenttia.²¹

Ekologiset perusteet nostettiin vuonna 2023 ensimmäistä kertaa mukaan pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin, joiden aiempi lähtökohta on ollut pelkästään terveellisen ruokavalion edistäminen²². Useimmiten terveellisyys ja ekologisuus johtavat samansuuntaisiin muutoksiin, kuten esimerkiksi lihansyönnin vähentämiseen, mutta kestäväksi arvioitu taso voi olla eri. Uusissa pohjoismaisissa ohjeissa todetaan muun muassa, että vaikka terveyssyistä on suositeltavaa, että punaista lihaa ei käytetä enempää kuin 350 grammaa viikossa, ympäristösyistä sitä tulisi käyttää tätä vähemmän. Päivitetyt pohjoismaiset suositukset toimivat pohjana uusille kansallisille ravitsemussuosituksille, jotka on määrä julkaista vuoden 2024 loppuun mennessä²³.

Suomessa eläinperäisen tuotannon ohella maatalouden päästöjä aiheuttaa maatalouskäyttöön otetuissa turvepelloissa tapahtuva mikrobiologinen hajoaminen. Nämä maaperäpäästöt ovat yli puolet maatalouden kokonaispäästöistä, vaikka päästöjä aiheuttavien turvepeltojen osuus peltoalasta on vain 11 prosenttia. Turvepeltopäästöjen vähentämiseksi on esitetty muun muassa monivuotisiin viljelykasveihin tai kosteikkoviljelyyn siir-

18 Harwatt, H., Hayek, M.N., Behrens, P. et al. (2024). Options for a Paris compliant livestock sector. Tutkimusraportti, s. 19. <https://animal.law.harvard.edu/wp-content/uploads/Paris-compliant-livestock-report.pdf>

19 Humpenöder, F., Popp, A., Merfort, L. et al. (2024). Food matters: Dietary shifts increase the feasibility of 1.5°C pathways in line with the Paris Agreement. Science Advances 10(13). <https://www.science.org/doi/10.1126/sciadv.adj3832>

20 Varsinkin muikku ja silakka ovat päästöiltään punaista lihaa parempia vaihtoehtoja. Kasvatetut lohikalat ovat taas suhteellisen suuripäästöisiä. Ks. Luonnonvarakeskus. (2022). Suomalaisten kalatuotteiden ilmastovaikutus. Raportti. <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/551647>

21 Saarinen, M., Kaljonen, M., Niemi, J. et al. (2019). Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät. RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti, s. 21. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/161742>

22 Valtioneuvosto. (20.6.2023). Vähemmän lihaa, enemmän kasviksia: tässä ovat pohjoismaiset ravitsemussuositukset 2023. Lehdistötiedote. <https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/vahemman-lihaa-enemman-kasviksia-tassa-ovat-pohjoismaiset-ravitsemussuositukset-2023>

23 Ruokavirasto. (30.5.2024). Kansalliset ravitsemussuositukset julkiseen kuulemiseen. Lehdistötiedote. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/uutiset/kansalliset-ravitsemussuositukset-julkiseen-kuulemiseen/>

tymistä. Lisäksi on esitetty maankäyttömuutosmaksua, joka tekisi uusien turvepeltojen raivaamisen kannattamattomaksi.²⁴

3. Suomessa ravintola-alan ilmastotoimet ovat alkutekijöissään

Vakiintuneen käytännön mukaan ravintoloiden, kuten muidenkin yritysten, päästöt luokitellaan kolmeen luokkaan²⁵. Niin sanotut scope 1 -päästöt sisältävät yrityksen toiminnassa suoraan syntyvät päästöt, joita ravintoloiden tapauksessa ovat esimerkiksi ravintolan keittiössä ruoan valmistukseen tai ravintolan omissa kuljetuksissa käytettävien polttoaineiden päästöt sekä vuodot kylmälaitteista, joissa käytetään kylmäaineita, jotka ovat ilmastoa lämmittäviä kasvihuonekaasuja. Scope 2 -päästöillä tarkoitetaan toimitiloihin hankitun energian kuten sähkön tuotannosta aiheutuvia päästöjä. Scope 3 -päästöt kattavat ennen kaikkea muut hankinnat eli esimerkiksi hankittujen raaka-aineiden ja koneiden valmistuksen päästöt.

Suomessa ravintola- ja matkailualan kokonaispäästöjä on arvioitu lähinnä vuonna 2020 julkaistussa etujärjestö MaRan laatimassa vähähiilisyystiekartassa. Tiekartan laskelmissa ei kuitenkaan ollut lainkaan mukana suurinta päästölähdettä eli scope 3 -päästöjä, joihin kuuluvat myös tarjottavan ruuan tuotannon päästöt. Scope 1 ja 2 -päästöjen suuruudeksi arvioitiin 500 000 tonnia hiilidioksidiekvivalenttia, mikä vastaa noin prosenttia Suomen päästöistä. Raportissa kuitenkin todetaan, ettei tulos edes näiden kahden päästoluokan osalta anna kovin luotettavaa kuvaa koko alasta, sillä arvio perustuu vain 12 yritykseltä saatuihin vastauksiin.²⁶

Ravintola-alan päästövähennyksiä hahmoteltiin samassa keväällä 2020 julkaistussa vähähiilisyystiekartassa. Selvityksessä, joka kattoi ravintoloiden lisäksi myös matkailualan, esitettiin, miten alan päästöjä olisi mahdollista vähentää 77 prosenttia vuoden 2018 tasosta vuoteen 2035 mennessä. Kuten edellä todettua, näissä luvuissa ei kuitenkaan huomioitu

24 Suomen Akatemia. (2023). Ratkaisuja Suomen ruokastrategiaan, FOOD-ohjelman tietopaketti päättäjille. Strategisen tutkimuksen raportti, s. 16. <https://www.aka.fi/globalassets/3-stn/1-strateginen-tutkimus/strateginen-tutkimus-pahkinankuoressa/ohjelmat-ja-hankkeet/food-ratkaisuja-suomen-ruokastrategiaan-2023.pdf>; Luonnonvarakeskus. (2022). Turvepeltojen kosteikkoviljely ja pohjaveden korkeuden säätely: Kannattavuus ja päästövähennysmahdollisuudet. Raportti. <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/552046>

25 GHG-protokolla. (n.d.). Corporate standard, Revised edition. Yritysten päästölaskentaa koskeva standardi, s. 25. <https://ghgprotocol.org/corporate-standard>

26 MaRa. (2020). Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyteen. Loppuraportti, s. 18–19. <https://www.mara.fi/media/toimiala/toimiala/matkailu-ja-ravintola-alan-hiilitiekartta-loppuraportti-29.4.2020.pdf>

scope 3 -päästöjä kuten tarjottavan ruoan tuotantoa, joten toimenpiteet keskittyivät energiatehokkuuden parantamiseen.²⁷ Tiekartan päivitys on määrä julkaista elokuussa 2024, ja ennakkotietojen mukaan siinä käsitellään scope 3 -päästöjä lähinnä pakkausten, hävikin ja jätteiden näkökulmista²⁸.

Scope 3 -päästöihin puuttuminen on erityisen tärkeää, sillä ruokaan liittyvät päästöt painottuvat vahvasti raaka-aineiden tuotantoon²⁹ ja erityisesti eläinperäisiin tuotteisiin³⁰. Esitetyt arviot ruokasektorin scope 3 -päästöjen osuudesta vaihtelevat noin kahdesta kolmasosasta yli 90 prosenttiin³¹. Ravintolakohtaiset erot voivat kuitenkin olla varsin suuria esimerkiksi ravintolassa tarjolla olevasta ruokavalikoimasta riippuen. Esimerkiksi tässä selvityksessä mukana oleva Restel kertoo verkkosivuillaan, että ravintolan hiilijalanjäljestä

27 MaRa. (2020). Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyteen. Loppuraportti. <https://www.mara.fi/media/toimiala/toimiala/matkailu-ja-ravintola-alan-hiilitiekartta-loppuraportti-29.4.2020.pdf>

28 Toimialojen uusia ja valmisteilla olevia vähähiilisyystiekarttoja esiteltiin työ- ja elinkeinoministeriön 6.6.2024 järjestämässä sidosryhmätilaisuudessa.

29 Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. Nature Food 2: 198–209. https://www.ed.ac.uk/files/atoms/files/food_systems_are_responsible_for_a_third_of_global.pdf

30 Esimerkiksi pelkästään karjataloudesta aiheutuu selvästi yli puolet ruokajärjestelmän kasviuonekaasupäästöistä, vaikka se tuottaa vain reilun kolmanneksen käytettävästä proteiinista ja ainoastaan vajaan viidenneksen kaloreista. Ks. Poore, J., Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science 360(6392): 987-992. <https://doi.org/10.1126/science.aag0216>

31 Ravintolatoiminnan, tai laajemmin ruokasektorin yritysten, scope 3 -päästöjen eli pääasiassa hankintojen osuus kokonaispäästöistä arvioidaan yleensä noin 70–95 prosentiksi. Kattavaa arviota siitä, mikä hankintojen osuus ravintola-alan kokonaispäästöistä on tai mikä on eläinperäisten raaka-aineiden osuus hankintojen päästöistä ei kuitenkaan ilmeisesti ole tehty. Yritysten ilmastoraportointia tietokantaansa kokoava CDP-järjestö niputtaa ruoka-alan yritykset yhteen juoma- ja tupakka-alan kanssa, ja näillä toimialoilla toimivissa yrityksissä hankintojen osuus oli vuonna 2021 keskimäärin 67 prosenttia kokonaispäästöistä ja 77 prosenttia scope 3 -päästöistä. CDP. (2023). CDP Technical Note: Relevance of Scope 3 Categories by Sector. Raportti. https://cdn.cdp.net/cdp-production/cms/guidance_docs/pdfs/000/003/504/original/CDP-technical-note-scope-3-relevance-by-sector.pdf; Muita arvioita ks. esim. Bertham, O. (14.3.2024). Towards consistent measurement of Scope 3 emissions in the food and drink sector. Blogikirjoitus Deloitteen verkkosivuilla. Haettu 8.6.2024 osoitteesta: <https://www.deloitte.com/uk/en/Industries/consumer/blogs/2023/towards-consistent-measurement-of-scope-3.html>; Casey, C. (18.3.2024). Food companies tackling Scope 3 emissions despite weak SEC rule: expert. Artikkelit Food Dive -sivustolla. Haettu 8.6.2024 osoitteesta: <https://www.fooddive.com/news/sec-climate-rule-scope-3-emissions-carbon-footprint-pepsico-howgood-tracking/708947/>; Carbonmaps. (n.d.). Tackling Scopes 1, 2, and 3 in Food Service. Yrityksen verkkosivut. Haettu 8.6.2024 osoitteesta: <https://www.carbonmaps.io/blog/tackling-scopes-1-2-and-3-in-food-service>; Ducky. (n.d.). Scope 3 GHG reporting in the food and drink sector. Yrityksen verkkosivut. Haettu 8.6.2024 osoitteesta: <https://support.ducky.eco/en/scope-3-food-and-drink>; SkootEco. (22.2.2024). The CO2 outputs of restaurants. Yrityksen verkkosivut. <https://skoot.eco/articles/the-co2-outputs-of-restuarants>; Vorne, V., Kyttä, V., Lindfors, K. (22.5.2023). Uusi hiilijalanjälkiai-neisto auttamaan ruokapalvelujen ilmastotyötä, FoodGWP-hanke. Esitys Ympäristökestävyyden edistäminen ruokasektorilla -seminaarissa. https://www.luke.fi/sites/default/files/2023-05/Uusi%20hiilijalanj%C3%A4lkiaineisto%20auttamaan%20ruokapalvelujen%20ilmastoty%C3%B6t%C3%A4%20FoodGWP-hanke_Virpi%20Vorne.pdf; Wrap. (10.2.2022). Consistent Measure Scope 3 Emissions Food and Drink Industry Coming. Lehdistötiedote. <https://www.wrap.ngo/media-centre/press-releases/consistent-measure-scope-3-emissions-food-and-drink-industry-coming>; WWF. (2023). Reducing Greenhouse Gases with Incentives at the Farm: How companies are moving from setting climate targets to delivering on them. Raportti, s. 1. <https://www.worldwildlife.org/publications/reducing-greenhouse-gases-with-incentives-at-the-farm-how-companies-are-moving-from-setting-climate-targets-to-delivering-on-them>; Ying, C. (8.10.2025). The Carbon Footprint of Eating Out. Blogikirjoitus. Haettu 8.6.2024 osoitteesta: <https://madfeed.co/2015/the-carbon-footprint-of-eating-out/>; Zero Carbon Forum. (12.4.2023). How to reduce your Scope 3 emissions in hospitality. Verkkootikseli. Haettu 10.6.2024 osoitteesta: <https://zerocarbonforum.com/whats-new/2023/4/12/how-to-reduce-your-scope-3-emissions-in-hospitality>

60–90 prosenttia muodostuu hankinnoista ja että puolestaan hankintojen ilmastovaikutuksista 40–80 prosenttia muodostuu tuotetusta lihasta, kananmunista, juusto- ja lehmänmaidotuotteista³².

Seuraavassa luvussa käsitellään tarkemmin erilaisia keinoja, joilla ravintola-alalla voitaisiin vähentää kasvihuonekaasupäästöjä (luku 4). Sen jälkeen tarkastellaan tuoreen yritysvastuulainsäädännön ravintola-alan yrityksille asettamia vaatimuksia (luku 5).

4. Päästöjen vähentäminen ravintola-alalla

Ravintoloilla on useita tapoja vähentää päästöjään. Scope 1 -päästöt syntyvät suoraan ravintoloiden omassa toiminnassa ja toimenpiteet niiden vähentämiseksi edellyttävät muutoksia laitteistoon, esimerkiksi kaasuliesien tai öljylämmityksen korvaamista sähköllä, kylmälaitteista syntyvien kasvihuonekaasuvuotojen minimointia tai omien ajoneuvojen uusimista sähköisiksi tai muuten vähäpäästöisiksi.³³

Scope 2 -päästöjen vähentäminen on mahdollista kahdella tavalla: vähentämällä hankittavan energian määrää sekä siirtymällä vähäpäästöisen energian hankintaan. Ensimmäisen tavan osalta kyse on ravintolan laitekannan uudistamisesta energiatehokkaaksi, henkilökunnan opastamisesta energiaa säästävään tapaan käyttää laitteita sekä tarvittaessa tilojen energiaremonteista. Energian hankinnan osalta kyse on esimerkiksi sähkösopimuksen muuttamisesta päästöttömällä energialla tuotetuksi. Joissain ravintoloissa sähkö kuuluu vuokraan, jolloin sähkösopimuksen muuttamisesta on neuvoteltava vuokranantajan kanssa.³⁴

Koska valtaosa ravintoloiden päästöistä liittyy tarjoiltavan ruoan tuotannon päästöihin, scope 3 -päästöjen vähentämisen ytimessä ovat toimet, jotka vähentävät tarvetta hankkia suuripäästöisiä raaka-aineita. Näitä ovat kuluttajavalintojen ohjaaminen vähäpäästöisempiin vaihtoehtoihin, mikä auttaa muuttamaan hankintojen rakennetta, sekä ruokahävikin

32 Restel. (n.d.). Ympäristö. Yrityksen verkkosivut. Haettu 8.6.2024 osoitteesta: <https://www.restel.fi/ymparisto/>

33 Ks. esim. Kuuluvainen, S., Päällysaho, M., Rajala, T. et al. (2021). Ravintolat hiilijalanjäljillä Mission Zero Foodprint -työkirja. Raportti. <https://www.theseus.fi/handle/10024/508117>; MaRa. (2020). Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyteen. Loppuraportti. <https://www.mara.fi/media/toimiala/toimiala/matkailu-ja-ravintola-alan-hiilitiekartta-loppuraportti-29.4.2020.pdf>

34 Ks. esim. Kuuluvainen, S., Päällysaho, M., Rajala, T. et al. (2021). Ravintolat hiilijalanjäljillä Mission Zero Foodprint -työkirja. Raportti. <https://www.theseus.fi/handle/10024/508117>; MaRa. (2020). Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyteen. Loppuraportti. <https://www.mara.fi/media/toimiala/toimiala/matkailu-ja-ravintola-alan-hiilitiekartta-loppuraportti-29.4.2020.pdf>

vähentäminen, mikä vähentää hankittavan ruoan määrää. Näitä toimia käsitellään alaluissa 4.1, 4.2. ja 4.3.

Scope 3 -päästöihin kuuluvat myös muun muassa laite- ja kalustohankinnat, ulkoa ostetut logistiikkapalvelut, liikematkat ja henkilökunnan päivittäiset työmatkat kuten myös asiakkaiden liikkumisesta aiheutuvat päästöt. Kokonaisvaltainen päästöjen raportointi ja vähentäminen edellyttää myös näiden päästöluokkien huomioimista, joskin ravintoloiden tapauksissa ruokahankintojen ja tiloissa käytettävän energian päästöt ovat yleensä merkittävimmät.³⁵

4.1 Vähäpäästöiset ruokahankinnat

Koska ruoan ilmastovaikutukset painottuvat voimakkaasti muutamiin korkeapäästöisiin raaka-aineisiin, ravintolat voivat saavuttaa päästövähennyksiä korvaamalla toiminnassaan näitä raaka-aineita vähäpäästöisemmällä vaihtoehdoilla. Esimerkiksi naudanlihan päästöt ovat moninkertaiset siipikarjaan tai kasvatettuun kalaan verrattuna, ja niillä edelleen suuremmat kuin luonnonkalalla tai kasviproteiineilla³⁶.

Erot voivat olla suuria paitsi yksittäisten raaka-aineiden myös kokonaisten annosten välillä³⁷. Tutkimuksessa esimerkiksi nautaa ja juustoa sisältävän lasagnen päästöt arvioitiin yli 15 kertaa suuremmiksi kuin vegaanisen lasagnen päästöt³⁸. Saman tutkimuksen mukaan vegaaniseen vaihtoehtoon verrattuna curryn päästöt olivat seitsemän kertaa suuremmat, kun pääraaka-aineena käytettiin kanaa.

Siirtymistä korkeapäästöisistä raaka-aineista vähäpäästöisiin voidaan tehdä säätämällä nykyisten annosten reseptiikkaa siten, että suuripäästöisiä raaka-aineita (kuten punaista lihaa ja juustoa) korvataan täysin tai osittain vähäpäästöisemmällä raaka-aineilla (kuten kasviproteiineilla)³⁹. Toinen tapa on muuttaa tarjolla olevaa valikoimaa siten, että suuripäästöisiä ruokia korvataan tarjonnassa kokonaan toisilla, pienipäästöisillä annoksilla.

35 Ks. esim. Kuuluvainen, S., Päällysaho, M., Rajala, T. et al. (2021). Ravintolat hiilijalanjäljillä Mission Zero Foodprint -työkirja. Raportti. <https://www.theseus.fi/handle/10024/508117>; MaRa. (2020). Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyteen. Loppuraportti. <https://www.mara.fi/media/toimiala/toimiala/matkailu-ja-ravintola-alan-hiilitiekartta-loppuraportti-29.4.2020.pdf>

36 Ilmasto-opas. (2020). Ilmastonmuutosta voi hillitä ilmastoystävällisellä ruokavaliolla. Verkkoartikkeli. Haettu 10.6.2024 osoitteesta: <https://www.ilmasto-opas.fi/artikkelit/ilmastonmuutosta-voi-hillita-ilmastoystavallisella-ruokavaliolla>

37 Virtanen, Y., Kurppa, S., Saarinen, M. et al. (2010). Carbon footprint of food – An approach from national level and from a food portion. Seminaariartikkeli. https://ifsa.boku.ac.at/cms/fileadmin/Proceeding2010/2010_WS3.2_Kurppa.pdf

38 Takasc, B., Stegemann, J.A., Kalea, A.Z. et al. (2022). Comparison of environmental impacts of individual meals, Does it really make a difference to choose plant-based meals instead of meat-based ones? Journal of Cleaner Production 379(2). <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.134782>

39 Ks. esim. Espoon kaupunki. (2019). ots. Espoon kaupungin kestävän energian ja ilmaston toimintasuunnitelma. Espoon kaupungin SECAP-suunnitelma, s. 116–117. https://mycovenant.eumayors.eu/storage/web/mc_covenant/documents/8/tj9caRcG0dNZfMv621S2HdxNOe3AAtz.pdf

Forum Virium Helsingin ja Laurea-ammattikorkeakoulun Mission Zero Foodprint -hankkeessa vuosina 2019–2021 kehitettiin ja pilotoitiin ravintoloiden ilmastoratkaisuja. Sen loppuraportissa esitetään kasvisruokien osuutta lisääviksi keinoiksi muun muassa säännölliset lihattomat tai kasvispainotteiset päivät, kasvisversiot suosituista liharuoista sekä kasvisannokset, joihin voi lisätä lihaa lisämaksusta⁴⁰.

4.2 Valintojen ohjaaminen

Hankintojen päästöjä voidaan hallita myös ohjaamalla asiakkaiden kysyntää vähäpäästöisiin annoksiin ja raaka-aineisiin⁴¹. Tätä voidaan tehdä esimerkiksi edistämällä kasvispohjaisiin ruokiin kohdistuvia valintoja muun muassa hinnoittelulla, mainonnalla tai asettamalla näitä ruokalistassa tai buffet-linjastossa esille ennen eläinperäisiä ruokia. Mission Zero Foodprint -hankkeen loppuraportissa ehdotetaan myös kasvisruokien normalisoinnista esittämällä ne osana normaalia menua sen sijaan, että ne olisi listattu erillisellä kasvisruokalistalla⁴².

Lisäksi ohjaamiseen voidaan käyttää merkintöjä, joilla asiakkaille kerrotaan eri vaihtoehtojen ilmastovaikutuksista. Vuonna 2014 päättyneessä Ilmastolounas-hankkeessa kehitettiin Ilmastovalinta-merkintä, jota pilotoitiin 25 ravintolassa. Merkinnällä viestittiin ruokailijoille, mitkä ovat ilmastoystävällisimmät ateriavaihtoehdot⁴³. Unicafe otti merkin käyttöön syksyllä 2022 raaka-aineita koskevan päästölaskennan kehityttyä⁴⁴. Unicafe merkitsee annoksen vähäpäästöiseksi jos sen päästöt ovat alle 0,5 kilogrammaa hiilidioksidiekvivalenttia.

Vastaavia merkintöjä on kehitetty myös muissa hankkeissa. Esimerkiksi Vantaalla vähintään 30 prosenttia keskivertoa pienemmän hiilijalanjäljen aiheuttavassa kouluruoka-annoksessa on ollut käytössä Hiilidiili-merkintä⁴⁵. Oppilaille tehdyn kyselyn perusteella merkki vaikuttaa joka kolmannen oppilaan tekemiin valintoihin. Vuonna 2021 Mission

40 Kuuluvainen, S., Päällysaho, M., Rajala, T. et al. (2021). Ravintolat hiilijalanjäljillä Mission Zero Foodprint -työkirja. Raportti, s. 75. <https://www.theseus.fi/handle/10024/508117>

41 The Behavioural Insights Team. (2020). A Menu for Change, Using behavioural science to promote sustainable diets around the world. Raportti. <https://www.bi.team/publications/a-menu-for-change/>

42 Kuuluvainen, S., Päällysaho, M., Rajala, T. et al. (2021). Ravintolat hiilijalanjäljillä Mission Zero Foodprint -työkirja. Raportti, s. 75. <https://www.theseus.fi/handle/10024/508117>

43 Lyytimäki, J., Kaljonen, M. (2016). Ilmastovalinta lounasruokailussa, ympäristömerkintöjen tahattomat vaikutukset. Elintarvike ja Terveys-lehti 2/2016. <https://helda.helsinki.fi/server/api/core/bitstreams/18d90c15-10b4-40e6-a822-905f64d-faabc/content>

44 Unicafe. (7.11.2022). UniCafe tuo kaikkien aterioidensa hiilijalanjäljen asiakkaiden nähtäville. Lehdistötiedote. <https://unicafe.fi/ylva/uutiset/unicafe-tuo-kaikkien-aterioidensa-hiilijalanjaljen-asiakkaiden-nahtaville/>

45 Valtioneuvosto. (8.3.2023). Hiilidiili-merkki auttaa oppilaita valitsemaan ympäristön kannalta hyviä pääruokavaihtoehtoja. Lehdistötiedote. <https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/hiilidiili-merkki-auttaa-oppilaita-valitsemaan-ympariston-kannalta-hyvia-paaruokavaihtoehtoja>

Zero Foodprint -hankkeessa lanseerattiin Ilmastoannos-merkintä ravintoloiden käyttöön⁴⁶. Merkin käyttö edellyttää, että annoksen raaka-aineiden yhteenlasketut päästöt ovat alle 1,0 kilogrammaa hiilidioksidiekvivalenttia.

Kansainvälisesti on jonkin verran näyttöä, että pienemmästä ilmastovaikutuksesta kertomisella on päästöjä vähentävää vaikutusta⁴⁷. Britanniassa toteutettiin talvella 2019–2020 tutkimus, jossa annosten hiilijalanjäljet olivat esillä kolmessa Cambridgen yliopiston ruokalassa seitsemän viikon ajan. Tutkimuksen perusteella merkinnät vähensivät korkeapäästöisten annosten suosiota ja vastaavasti lisäsivät vähäpäästöisten annosten suosiota. Keskimäärin myydyn annoksen päästöt vähenivät kokeilussa 4,3 prosenttia.⁴⁸ Vastaavassa tutkimuksessa Ruotsissa päästöt vähenivät 3,6 prosenttia⁴⁹.

Saksassa tehtiin loppuvuodesta 2022 samankaltainen kokeilu, jossa opiskelijaravintolassa testattiin erilaisia ilmastovaikutuksesta kertovia merkintöjä. Parhaiten toimi yhdistelmä, jossa annoksen ilmastovaikutuksesta kerrottiin sekä värillä (punainen korkeapäästöinen, keltainen keskipäästöinen, vihreä vähäpäästöinen) että lukemalla, joka kertoi euromääräisen ilmastohaitan, joka perustui 199 euron tonnihintaan. Tällä yhdistelmällä myytyjen annosten päästöt vähenivät 9,2 prosenttia. Heikommin toimivia keinoja olivat muun muassa värityksen yhdistäminen tietoon siitä, kuinka suuren osuuden henkilökohtaisesta päivittäisestä hiilibudjetista kyseinen annos kuluttaa, sekä se, että annoksesta kerrottiin ainoastaan hiilijalanjäljen suuruus hiilidioksidiekvivalenttina.⁵⁰ Eräessä aiemmassa tutkimuksessa toimivaksi keinoksi on havaittu myös hiilijalanjäljen havainnollistaminen suhteessa siihen, kuinka montaa minuuttia lamppua voisi pitää päällä vastaavilla päästöillä⁵¹.

Suomessa kuluttajille suunnatuissa hiilijalanjälkeä koskevissa merkinnöissä ja niiden taustalla olevan laskennan kattavuudessa ja avoimuudessa on ollut puutteita⁵², mutta muun

46 Forum Virium Helsinki. (8.12.2021). Ilmastoannos-merkki jää ravintoloiden käyttöön. Uutinen verkkosivuilla. <https://forumvirium.fi/ilmastoannos-merkki-jaa-ravintoloiden-kayttoon/>

47 Tämän ja seuraavan kappaleen kirjallisuuskatsaus on esitetty aiemmin raportissa Finnwatch. (2024). Jalanjälkiä ilmassa. Raportti. <https://finnwatch.org/fi/julkaisut/jalanjaelkie-ilmassa>. Tekstissä esitelyjen tutkimusten lisäksi ks. myös WRI. (1.2.2022). Changes to Menu Messaging Can Increase Sales of Climate-friendly Food. Haettu 10.6.2024 osoitteesta: <https://www.wri.org/update/menu-messaging-increase-sales-climate-friendly-food>

48 Lohmann, P.M., Gsottbauer, E., Doherty, A. et al. (2022). Do carbon footprint labels promote climatarian diets? Evidence from a large-scale field experiment. *Journal of Environmental Economics and Management* 114. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0095069622000596?pes=vor>

49 Brunner, F., Kurz, V., Bryngelsson, D. (2018). Carbon Label at a University Restaurant – Label Implementation and Evaluation. *Ecological Economics* 146. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921800917301404?via%3Dihub>

50 Beyer, B., Chaskel, R., Euler, S. et al. (2023). How Does Carbon Footprint Information Affect Consumer Choice? A Field Experiment. *Journal of Accounting Research* 62(1): 101-136. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1475-679X.12505>

51 Camilleri, A.R., Larrick, R.P., Hossain, S. (2018). Consumers underestimate the emissions associated with food but are aided by labels. *Nature Climate Change* 9: 53–58. <https://www.nature.com/articles/s41558-018-0354-z>

52 Finnwatch. (2024). Jalanjälkiä ilmassa. Raportti. <https://finnwatch.org/fi/julkaisut/jalanjaelkie-ilmassa>

muassa Luonnonvarakeskus kehittää parhaillaan tähän liittyvää ohjeistusta elintarvikelalle⁵³.

4.3 Ruokahävikin vähentäminen

Ravintoloiden päästöjä voidaan vähentää myös ruokahävikkiä vähentämällä, mikä onnistuessaan vähentää hankittavan ruuan määrää. Toisaalta on huomattava, että hävikkiä vähentämällä vähennetään päästöjä ainoastaan syömättä jääneen ruoan osalta. Pelkästään hävikkiin kohdistuvilla toimilla ei siten voida saavuttaa niin suuria päästövähennyksiä kuin esimerkiksi korkeapäästöisten raaka-aineiden käyttöä vähentämällä. Lisäksi ravitsemustoiminnassa syntyvän hävikin määrän on arvioitu riippuvan melko paljon siitä, millaista ravintolatoimintaa harjoitetaan⁵⁴. Esimerkiksi pikaruoka- ja a la carte -ravintoloissa hävikin vähentämiseen liittyvät päästövähennysmahdollisuudet voivat olla selvästi pienemmät kuin buffet-ravintoloissa tai linjastoruokaloissa.

Luonnonvarakeskuksen vuonna 2020 julkaiseman tarkastelun perusteella ravitsemuspalveluiden ruokahävikki on keskimäärin 15,9 prosenttia, eli noin kuudennes valmistetusta ruuasta jää syömättä. Hävikistä selvästi yli puolet (9,1% kaikesta valmistetusta ruuasta) syntyi tarjoiluvaiheessa, mikä tarkoittaa esimerkiksi buffetissa tarjolla ollutta poisheitettävää ruokaa, jota ei missään vaiheessa oteta lautaselle syötäväksi. Toiseksi eniten hävikkiä syntyi lautaselle jätetystä ruuasta (5,4%) ja vähiten ruoan valmistuksessa (1,5%). Kaikesta ravintoloissa syntyvästä elintarvikejätteestä noin kolme neljäsosaa arvioitiin syömäkelpoiseksi.⁵⁵

Ravintoloiden ruokahävikkiä voidaan vähentää monin eri tavoin. Näitä ovat esimerkiksi hävikin huomioiminen ruokalistan suunnittelussa, hankittujen raaka-aineiden oikeista määristä ja varastoinnista huolehtiminen sekä annoskokojen pienentäminen⁵⁶. Lisäksi myymätöntä syömäkelpoista ruokaa voidaan hyödyntää. Esimerkiksi Food Waste Ecosystem -hankkeessa pyritään luomaan verkostoja, joiden avulla ravintoloiden ylijäänyttä

53 Ks. Luke. (n.d.). Elintarvikkeiden elinkaariarviointimetodologian kehittäminen ja harmonisointi. LCAFoodPrint-hankkeen sivu. Haettu 13.6.2024 osoitteesta: <https://www.luke.fi/fi/projektit/lcafoodprint>; Luke. (n.d.). Ilmastovaikutusdatasetti ruokapalvelusektorille. FOODGWP-hankkeen sivu. Haettu 13.6.2024 osoitteesta: <https://www.luke.fi/fi/projektit/foodgwp>

54 Luke. (2021). Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantarjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitiekartta. Raportti, s. 31. https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/547657/luke-luobio_49_2021.pdf?sequence=7&isAllowed=y; MTT. (2012). Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa, Foodsplill 2010–2012 -hankkeen loppuraportti. Raportti, s. 31. <https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/438248/mttraportti41.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

55 Luonnonvarakeskus. (2020). Ravitsemispalveluiden elintarvikejäte: jätteen määrä 2018–2019 ja seurannan kehittäminen. Raportti. <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/545374>

56 Kettunen, M. (14.9.2022). Mitä kuluttajan kannattaa tietää ravitsemispalveluiden ruokahävikistä? Blogikirjoitus Luonnonvarakeskuksen verkkosivuilla. <https://www.luke.fi/fi/blogit/mita-kuluttajan-kannattaa-tietaa-ravitsemispalveluiden-ruokahavikista>

ruokaa voidaan hyödyntää entistä laajemmin esimerkiksi ruoka-apuun⁵⁷. ResQ-palvelu puolestaan auttaa ravintoloita vähentämään hävikin riskiä, sillä sen alustalla ylijäämäruokaa voidaan myydä takeaway-annoksina⁵⁸.

Luonnonvarakeskuksen ylläpitämällä Ruokahävikkitiekartta-sivustolla listataan myös lukuisia muita ravintola-alan hankkeita, joissa ruokahävikkiä on pyritty vähentämään⁵⁹. Myös toimialajärjestö MaRa on julkaissut oman oppaansa ruokahävikin vähentämiseksi⁶⁰.

5. Ravintoloiden ilmastotoimia koskevat vaatimukset uudessa EU-sääntelyssä

Myös ravintolatoimintaa tulee jatkossa koskemaan EU:n yritys vastuusääntelyn vaatimukset, jotka ohjaavat liiketoiminnan kehittämistä yhteensopivaksi Pariisin ilmastopöytäkirjan tavoitteiden kanssa. Erityisen merkittävä on toukokuussa 2024 lopullisesti hyväksytty yritys vastuudirektiivi⁶¹ (CSDDD), joka edellyttää, että suurimpien yritysten tulee "hyväksyä ja toteuttaa ilmastonmuutoksen hillintää koskeva siirtymäsuunnitelma, jolla pyritään varmistamaan parhaaksi katsotulla tavalla, että yrityksen liiketoimintamalli ja -strategia ovat yhdenmukaisia kestäväan talouteen siirtymisen ja ilmaston lämpenemisen rajoittamista 1,5 celsiusasteeseen koskevan tavoitteen kanssa Pariisin sopimuksen mukaisesti". Direktiivin artiklan 22 myötä direktiivin piiriin kuuluvien yritysten tulee hyväksyä ja toteuttaa siirtymäsuunnitelmat, joiden tulee sisältää: 1) ilmastotavoitteet, 2) kuvauksen keinoista

57 HEVi. (n.d.). Food waste ecosystem - ruokahävikin vähentäminen ja hävikkiruuan hyödyntäminen. Verkkosivu. Haettu 31.5.2024 osoitteesta: <https://hevinovations.fi/food-waste-ecosystem/>

58 ResQ. (n.d.). Paranna myyntiäsi ja vähennä ruokahävikkiä. Yrityksen verkkosivut. <https://www.resq-club.com/fi/sell>

59 Ruokahävikkitiekartta. (n.d.). Ravitsemuspalvelut. Verkkosivusto. <https://ruokahavikkitiekartta.fi/keinot-ja-hankkeet-kejuvaiheittain/ravitsemispalvelut/>

60 MaRa. (2021). Ruokahävikin vähentäminen ravintolassa. Raportti. <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/ruokahavikin-vahentaminen.html>

61 Yritys vastuudirektiivi hyväksyttiin lopullisesti EU:n kilpailukykyneuvostossa 24.5.2024. Lopullinen teksti julkaistaan myöhemmin virallisesti, mutta se on jo saatavilla Euroopan parlamentin sivuilla. Ks. European Parliament legislative resolution of 24 April 2024 on the proposal for a directive of the European Parliament and of the Council on Corporate Sustainability Due Diligence and amending Directive (EU) 2019/1937 (COM(2022)0071 – C9-0050/2022 – 2022/0051(COD)) https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-9-2024-0329_EN.html

tavoitteiden saavuttamiseksi, 3) selvitys suunnitelman rahoittamisesta, ja 4) kuvaus yrityksen johdon roolista suunnitelman toteuttamisessa.⁶²

Ilmastotavoitteet tulee asettaa vuodelle 2030 ja sen jälkeen viiden vuoden välein aina vuoteen 2050 saakka, jolloin EU on oman ilmastolakinsa mukaisesti ilmastoneutraali⁶³. EU:n ilmastolain lisäksi yritysten tavoitteiden tulee olla yhteensopivat Pariisin ilmastopuhtauspöytäkirjan mukaisen puolentoista asteen tavoitteen kanssa ja niiden tulee perustua ”luotettavaan tieteelliseen näyttöön”. Tavoitteiden tulee kattaa scope 1, 2 ja 3 -päästöt kunkin merkittävän päästöluokan osalta. Ravintola-alan yrityksillä scope 3 -päästöt voidaan varsinkin hankintojen osalta olettaa merkittäviksi. Koska scope 3 -päästöt kattavat liikekumppanien päästöjä, direktiivi vaikuttaa tältä osin myös varsinaista soveltamisalaa pienempiin yrityksiin, joiden päästöistä tarvitaan aiempaa tarkempaa tietoa ja joiden on osana suur-yritysten arvoketjuja pystyttävä vähentämään myös omia päästöjään vähintään siltä osin kuin ne liittyvät suuryrityksille toimitettaviin tuotteisiin.

Siirtymäsuunnitelman edellyttämien keinojen osalta mainitaan ”muutokset yrityksen tuote- ja palveluvalikoimaan”. Vaatimus on erittäin merkittävä ravintola-alalla, jossa suuri osa päästöistä liittyy suuripäästöisiin, erityisesti eläinperäisiin raaka-aineisiin. Kun direktiivin soveltaminen alkaa yritysten koon perusteella porrastettuna vuonna 2027, siirtymäsuunnitelman hyväksyminen ja suunnittelu on viranomaisvalvonnan piirissä.

Jo aiemmin voimaan astunut kestävyysraportointidirektiivi⁶⁴ (CSRD), joka on pantu jo toimeen Suomen kirjanpitolaissa⁶⁵, on henkilölliseltä soveltamisalaltaan CSDDD:tä laajempi⁶⁶. Se ei velvoita varsinaisiin päästövähennystoimiin vaan keskittyy niistä raportointiin. Direktiivin myötä yritysten on vuodesta 2025 (eli vuoden 2024 tiedoista) lähtien

62 Siirtymäsuunnitelman vaatimusten tarkemmat määrittelyt löytyvät direktiivin artiklasta 22. Ks. European Parliament legislative resolution of 24 April 2024 on the proposal for a directive of the European Parliament and of the Council on Corporate Sustainability Due Diligence and amending Directive (EU) 2019/1937 (COM(2022)0071 – C9-0050/2022 – 2022/0051(COD)) https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-9-2024-0329_EN.html

63 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2021/1119 puiteiden vahvistamisesta ilmastoneutraaliuden saavuttamiseksi sekä asetusten (EY) N:o 401/2009 ja (EU) 2018/1999 muuttamisesta (eurooppalainen ilmastolaki). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=CELEX:32021R1119>

64 Euroopan parlamentin ja neuvoston (EU) direktiivi (EU) 2022/2464. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=CELEX:32022L2464>

65 Kirjanpitolaki 1336/1997. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1997/19971336#L7>

66 Yritysvastuudirektiivi (CSDDD) koskee yrityksiä, joilla on yli tuhat työntekijää ja joiden liikevaihto on enemmän kuin 450 miljoonaa euroa. Kestävyysraportointidirektiivi (CSRD) koskee puolestaan suuryrityksiä, joilla täyttyy kaksi seuraavista kolmesta kriteeristä: 1) taseen loppusumma on yli 20 miljoonaa euroa, 2) liikevaihto yli 40 miljoonaa euroa, ja 3) työntekijöitä on yli 250. Vuodesta 2026 lähtien direktiivi koskee myös pieniä ja keskikokoisia yrityksiä, jos ne ovat pörssiin listattuina. Ks. European Parliament legislative resolution of 24 April 2024 on the proposal for a directive of the European Parliament and of the Council on Corporate Sustainability Due Diligence and amending Directive (EU) 2019/1937 (COM(2022)0071 – C9-0050/2022 – 2022/0051(COD)) https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-9-2024-0329_EN.html; Kirjanpitolaki 1336/1997. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1997/19971336#L7>

raportoitava vastuullisuudestaan niin sanottujen kestävyysraportointistandardien (ESRS) mukaisesti. Standardit on julkaistu komission delegoituna asetuksena⁶⁷.

Ilmastoa koskeva standardi (ESRS E1) sisältää yhdeksän tiedonantovaatimusta. Ensimmäinen näistä (ESRS E1-1) koskee niin sanottua siirtymäsuunnitelmaa⁶⁸. Vaatimuksen tavoitteena on antaa käsitys yrityksen ”aiemmista, nykyisistä ja tulevista” ilmastotoimista ja varmistaa, että yrityksen strategia on yhteensopiva kestävään talouteen siirtymisen, ilmaston lämpenemisen puoleentoista asteeseen rajoittamisen ja vuonna 2050 saavutettavan hiilineutraaliuden kanssa. Muut kahdeksan tiedonantovaatimusta edellyttävät raportointia ilmastotoimiin liittyvistä periaatteista (ESRS E1-2), ilmastotoimista (ESRS E1-3), ilmastotavoitteista (ESRS E1-4), energiankäytöstä (ESRS E1-5), syntyneistä päästöistä (ESRS E1-6), päästöhyvityksistä (ESRS E1-7), käytetystä hiilen sisäisestä hinnasta (ESRS E1-8) sekä siirtymäriskeistä (ESRS E1-9).

Käytännössä edellä kuvattu ilmastoa koskeva ESRS-standardi voi auttaa yrityksiä CSDDD:n mukaisen ilmastosuunnitelman laatimisessa, ja CSDDD:n mukaisen ilmastosuunnitelman raportointi voidaan tehdä ESRS-standardin mukaisella raportoinnilla. Se, millaisia päästövähennyksiä kunkin toimialan tai yrityksen osalta pidetään riittävinä, on jossain määrin tulkinnanvaraista ja sitä koskevat käytännön vaatimukset tulevat täsmentymään lähivuosina, kun CSDDD:n mukainen komission keskitetty neuvontapalvelu (artikla 21) ja siirtymäsuunnitelmia koskeva viranomaisvalvonta (artiklat 24 ja 25) alkavat. CSDDD:hen sisältyvä vaatimus ilmastomuutokseen liittyvien tavoitteiden tieteenmukaisuudesta tarkoittaa, että myös tieteen kehittyminen vaikuttaa siihen, mitä voidaan milloinkin pitää riittävänä.

ESRS E1 -standardin soveltamisvaatimuksissa on määritelty kriteerejä numeerisille päästövähennystavoitteille⁶⁹. Niiden mukaan vähennystavoitteiden tulee perustua päästövähennyskertoimiin, jotka ”voidaan johtaa eri lähteistä” ja joita ”kehitetään edelleen”. Soveltamisvaatimus kannustaa hyödyntämään toimialakohtaista päästövähennyspolkua, jos sellainen on saatavilla. Käytännössä standardissa mainitulla päästövähennyskertoimella tarkoitetaan sitä, kuinka monta prosenttia päästöjen tulee vähentyä esimerkiksi kymmenessä vuodessa. Raportointistandardi korostaa, että käytettävien kertoimien tulisi olla julkisista ja päivitetyistä lähteistä ja että niiden tulisi perustua ”päästövähennysten kehityspolkuun, joka mahdollistaa ilmaston lämpenemisen rajoittamisen 1,5 celsiusasteeseen”. Esimerkkinä viitataan Science Based Targets -aloitteen (SBTi) vaatimuksiin, joiden mukaan

67 Kestävyysraportointidirektiivin (CSRD) vaatimukset julkaistiin heinäkuussa 2023 delegoituna asetuksena. Ks. Komission delegoitu asetus 2023/2772. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202302772

68 Siirtymäsuunnitelman sisältöä käsitellään tarkemmin muun muassa Ranskan arvopaperimarkkinaviranomaisen (AMF) julkaisemassa raportissa. Ks. AMF. (2024). Reporting on climate transition plan in ESRS format, A user guide for undertakings. Raportti. <https://www.amf-france.org/sites/institutionnel/files/private/2024-03/reporting-on-climate-transition-plan-in-esrs-format-a-user-guide-for-undertakings.pdf>

69 Tiedonantovaatimus E1-4:n soveltamisvaatimukset AR27-AR28. Ks. Komission delegoitu asetus 2023/2772. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202302772

päästövähennykset vuodesta 2020 vuoteen 2030 tulee olla vähintään 42 prosenttia ja vuodesta 2020 vuoteen 2050 vähintään 90 prosenttia.⁷⁰

Esimerkkinä käytetyt SBTi:n vaatimukset eivät ota juurikaan huomioon eroja yritysten toimialoissa tai päästöjen suuruudessa, vaan vaaditut vähennykset suhteutetaan siihen päästötasoon, josta yritys lähtee liikkeelle. Se, että tavoitteista tulee näin käytännössä tiukemmat sellaiselle yritykselle, joka on tehnyt merkittäviä päästövähennyksiä ennen vuotta 2020, on huomioitu standardissa. Soveltamisvaatimuksen⁷¹ mukaan yritykset, jotka ovat aiemmin vähentäneet kasvihuonekaasupäästöjään puolentoista asteen tavoitteen mukaisesti, voivat mukauttaa päästövähennystavoitteiden laskennassa käytettävän lähtötason siten että aiemmat jo tehdyt päästövähennykset tulevat huomioiduiksi. Lisäksi yrityksen on ”toimitettava asianmukainen näyttö aiemmin saavutetuista kasvihuonekaasupäästöjen vähennyksistä”.

Ravintola-alan yrityksille ei ole toistaiseksi saatavilla toimialakohtaista vähennyspolkua⁷². Alan yritykset voivat noudattaa ESRS-standardissa käytettyä esimerkkiä eli SBTi-järjestelmän mukaista päästövähennystahtia, jossa yhteenlasketut scope 1, 2 ja 3 -päästöt vähenevät tahdilla, joka vastaa 42 prosenttia vuosikymmenessä. Koska mahdollisuudet vähentää päästöjä muun muassa energiatehokkuutta parantamalla ovat hyvin rajalliset, suurella osalla alan yrityksistä SBTi:n mukaisten päästövähennysten edellyttäminen tarkoittaa, että hankittujen raaka-aineiden tuotannossa syntyvien scope 3 -päästöjen vähentäminen on ensisijaista. Esimerkiksi tapauksessa, jossa ravintolayritys käyttää säännöllisesti eläinperäisiä raaka-aineita (kuten esimerkiksi naudanlihaa ja juustoja), on selvää, ettei riittävää päästövähennystahtia voida saavuttaa vähentämättä merkittävästi näiden suuripäästöisten raaka-aineiden hankintaa ja käyttöä.

70 Tiedonantovaatimus E1–4:n soveltamisvaatimukset AR27–AR28. Ks. Komission delegoitu asetus 2023/2772. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202302772

71 Tiedonantovaatimus E1–4:n soveltamisvaatimus AR29. Ks. Komission delegoitu asetus 2023/2772. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202302772

72 Yritysten ilmastotoimia arvioiva CDP ja ranskalainen ympäristöviranomaisen Ademe ovat kehittäneet ACT-hankkeessa ruokatuotteita koskevaa menetelmää alle kahden asteen mukaisten ilmastotoimien arvioimiseksi. Menetelmän oli määrä soveltaa myös ravintolapalveluiden arvioimiseen, mutta siitä ei ole julkaistu kuin luonnosversio maaliskuussa 2021 eikä se tavoittele yhteensopivuutta puolentoista asteen tavoitteen kanssa. Muuten toimialakohtaisten päästövähennyspolkujen kehittäminen on painottunut kaikkein suuripäästöisimmille aloille. Ks. esim. CDP. (2022). Fact Sheet: Transition Plans in line with 1.5°C. Raportti. https://cdn.cdp.net/cdp-production/comfy/cms/files/files/000/005/772/original/ACT_Q_A.pdf; GFANZ. (2022). Guidance on Use of Sectoral Pathways for Financial Institutions. Raportti. https://assets.bbhub.io/company/sites/63/2022/06/GFANZ_Guidance-on-Use-of-Sectoral-Pathways-for-Financial-Institutions_June2022.pdf; IEA. (2023). Net Zero Roadmap: A Global Pathway to Keep the 1.5 °C Goal in Reach. Raportti. <https://www.iea.org/reports/net-zero-roadmap-a-global-pathway-to-keep-the-15-0c-goal-in-reach>; SBTi. (n.d.). Sectors. Verkkosivu. Haettu 21.5.2024 osoitteesta: <https://sciencebasedtargets.org/standards-and-guidance#sectors>; Transition Pathway Initiative. (2022). TPI Sectoral Decarbonisation Pathways. Raportti. <https://www.transitionpathwayinitiative.org/publications/uploads/2022-tpi-sectoral-decarbonisation-pathways>; UNFCCC. (n.d.). Climate Action Pathways. Verkkosivu. Haettu 21.5.2024 osoitteesta: https://unfccc.int/climate-action/marrakech-partnership/reporting-and-tracking/climate_action_pathways

Vaikka nämä direktiivit koskevat vain osaa yrityksistä⁷³, niiden vaatimukset kattavat arvoketjujen kautta käytännössä myös liikekumppanien toiminnan. Siten ne vaikuttavat myös niihin yrityksiin, joita vaatimukset eivät suoraan koske. Vaatimusta siirtymäsuunnitelmasta, jolla yrityksen liiketoiminta saadaan vastaamaan puolentoista asteen ilmastotavoitetta, voi ihmisoikeusperustaisen yritys vastuun näkökulmasta pitää perusteltuna kaikille yrityksille. Sääntelyn kiristymisen myötä siitä ja sitä koskevasta raportoinnista on käytännössä tulossa myös markkinoillepääsyn ehto.

6. Ilmastotyö alan suurien toimijoiden ravintoloissa

Selvitykseen valittiin kolme suurta ruokaravintolatoimintaa harjoittavaa yritystä: NoHo, Restel ja S-ryhmä. Ne ovat kaikki kokonsa puolesta kestävyysraportointidirektiivin (CSRD) piirissä. Restel (emoyhtiönsä Tradekan kautta) ja S-ryhmä ovat myös yritys vastuudirektiivin piirissä. Sen sijaan NoHo on yksi niistä yrityksistä, jotka jäivät yritys vastuudirektiivin soveltamisalan ulkopuolelle direktiivin poliittisten neuvottelujen loppumetreillä tehtyjen muutosten seurauksena⁷⁴.

NoHo Partners Oyj on suomalainen ravintolakonserni, jolla on Suomessa, Norjassa, Tanskassa ja Sveitsissä yhteensä noin 300 toimipistettä, kattaen ruoka- ja seurusteluravintoloita sekä yökerhoja ja viihdekeskuksia. Sen ravintoloihin kuuluvat muun muassa Elite, Teatteri, Sea Horse, Löyly, Allas Sea Pool ja Hanko Asia⁷⁵. NoHon liikevaihto oli vuonna 2023 noin 370 miljoonaa euroa ja henkilöstöä sillä oli keskimäärin 2 041 henkeä⁷⁶.

Restel on Tradekan omistama ravintolakonserni, jolla on yhteensä 182 ravintolaa, muun muassa Burger King-, Rax- ja Taco Bell -ketjut sekä yksittäisiä ruokaravintoloita. Restelin

73 Yritys vastuudirektiivi (CSDDD) koskee yrityksiä, joilla on yli tuhat työntekijää ja joiden liikevaihto on enemmän kuin 450 miljoonaa euroa. Kestävyysraportointidirektiivi (CSRD) koskee puolestaan suuryrityksiä, joilla täyttyy kaksi seuraavista kolmesta kriteeristä: 1) taseen loppusumma on yli 20 miljoonaa euroa, 2) liikevaihto yli 40 miljoonaa euroa, ja 3) työntekijöitä on yli 250. Vuodesta 2026 lähtien direktiivi koskee myös pieniä ja keskikokoisia yrityksiä, jos ne ovat pörssiin listattuja.

74 Vielä ns. trilogivaiheen jälkeen direktiivin soveltamisen rajana oli 150 miljoonan euron liikevaihto. Ks. Euroopan parlamentti. (14.12.2023). Corporate due diligence rules agreed to safeguard human rights and environment. Lehdistötiedote. <https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20231205IPR15689/corporate-due-diligence-rules-agreed-to-secure-guard-human-rights-and-environment>

75 NoHo. (n.d.). Nordic Hospitality Partners. Yrityksen verkkosivut. Haettu 30.5.2024 osoitteesta: <https://www.noho.fi/>

76 NoHo. (2024). Vuosikertomus 2023. Raportti, s. 3 ja s. 21. <https://www.noho.fi/wp-content/uploads/2024/03/NoHo-Partners-Vuosikertomus-2023.pdf>

liikevaihto oli vuonna 2023 noin 177 miljoonaa euroa ja henkilötyövuosia keskimäärin 1 117. Koko Tradeka-konsernin liikevaihto oli 554 miljoonaa euroa.⁷⁷

S-ryhmän liiketoiminnasta suuri osa on muuta kuin ravintolatoimintaa, mutta sillä on myös 436 ravintolaa sekä erillään että muun muassa Sokos-hotellien, ABC-huoltoasemien ja Prisma-automarkettien yhteydessä⁷⁸. Vuonna 2023 koko S-ryhmän liikevaihto oli yli 9 miljardia euroa, ja henkilöstöä sillä oli saman vuoden lopussa 5 999 henkeä. Matkailu- ja ravitsemustoiminnan osuus sen myynnistä oli noin kuusi prosenttia.⁷⁹

Selvityksessä kartoitettiin vuosikertomuksista ja verkkosivuilta yritysten yleisiä ilmastotoimia kuten ravintolatoiminnan päästöjen raportointia ja päästövähennystavoitteita. Lisäksi kyselytutkimuksella selvitettiin yritysten ravintolatoimintaan liittyviä toimia kuten kasvi-peräisen ruoan osuuden kasvattamista, johdon ja henkilöstön kannusteita, energiankäyttöön liittyviä toimia ja ruokahävikin seuranta. Joidenkin toimien kohdalla on hyvä huomioida, että yritysten ravintolavalikoimassa ja -toiminnassa on eroja, mikä voi vaikuttaa siihen, millaisia toimenpiteitä pystytään ottamaan käyttöön. Esimerkiksi ruuan proteiinin vaihtaminen pyynnöstä eläinperäisestä kasvipohjaiseen onnistuu helpommin à la carte -ravintolassa kuin buffet-linjastossa. Se, onko toimitila omassa omistuksessa vai vuokralla voi myös vaikuttaa joidenkin toimien toteuttamiseen.

Kaikki kolme yritystä vastasivat kyselyyn, ja ne ovat saaneet tarkastaa, miten niitä koskevat tiedot on raportissa esitetty.

6.1 Ravintolatoimintaa koskevat ylätason ilmastotoimet

Yrityksiltä kysyttiin, onko niillä ravintolatoimintaan liittyen käytössä yritysten ilmastotyön perustyökalut eli päästöjen julkinen raportoiminen, päästövähennystavoitteet ja vähennysten jälkeen jäljelle jäävien päästöjen hyvittäminen. Lisäksi yritysiltä kysyttiin koko ravintolatoiminnan päästöjä ohjaavista toimituksista, kuten johdon palkitsemisesta sekä mainontaa ja kasviproteiinien käytön lisäämistä koskevista linjauksista. Vastaukset näihin kysymyksiin on koottu taulukkoon 1.

77 Tradeka. (2024). Vuosi- ja vastuullisuusraportti. Raportti, s. 11. <https://www.tradeka.fi/sites/default/files/2024-03/240319-Tradeka-Vastuullisuusraportti-2023-final-3.pdf>

78 S-ryhmä. (2024). S-ryhmän vuosi ja vastuullisuus 2023. Raportti, s. 18. https://assets.ctfassets.net/8122zj5k3sy9/GXl-TghnOXCOWmEJeB3lef/6a7d5d1cbfd31ca53ef32e4e5e466499/S-ryhman_Vuosi-ja-vastuullisuusraportti_2023_fi.pdf

79 S-ryhmä. (15.2.2024). Asiakasomistajuudessa vahvaa vetoa – S-ryhmän liikevaihto parani asiakasmäärien kasvun ja neljän miljoonan S-Etukortin vauhdittamana. Tiedote. <https://s-ryhma.fi/uutinen/asiakasomistajuudessa-vahvaa-vetovai-maa-s-ryhman-l/7zX99GAlfxYlQv18PjBkhh>

Taulukko 1. Ylätason ilmastotoimet yrityksissä

| | NoHo | Restel | S-ryhmä |
|---|--|---|--|
| Raportoidaanko ravintolatoiminnan päästöt? | Ei vielä. Päästöjen laskenta ja raportointi aloitetaan vuoden 2024 päästötiedoista. | Tradeka-konsernin vuosiraportissa raportoidaan ravintolatoiminnasta vastaavan tytäryhtiö Restelin scope 1, 2 ja 3 -päästöt alakategorioihin jaoteltuna. Laskenta kattaa 152 ravintolaa yhteensä 182 ravintolasta. Luvusta puuttuvat yrityksen mukaan juomatarjoiluun keskittyvät ravintolat Hemingway's-ketjua lukuunottamatta sekä pienempiä yksittäisiä, ketjujen ulkopuolisia ruokaravintoloita. | Ei erikseen. S-ryhmän vuosiraportissa raportoidaan koko toiminnan päästöt scope 1, 2 ja 3 -päästöt alakategorioihin jaoteltuna. S-ryhmän mukaan ravintolatoiminnan osalta haasteena on, että ravintolat ovat hyvin usein toisten toimipaikkojen yhteydessä. Tällaisissa tapauksissa ravintoloiden energiankulutus sisältyy kohteen koko energiankulutukseen, eikä ravintolan energiakulutusta seurata erikseen. |
| Osoittaako päästöraportointi päästöjen vähentyneen? | Ei, koska laskentaa ollaan vasta käynnistämässä. | Raportissa ei ole vertailua edelliseen vuoteen. Aiemmassa vuosiraportissa kerrotut vuoden 2022 päästöt olivat noin 16 prosenttia suuremmat kuin tuoreimmassa raportissa, ja niiden osalta raja-alue oli vastaava kuin tuoreimmissa luvuissa. Restelin liikevaihto oli tuolloin 24 prosenttia suurempi. | Ei, koska ravintolatoiminnan päästöjä ei ole eritelty. Koko S-ryhmän kokonaispäästöt olivat vuonna 2023 suuremmat kuin vuosina 2021 tai 2022. Scope 1- ja scope 2- osalta päästöt ovat vähentyneet, ja näissä luvuissa ovat mukana esimerkiksi ravintoloiden energiankulutuksen ja kylmäainevuotojen päästöt. Arvoketjupäästöt (ns. scope 3) ovat kasvaneet ja suurin syy on täysin ravintolatoiminnasta riippumaton, eli polttoainemyyntiin liittyvän biojaketulvelvoitteen keventämisen johdosta myydyin polttoaineen käytön päästöt ovat kasvaneet. |
| Onko lyhyen aikavälin päästövähennystavoite asetettu? | Ei. Tavoitteet asetetaan laskennan tulosten perusteella. | Päästövähennystavoite on asetettu, ja se julkaistaan vuoden 2024 aikana. | Koko S-ryhmän tavoitteena on vähentää scope 1 ja 2 -päästöjä 90 prosenttia vuoden 2015 tasosta vuoteen 2030 mennessä. Scope 3 -päästöjen vähentämiselle ei ole absoluuttisina päästöinä ilmaistua vähennystavoitetta. Ravintolatoiminnan päästöt ovat mukana scope 1 ja scope 2 -päästöjen vähennystavoitteissa, ja sen vuoksi ravintoloille ei ole asetettu omaa erillistä päästövähennystavoitetta. |
| Onko nettonollatavoite asetettu? | Ei. | Ei varsinaista nettonollatavoitetta, mutta myöhemmin julkaistava ilmastotiekartta jatkuu vuoteen 2050. | Ei, mutta S-ryhmä on sitoutunut asettamaan koko S-ryhmän toiminnan kattavan vuoteen 2050 ulottuvan nettonollatavoitteen. |
| Hyvitetäänkö ravintolatoiminnan päästöt? | Toistaiseksi ainoastaan Sushi Bar+Wine -ravintoloiden päästöt hyvitetään. Ravintolat ovat kuuluneet NoHon liiketoimintaan vuodesta 2023 lähtien, jolloin päästöt olivat 67 tonnia. Hyvityskohdetta ei ole vielä valittu. | Ei. | Ainoastaan Helsingin Sokos-korttelin (ml. ravintolat) päästöt hyvitetään. Vuosiraportin mukaan vuonna 2023 tähän tarkoitukseen hankittiin 618 tonnia ilmastoyksiköitä kolmannen osapuolen verifioimasta metsänsuojeluhankkeesta Perussa. |
| Onko ravintolatoiminnan osalta käytössä ylimmän johdon tulospalkkio, joka on sidottu päästövähennysten etenemiseen tai ilmastotavoitteiden saavuttamiseen? | Ei. | Ei suoraan päästövähennysten etenemiseen, mutta yhtenä kriteerinä on kasvis- ja vegaaniruokavalikoiman kasvattaminen, mikä nähdään mahdollistavan merkittäviä scope 3 -päästövähennyksiä. Kriteerin painoarvo on yksi kuudesosa tulospalkkiosta. | Ei erikseen ravintolatoiminnan osalta, mutta johdolle on määritelty tulospalkkio koko oman toiminnan päästöjen vähentämiseen liittyen. |
| Mainostetaanko lihaa sisältäviä tuotteita? | Kyllä. | Kyllä. | Kyllä. |
| Seurataanko eläinperäisiä ainesosia sisältävien ravintolatuotteidensa mainonnan osuutta tai onko tälle osuudelle asetettu vähennystavoitetta? | Ei. | Ei, mutta mainontaan on päätetty nostaa kasvisvaihtoehto lihatuotteiden rinnalle aina, kun se on mahdollista. Tavoitteena on ollut kasvattaa tietoisuutta kasvituotteiden saatavuudesta. | Ei. |
| Onko ravintoloissanne myytävien annosten kate sama riippumatta siitä, käytetäänkö lihaa, kalaa vai kasviproteiinia? | Kyllä. | Ei. Tavoitteena on hinnoitella kasvistuote asiakkaita houkuttelevaksi, jolloin kate kasviproteiinia sisältävässä tuotteessa ei välttämättä ole yhtä hyvä kuin liha- tai kalatuotteessa. | Kyllä. |
| Onko suunnitelma eläinperäisen proteiinin käytön vähentämisestä kasviproteiinin osuutta lisäten tai pyritäänkö eläinperäisissä tuotteissa valitsemaan pienempipäästöisiä vaihtoehtoja kuten kotimaassa kalastettua kalaa? | Ei, vaan kasviproteiinin osuutta kasvatetaan asiakaskysynnän mukaan. Asiakkaalla on aina mahdollisuus valita myös kala- tai kasvisvaihtoehto. Ruokalistat rakentuvat asiakaskysynnän mukaan. | Tavoitteena on, että puolet valikoimasta edustaa kasvis- tai vegaanivaihtoehtoja ja niiden määrää lisätään jatkuvasti. | Tavoitteena on, että kasvipohjaisten raaka-aineiden osuus matkailun ja ravintoloiden toimialalla on 65 prosenttia kokonaisostaista. Tavoitetta edistetään lisäämällä ruokalistoilte ja noutopöytiin jatkuvasti lisää kasvisvaihtoehtoja. Muun muassa noutopöytien salaattivaihtoehtoihin on jatkuvasti lisätty kasviproteiinia sisältäviä vaihtoehtoja. Rossossa pilotoidaan kotimaista härkäpapuvalmistetta. |

Päästöjen raportoinnissa ja raportoinnin pohjalta asetetuissa päästövähennystavoitteissa havaittiin perustavanlaatuisia puutteita kautta linjan. Ainoastaan Restel raportoi ravintolatoimintansa päästöt, eikä senkään raportointi kata kaikkia ravintoloita. S-ryhmällä päästöraportointi tehdään koko konsernin tasolla kattuen koko liiketoiminnan ilman, että ravintoloiden päästöjä esitettäisiin erikseen. NoHo puolestaan on aloittamassa päästöraportoinnin vasta vuoden 2024 päästöistä.

Yksikään arvioituista yrityksistä ei ole julkaissut ravintolatoiminnalle asetettua päästövähennystavoitetta. Restel on tehnyt päästövähennyksiä ohjaavan ilmastotiekartan vuoteen 2050. Tiekartta on esitelty luottamuksellisesti Finnwatchille, ja sen tavoitteista ja toimenpiteistä on määrä kertoa julkisuuteen myöhemmin vuoden 2024 aikana. NoHon on puolestaan määrä asettaa tavoitteensa, kunhan päästöt on ensin kartoitettu. S-ryhmällä on Science-Based Targets -aloitteen (SBTi) hyväksymä tavoite absoluuttisten scope 1 ja 2 -päästöjen vähentämiseksi. Tavoite kattaa koko liiketoiminnan ja sen mukana myös ravintolat. Sen sijaan scope 3 -päästöille, jotka ovat ravintolatoiminnassa usein merkittävät, ei ole suoraa vähennystavoitetta⁸⁰. On epäselvää, missä määrin S-ryhmän yleiset ilmastotavoitteet ovat ohjanneet ravintolatoiminnan päästöjä, kun niistä ei raportoida erikseen julkisuuteen. Sen sijaan Restelin raportoinnista näkyy, että päästölaskennan piiriin kuuluvien ravintoloiden päästöt laskivat 18 prosenttia vuodesta 2022 vuoteen 2023.

Finnwatch katsoo, että yritysten tulee päästövähennysten lisäksi kantaa vastuu syntyvien päästöjen aiheuttamasta haitasta hyvittämällä kaikkien vähennysten jälkeen jäljelle jäävien päästöjen ilmastovaikutus⁸¹. Lisäksi päästöjen hyvittäminen toimii käytännössä sisäisen päästöhinnon mekanismina, joka tuo päästöt näkyväksi taloudellisessa päästöksenteossa ja vauhdittaa siten päästövähennysten tekemistä⁸². Yksikään tutkituista yrityksistä ei hyödynnä hiilimarkkinoita päästövähennysten jälkeen jäljelle jäävien päästöjensä kattavaan hyvittämiseen. S-ryhmän on tosin määrä saavuttaa scope 1 ja 2 -päästöjen osalta hiilinegatiivisuus vuonna 2025, mikä tarkoittaa sitä, että ensi vuodesta lähtien nämä päästöt hyvitetään ylikompensaatiolla. Nykyisin S-ryhmä hyvittää ainoastaan

80 S-ryhmän scope 3 -päästötavoitteena, joka koski ravintoloiden lisäksi myös muita toimintoja, oli vuoteen 2023 mennessä sitouttaa 67 merkittävistä tavarantoimittajista asettamaan oma SBTi-tavoite. Tämä tavoite saavutettiin ja uusi tavoite on, että kaikki yli 10 miljoonan myynnin S-ryhmälle ylittäneet tavarantoimittajat tulee olla tieteeseen perustuvassa tavoiteprosessissa vuoden 2025 loppuun mennessä. S-ryhmän ilmastotavoitteisiin kuuluu myös oman toiminnan (scope 1 ja 2) hiilinegatiivisuus vuonna 2025 sekä nettonolla kaikkien päästöjen osalta 2050. Ks. S-ryhmä. (2024). S-ryhmän vuosi ja vastuullisuus 2023. Raportti, s. 68. https://assets.ctfassets.net/8122zj5k3sy9/GXITghnOXCOWmEJeB3lef/6a7d5d1cbfd-31ca53ef32e4e5e466499/S-ryhman_Vuosi-ja-vastuullisuuskatsaus_2023_fi.pdf; S-ryhmä. (n.d.). Net Zero 2050. Verkkosivu. Haettu 3.6.2024 osoitteesta: <https://s-ryhma.fi/uutiset/puheenaiheet/ilmast>; SBTi. (n.d.). Target Dashboard. SBTi-aloitteen avoimen tietokannan tiedot S-ryhmän tavoitteesta. Haettu 3.6.2024 osoitteesta: <https://sciencebasedtargets.org/target-get-dashboard>

81 Finnwatch. (2021). Yritysten vastuu ilmastosta ja oikeudenmukaisesta siirtymästä. Raportti. <https://finnwatch.org/fi/julkaisut/oikeudenmukainen-siirtyma>

82 Ks. esim. Harpankar, K. (2019). Internal carbon pricing: rationale, promise and limitations. Carbon Management 10(2). <https://doi.org/10.1080/17583004.2019.1577178>

Helsingin Sokos-korttelin toiminnan (ml. siellä sijaitsevat ravintolat) päästöt ja NoHo taas Sushibar + Wine -ravintoloiden päästöt. Restel ei hyvitä päästöjään lainkaan.

Yleisten ilmastotoimien lisäksi yrityksiltä kysyttiin erilaisista konsernitason tavoista ohjata koko ravintolatoiminnan päästöjä. Restel kertoi ottaneensa kasvis- ja vegaaniruokavalikoiden kasvattamisen johdon tulospalkkion kriteeriksi. Se kertoi, että tavoitteena on myös hinnoitella kasvistuote houkuttelevaksi, jolloin kate ei välttämättä ole yhtä hyvä kuin lihaa tai kalaa sisältävässä tuotteessa.

NoHo ja S-ryhmä eivät kertoneet vastauksissaan kasvisruuan edistämiseen liittyvistä tavoitteista hinnoittelussa. NoHolla ei myöskään ollut ilmastotavoitteiden saavuttamiseen liittyvää tulospalkkiota johdolle. S-ryhmällä tällainen tulospalkkion kriteeri on, mutta se koskee koko konsernin päästöjä, joista ravintolatoiminta on vain osa.

Kaikki kolme yritystä mainostavat lihatuotteita, eikä niillä ole eläinperäisten tuotteiden mainonnan seurantaa tai vähennystavoitetta. Restel tosin kertoi pyrkivänsä mainonnassa nostamaan kasvisvaihtoehto lihatuotteiden rinnalle aina silloin, kun se on mahdollista.

Restel ja S-ryhmä kertoivat kasvisruokaan liittyvistä tavoitteista. Restelin tavoitteena on, että vuonna 2030 puolet tarjolla olevasta valikoimasta on kasvis- tai vegaanivaihtoehtoja, lähtötaso vuonna 2022 oli 23 prosenttia ja nykyisin osuus on noin 30 prosenttia. Kasvisvaihtoehtojen lisääminen valikoimassa voi ohjata eläinperäisten raaka-aineiden vähentämiseen, mutta tavoite on ilmastovaikutuksen suhteen epätarkka, sillä se ei huomioi tuotteiden myyntivolyymeja eikä eroja kasvisvaihtoehtojen päästöissä.

S-ryhmässä tavoitteena on, että painosta laskettuna 65 prosenttia matkailu- ja ravintola-alalle ostetuista raaka-aineista (juomat mukaanlukien) on kasvipohjaisia. Yrityksen mukaan tavoite saavutettiin ravintolatoiminnassa vuonna 2023, kun taas edellisenä kahtena vuotena siitä oli jääty hieman. Vaikka kasvien osuuteen sidotut tavoitteet voivat ohjata vähentämään eläinperäisten raaka-aineiden käyttöä, ei mittari ole ilmastovaikutuksen osalta kovin merkityksellinen. Päästöerot voivat olla suuria sekä eläinperäisten raaka-aineiden että kasvisvaihtoehtojen välillä eikä raaka-aineiden painosta voi juurikaan tehdä päätelmiä niiden ilmastovaikutuksesta.

NoHon toimenpiteet olivat kasvien käytön lisäämisen suhteen vielä vaatimattomimpia. Yritys kertoi ainoastaan, että asiakkaalle on aina tarjolla kasvisvaihtoehto ja että tarjontaa kehitetään kysynnän mukaan.

6.2 Ravintolatasen toimet

Käytännön ilmastotyön kartoittamiseksi yrityksiltä kysyttiin 15:stä ennalta määritellystä ilmastotoimesta, jotka perustuvat muun muassa MaRa:n ilmastotiekarttaan⁸³ ja ravintola-alan päästövähennystoimia esittelevään Mission Zero Foodprint -oppaaseen⁸⁴. Yrityksiä pyydettiin kertomaan jokaisesta toimenpiteestä, onko se heillä käytössä jokaisessa toimipisteessä (4), osassa toimipisteistä (3) vai onko sitä vain suunniteltu tai pilotoitu (2). Joitain toimenpiteitä ei ollut lainkaan käytössä (1). Yrityskohtaiset vastaukset on koottu taulukkoon 2.

Vastaajat kertoivat, että ruokahävikin määrää seurataan kaikissa toimipisteissä ja että myymättä jääneen ruoan hyödyntäminen jollain tavalla oli käytössä kaikilla yrityksillä ainakin osassa ravintoloissa. Hävikin hallinnan yleisyys selittyy sillä, että siihen on kannustettu ja ohjeistettu jo pitkään (ks. alaluku 4.3) ja yrityksillä on suora taloudellinen intressi hävikin vähentämiseen. Hävikin hallinnalla on kuitenkin vain rajallinen vaikutus päästöihin.

Siinä, miten ilmastoystävällisen ruoan kysyntää ja tarjontaa edistetään ravintolatasolla, oli selvästi enemmän vaihtelua. Ainoastaan S-ryhmä kertoi, että vegaaninen pääruokavaihtoehto on aina saatavilla kaikissa toimipisteissä. Restel kertoi, että vegaaniannosten puute koskee esimerkiksi yrityksen Burger King -ketjua. Sen toimipisteissä ei usein ole tilaa sille, että vegaanisten annosten valmistamiseen olisi erilliset laitteet eikä tuotteita voida siten myydä vegaanisina, vaikka ne täyttävät muilta osin vegaaniruoan vaatimukset.

Kaikki kolme vastaajaa arvioivat, että kasvisruoka hinnoitellaan ainakin osassa ravintoloista lihavaihtoehtoa edullisemmaksi. Alaluvussa 6.1 käsiteltyjen vastauksissa vain Restel sanoi, että kate voi olla pienempi kasvisruoan houkuttelevuuden parantamiseksi. Se, että muutkin arvioivat kasvisruoan olevan usein lihavaihtoehtoa edullisemmaksi johtunee siis ainakin jossain määrin edullisemmista raaka-aineista. NoHo ja S-ryhmä kertoivat, että ainakin osassa ravintoloissa vähäpäästöisiin vaihtoehtoihin kannustetaan laittamalla ne ruokalistalle tai linjastolle ennen suuripäästöisiä vaihtoehtoja.

Ilmastovaikutuksesta kertovat merkinnät tai annoskohtaisten päästöjen kertominen asiakkaille ei ollut käytössä yhdelläkään toimijalla. Restel kertoi, että yksittäisten annosten päästölaskennan sijaan on pyritty tunnistamaan ketjukohtaisesti, millainen merkitys erilaisilla ja eniten käytetyillä raaka-aineilla päästöjen näkökulmasta.

Ravintolakohtaisia suunnitelmia suuripäästöisistä raaka-aineista luopumiseksi ei ollut yhdelläkään yrityksellä.

83 MaRa. (2020). Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyteen. Loppuraportti. <https://www.mara.fi/media/toimiala/toimiala/matkailu-ja-ravintola-alan-hiilitiekartta-loppuraportti-29.4.2020.pdf>

84 Ks. esim. Kuuluvainen, S., Päällysaho, M., Rajala, T. et al. (2021). Ravintolat hiilijalanjäljillä Mission Zero Foodprint -työkirja. Raportti. <https://www.theseus.fi/handle/10024/508117>

Taulukko 2. Ravintolatasen ilmastotoimet

Huom! Numerot perustuvat yritysten itsearviointiin. Mahdollisuudet toteuttaa erilaisia toimia vaihtelevat ravintolatoiminnan luonteesta riippuen.

| | NoHo | Restel | S-ryhmä |
|--|------|--------|---------|
|--|------|--------|---------|

Ruokahävikin vähentäminen:

| | | | |
|--|---|---|---|
| Ruokahävikin määrää seurataan ja vähennetään. | 4 | 4 | 4 |
| Myyntiä jäänyt ruoka hyödynnetään esim. ResQ-tyylisessä palvelussa tai seuraavan päivän ruuassa. | 3 | 3 | 3 |

Ilmastoystävällisiin valintoihin ohjaaminen:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vegaaninen pääruokavaihtoehto, joka on ravitsemuksellisesti samankaltainen kuin muut pääruuat, on aina saatavilla. | 3 | 3 | 4 |
| Pääruokalistalla on enemmän kasvisruokia kuin liharuokia tai asiakas voi aina valita lihaa sisältävään annokseen lihan tilalle kasvisproteiinin. | 3 | 3 | 3 |
| Vähäpäästoiset vaihtoehdot ovat tarjolla (esim. ruokalistalla, linjastolla) ennen suuripäästöisiä annoksia. | 3 | 1 | 3 |
| Annosten hiilijalanjäljet on laskettu ja kerrotaan asiakkaalle valintatilanteen yhteydessä (esim. ruokalistalla). Kerro tai anna esimerkki laskennasta, miten se tehdään ja mitkä elinkaaripäästöt huomioidaan. | 1 | 1 | 1 |
| Vähäpäästöisin tai vähäpäästöisimmät annokset on merkitty ruokalistassa tai linjastolla erikseen (tai kaikissa on hiilijalanjälki kerrottuna). | 1 | 1 | 1 |
| Kasvisruoka hinnoitellaan vastaavaa liharuokaa edullisemmaksi. | 3 | 3 | 3 |
| Ravintola tuntee korkeapäästöisimmät raaka-aineensa ja niiden korvaamiseksi vähäpäästöisemmällä on selkeä suunnitelma, jonka toteutumisesta raportoidaan. | 1 | 1 | 1 |

Ravintolahenkilökunnan motivoiminen ilmastotoimiin:

| | | | |
|--|---|---|---|
| Henkilökunnalla tai ravintolan johdolla on joko päästövähennyksiin tai kasvisruuan myyntiin perustuva tulospalkkaus. | 1 | 1 | 1 |
| Henkilökunnan koulutuksessa opastetaan ruuan ilmastovaikutuksiin. | 2 | 3 | 4 |

Energiätehokkuus:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fossiilisten polttoaineiden käytöstä ravintoloissa on luovuttu (esim. öljylämmitys tai kaasuliedet/-uunit). | 3 | 3 | 3 |
| Energiätehokkaisiin laitteisiin on siirrytty (esim. led-valaistus, keittiökoneet). | 3 | 3 | 3 |
| Oma toimipistekohtainen energiantuotanto (esim. aurinkopaneelit katolla, ilma- tai maalämpöpumput) on käytössä siihen soveltuvissa kohteissa. | 1 | 3 | 3 |
| Käytettävä sähkö on joko ydinvoimalla tai uusiutuvalla energialla tuotettua. | 3 | 3 | 4 |

| | |
|---|--|
| 4 | Toimenpide on käytössä kaikissa toimipisteissä |
| 3 | Toimenpide on käytössä osassa toimipisteistä |
| 2 | Toimenpidettä on suunnittelussa tai pilotoitu |
| 1 | Toimenpide ei ole käytössä |

Ravintolahenkilöstön osalta yhdelläkään yrityksellä ei ole käytössään päästövähennyksiin tai kasvisruuan myynnin lisäämiseen liittyvää tulospalkkiota. S-ryhmä kouluttaa kaikkien toimipisteiden henkilöstöä ruoan ilmastovaikutuksista osana hävikkikoulutusta. Restelillä ilmastovaikutuksiin opastavaa koulutusta on osassa toimipisteissä. NoHo on valmistellut henkilöstölle vastuullisuutta laajasti käsittelevän ESG-oppaan ja ottamassa käyttöön koulutusvideoita aiheeseen liittyen.

Ravintola-alan vuonna 2020 julkaisussa vähähiilisyystiekartassa kannustettiin ravintoloiden scope 1 ja 2 -päästöjen vähentämiseen energiankäyttöön liittyvin toimin (ks. luku 3). Saatujen vastausten perusteella tällaisia toimenpiteitä on tehty, mutta ne ovat vielä jossain määrin kesken eikä niitä ole toimeenpantu jokaisessa toimipisteessä. Kaikilla kolmella oli tämä tilanne fossiilisista polttoaineista luopumisen ja energiatehokkaisiin laitteisiin siirtymisen kohdalla.

S-ryhmä ilmoitti, että kaikki sen käyttämä sähkö on ilmaston näkökulmasta päästötöntä eli tuotettu joko uusiutuvalla energialla tai ydinvoimalla. NoHolla ja Restelillä on näin vain osassa toimipisteitä. Oman päästöttömän energiantuotannon kehittämisessä pisimmällä oli S-ryhmä, joka on ottanut aurinkopaneelit käyttöön yli 260 toimipisteessä, joista osassa toimii myös ravintoloita. Restelillä aurinkopaneeleja on otettu käyttöön kolmessa toimipisteessä. Molemmat kertoivat myös ottaneensa käyttöön maa- ja ilmalämpöpumppuja. NoHolla omaa päästötöntä energiatuotantoa ei ollut käytössä.

7. Yhteenveto

Ruoka on noin kolmanneksen osuudella yksi suurimmista yksittäisistä ilmaston lämpenemistä kiihdyttävistä asioista, mikä johtuu pääasiassa ruokatuotannon ja erityisesti eläinperäisen ruokatuotannon päästöistä. Näitä päästöjä ei ole saatu vähennettyä globaalisti tai Suomessa. Ravintola-alan yritykset ovat tarjoamansa ruoan osalta vastuussa näistä päästöistä. Niillä on ihmisoikeusperustaisen yritys vastuun näkökulmasta vastuu vähentää haitallisia ihmisoikeusvaikutuksia aiheuttavia kasvihuonekaasupäästöjään. Suuria yrityksiä koskevat jatkossa vastaavat vaatimukset myös yritys vastuulainsäädännön kautta.

Suomessa ravintola-alan päästövähennystoimet ovat keskittyneet lähinnä energiatehokkuuden parantamiseen, uusiutuvan energian käyttöön ja ruokahävikin vähentämiseen. Vaikka kaikki nämä toimet vähentävät päästöjä, eivät ne tyypillisen ravintolan tapauksessa riitä saavuttamaan sellaisia päästövähennyksiä, joita ilmastokriisin torjuminen ja lämpenemisen rajoittaminen puoleentoista asteeseen edellyttävät. Koska valtaosa ravintoloiden päästöistä liittyy ruoantuotantoon, on ravintoloiden pystyttävä jatkossa lisäämään vähäpäästöisen kasvipohjaisen ruuan osuutta myynnistä.

Tätä raporttia varten tehtyyn selvitykseen valittiin kolme suurta kotimaista ravintola-alan toimijaa: NoHo, Restel ja S-ryhmä, jotka pyörittävät yhteenlaskettuna yli 900 ravintolaa. Yrityksille kohdistetulla kyselyllä pyrittiin kartoittamaan ravintolaketjujen ilmastovaikutuksiin kohdistuvia toimia sekä koko ravintolatoiminnan että yksittäisten ravintoloiden tasolla.

Vastausten perusteella kaikilla kolmella on vielä paljon tehtävää ilmastotyönsä läpinäkyvyyden ja toimeenpanon vahvistamiseksi. S-ryhmän ilmastotyö esimerkiksi päästöraportoinnin ja ilmastotavoitteiden suhteen on melko selkeästi määriteltyä. Sen puutteena on kuitenkin se, ettei arvoketjupäästöille (scope 3) ole asetettu samanlaista vähennystavoitetta kuin oman toiminnan päästöille. Lisäksi tämän raportin näkökulmasta ongelmana on, ettei ravintolatoiminnan päästöistä raportoida erikseen eikä ravintolatoiminnalle ole asetettu erillisiä päästövähennystavoitteita. Tradeka-osuuskunnan ravintolatoimintaa pyörittävä Restel raportoi oman ravintolatoimintansa päästöt, mutta ei ole vielä julkaissut niitä koskevaa päästövähennystavoitetta. Sen julkisesta päästöraportoinnista kuitenkin ilmenee, että päästöt laskivat vuodesta 2022 vuoteen 2023, joskin myös liikevaihto pieneni tuolla välillä selvästi⁸⁵. Tavoitteiden ja raportoinnin osalta puutteellisinta oli NoHon ilmastotyö. Se on vasta kuluvana vuonna aloittanut toimintansa päästöjen laskennan, eikä ole myöskään asettanut tavoitetta päästöjen vähentämiseksi.

Toimenpiteiden osalta kaikki kolme toimijaa olivat melko yhdenmukaisia siinä, että hävikkiä on pyritty vähentämään, ravintoloiden energiatehokkuutta on parannettu ja fossiilisten polttoaineiden käyttöä on vähennetty. Kaikilla kolmella käytettävä sähkö oli ainakin osassa toimipisteitä päästötöntä, S-ryhmällä näin oli kaikissa toimipisteissä. Yhteisiä puutteita oli annoskohtaisten ilmastovaikutusten selvittämisessä ja viestimisessä: yksikään yritys ei laske yksittäisten annosten hiilijalanjälkiä tai kerro asiakkaille valintatilanteissa, mitkä ovat ilmastoystävällisimmät vaihtoehdot.

Kasvisruokaa on vastausten perusteella kaikilla jo jossain määrin saatavilla, ja se arvioitiin usein vastaavaa liharuokaa edullisemmaksi. Vain S-ryhmä vastasi, että vegaanista pääruokaa on tarjolla jokaisessa toimipisteessä. Restel kertoi haasteekseen sen, että samojen laitteiden käyttäminen eläinperäisiä ainesosia sisältävien annosten valmistamiseen estää täysin kasviperäisten tuotteiden kutsumisen vegaanisiksi. S-ryhmä ja NoHo kertoivat joissain toimipisteissä nostavansa kasvisruokia etusijalle esillepanossa ravintolassa. Restelillä sen sijaan oli ainoana selkeä tavoite kasvattaa kasvisruokien osuutta tarjottavista annoksista.

85 Päästöt vähenivät 14 prosenttia ja liikevaihto 24 prosenttia. Ks. Tradeka. (2024). 2023 vuosi- ja vastuullisuusraportti. Raportti, s. 11 ja s. 118–119. <https://www.tradeka.fi/sites/default/files/2024-03/240319-Tradeka-Vastuullisuusraportti-2023-final-3.pdf>; Tradeka. (2023). 2022 vastuullisuusraportti. Raportti, s. 11 ja s. 109–110. <https://www.tradeka.fi/sites/default/files/2024-03/240319-Tradeka-Vastuullisuusraportti-2023-final-3.pdf>;

Kaikki ravintolaketjut mainostavat asiakkaille lihatuotteita. Restel kuitenkin kertoi tavoitteekseen, että kasvisvaihtoehto on mainoksissa esillä aina kun mahdollista. Restelillä oli myös johdon tulospalkkioon sidottu tavoite nostaa kasvipohjaisten ruokien osuutta valikoimassa.

Kokonaisuutena ravintola-alan ilmastotoimet vaikuttavat kyselyn tulosten perusteella olevan siinä vaiheessa, että yksinkertaiset, esimerkiksi energiatehokkuuteen tai hävikin vähentämiseen liittyvät toimenpiteet on jo tehty tai aloitettu. Puutteellisen päästöraportoinnin vuoksi tarkkaa tietoa näiden toimien ilmastovaikutuksista tai päästöjen tarkemmasta jakautumisesta ei kuitenkaan ole saatavilla. Yhdelläkään tätä raporttia varten tarkastellusta ravintola-alan suuresta toimijasta ei ollut julkaistua numeerista tavoitetta tarjottavan ruoan arvoketjupäästöjen vähentämiseksi. Näiden päästöjen vähentäminen on välttämätöntä, sillä niiden osuus on tyypillisesti kaksi kolmasosaa kokonaispäästöistä.

Esimerkiksi EU:n yritys vastuudirektiivi tulee edellyttämään yrityksiltä suunnitelmaa niiden liiketoiminnan ja strategian saattamisesta puolentoista asteen ilmastotavoitteita vastaavalle polulle. Tästä seuraavaa päästövähennystä ei voida saavuttaa tai ylläpitää puuttumatta määrätietoisesti siihen, millaista ruokaa ravintoloissa syödään. Tähän asti tarjonnan osalta on suurelta osin nojattu siihen, että asiakkailla on mahdollisuus valita vähäpäästöistä kasvisruokaa. Asiakkaiden ruokatottumusten muuttamiseksi kasvipainotteisempaan ruokaan ei vaikuta olevan systemaattisia suunnitelmia. Päinvastoin, ravintola-alan toimijat vaikeuttavat itse päästövähennysten toteuttamista mainostamalla asiakkailleen korkeapäästöisiä lihatuotteita. Suurimmille yhtiöille, S-ryhmälle ja Osuuskunta Tradekaan kuuluvalla Restelillä, ilmasto koskevan puolentoista asteen ilmastotavoitteeseen pyrkivän siirtymäsuunnitelman laatimisesta ja toteuttamisesta on yritys vastuudirektiivin myötä tulossa lakisääteistä.

Direktiiviin sisältyvän ilmasto koskevan siirtymäsuunnitelman kautta edellytettävien päästövähennysten toteuttaminen edellyttäneen, että käyttöön otetaan nykyistä voimakkaampia keinoja kuten vähäpäästöisiä annoksia suosivaa hintaohjausta, uutta reseptiikkaa tai liharuoan mainonnan vähentämistä. Tällaisia suoraan asiakkaiden valintoihin vaikuttavia toimia voidaan edistää joko ravintola-alan yritysten omin toimin sekä lainsäädäntöä edelleen kehittämällä ottamalla käyttöön päästöperustaisia kulutusveroja tai rajoittamalla lakisääteisesti ilmastolle haitallisten tuotteiden tai palveluiden mainontaa.

8. Suositukset

Ravintola-alalla toimiville yrityksille

- Yritysten tulee selvittää ja julkisesti raportoida vuosittain toiminnasta aiheutuvat scope 1, 2 ja 3 -päästöt. Ravintolatoiminnan päästöt tulee raportoida erikseen.
- Tuotetason päästöjä on selvitettävä ja tuotava asiakkaiden tietoon, jotta annoksen voi valita ilmastovaikutuksen perusteella. Laskennassa tulee hyödyntää Luonnonvarakeskuksen tulevaa ohjeistusta⁸⁶.
- Yritysten tulee asettaa päästöilleen tieteellisesti perusteltu, puolentoista asteen tavoitetta vastaava vähentämistavoite (esimerkiksi SBTi-järjestelmän mukaan) sekä lyhyelle aikavälille tämän vuosikymmenen loppuun että pitkän aikavälille (ns. nettonollatavoite). On suositeltavaa, että tavoitteet asetetaan ja julkaistaan erikseen ravintolotoiminnalle. Tavoitteiden uskottavuuden varmistamiseksi niiden yhteydessä on esitettävä suunnitelma siitä, millaisin toimenpitein tavoitteet aiotaan saavuttaa.
- Päästövähennysten lisäksi yritysten tulee pyrkiä kumoamaan toimintansa haitallinen ilmastovaikutus hiilimarkkinoita hyödyntämällä. Kumoaminen tulee tehdä mahdollisimman laadukkailla ilmastoyksiköillä, hyödyntäen kansainvälisiä sertifikaatteja (kuten Gold Standard) sekä erillisiä korkeaan laatuun ohjaavia kriteeristöjä (esimerkiksi valtioneuvoston ohjeistus aiheesta⁸⁷, Oxford-periaatteet⁸⁸ ja ICVCM-hankkeessa julkaistut Core Carbon Principles -kriteerit⁸⁹). Yksiköitä valittaessa on huomioitava ilmastovaikutuksen lisäksi myös ihmisoikeudet ja noudatettava ihmisoikeuksia koskevaa huolellisuusvelvoitetta.
- Päästöjen vähentämiseksi tulee pyrkiä kasvattamaan voimakkaasti kasvisperäisen tai muuten vähäpäästöisen ruoan osuutta myynnistä. Tätä tavoitetta edistäviä toimia voivat olla muun muassa ilmastovaikutuksesta kertovat merkinnät ruokalistoissa, reseptiikan kehittäminen, vähäpäästöisiä annoksia suosiva hinnoittelu tai liharuokien markkinoinnin vähentäminen.

86 Ks. Luke. (n.d.). Elintarvikkeiden elinkaariarviointimetodologian kehittäminen ja harmonisointi. LCAFoodPrint-hankkeen sivu. Haettu 13.6.2024 osoitteesta: <https://www.luke.fi/fi/projektit/lcafoodprint>; Luke. (n.d.). Ilmastovaikutusdatasetti ruokapalvelusektorille. FOODGWP-hankkeen sivu. Haettu 13.6.2024 osoitteesta: <https://www.luke.fi/fi/projektit/foodgwp>

87 Laine, A., Ahonen, H.-M., Pakkala, A. et al. (2023). Opas vapaaehtoisten hiilimarkkinoiden hyviin käytäntöihin: Vapaaehtoisten ilmastotekojen edistäminen ilmastoyksiköillä. Valtioneuvoston julkaisuja 2023:3, s. 76. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/164604>

88 Axelsson, K., Wagner, A., Johnstone, I. (2024). Oxford Principles for Net Zero Aligned Carbon Offsetting (revised 2024). Smith School of Enterprise and the Environment, University of Oxford. <https://www.smithschool.ox.ac.uk/sites/default/files/2024-02/Oxford-Principles-for-Net-Zero-Aligned-Carbon-Offsetting-revised-2024.pdf>

89 ICVCM. (n.d.). The Core Carbon Principles. ICVCM-hankkeen verkkosivut. <https://icvcm.org/core-carbon-principles/>

- Sen lisäksi, että tarjotaan kasvisvaihtoehtoja, tulee lihan korvaamista kasvipohjaisilla proteiineilla nykyisissä liha-annoksissa selvittää ja pilotoida.
- Ravintola-alalla toimivien yritysten tulee asettaa tavoitteet ja seurantamittarit lihan myynnin ja mainonnan vähentämiseksi.
- Silloin, kun lihatuotteiden kanssa yhteiset valmistuslaitteet estävät täysin kasvispohjaisten tuotteiden myymisen vegaanisena, yritysten on suotavaa pyrkiä muuten tuomaan esiin, että tuotteen valmistukseen ei käytetä eläinperäisiä raaka-aineita.
- Ravintola-alan yritysten tulee yhteistyössä alan etujärjestö MaRan kanssa jatkaa vähähiilisyystiekarttatyön kehitystä siten, että toimenpiteissä huomioidaan kattavasti myös ruokaraaka-aineiden hankinnan päästöjen vähentäminen ja että toimenpiteiden etenemistä ja päästöjen vähentämistä seurataan säännöllisesti.

Poliittisille päättäjille

- Suomalaisten syömän ruuan globaalien ilmastovaikutusten seuranta tulee vahvistaa asettamalla kulutusperäisten päästöjen vähentämiseksi numeerinen tavoite, jonka toteutumista seurataan vuosittain eduskunnalle annettavassa ilmastovuosikertomuksessa.
- Kulutusperäisten päästöjen vähentämiseksi tulee lisätä päästöperusteisella verotuksella toimeenpantavaa hintaohjausta. Päästölaskennan kehittämistä ja käyttöönottoa tulee tukea julkisen vallan toimin, jotta vertailukelpoisia päästötietoja voidaan käyttää verotuksen pohjana. Suomen tulee edistää tuotekohtaisen PEF-järjestelmän ja organisaatiokohtaisen OEF-järjestelmän käyttöä yritysten päästölaskennassa ja omalta osaltaan huolehtia, että näiden järjestelmien kehitystyötä parannetaan merkittävästi syksyllä 2024 valittavan komission kaudella⁹⁰.
- Ilmastolle haitallisten tuotteiden ja palveluiden (kuten lihapitoinen ravintolaruoka) mainontaa tulee rajoittaa. On käynnistettävä selvitys, jonka tavoitteena on kehittää tähän tarkoitukseen soveltuva malli, jolla voidaan tarkkarajaisesti kieltää erityisen suuripäästöisten kuluttajatuotteiden ja -palveluiden mainonta.
- Suomen tulee huolehtia, että seuraavalla CAP-kaudella EU:n maataloustuet suunnataan siten, että ruokatuotannon päästöt saadaan laskuun. Tämä on välttämätöntä, jotta maatalouden tuotteita esimerkiksi ravintoloissaan myyvät yritykset voivat täyttää omat lakisääteiset ilmastovelvoitteensa
- Ruoantuotannon ilmastokestävyys on nostettava kansallisen ruokastrategian ytimeen. Strategiatyön ohjausryhmän asettamispäätöksessä mainittua elintarvikevientiä lisää-

⁹⁰ Finnwatch. (2024). Jalanjälkiä ilmassa. Raportti. <https://finnwatch.org/fi/julkaisut/jalanjaelkie-ilmassa>

vää ruoka-alan kasvua tulee tavoitella vain tavoilla, jotka ovat yhteensopivia nopeiden päästövähennysten kanssa⁹¹.

- Toimialakohtaisia vähähiilisyystiekarttoja koskevaa ohjeistusta tulee jatkossa kehittää siten, että niissä huomioidaan kattavasti myös tarve vähentää hankintojen päästöjä. Eri toimialojen tiekarttojen yhteensopivuutta tulee vahvistaa edellyttämällä keskinäistä koordinaatiota. Lisäksi toimialoja tulee kannustaa päästöraportoinnin kehittämiseen, jotta toimenpiteillä saavutetuista päästövähennyksistä saadaan tietoa.

Ravintoloiden asiakkaille

- Valitse ravintolassa kasvipohjaista ruokaa, jolloin annoksesi päästöt pysyvät kohtuullisina ja osoitat ravintolalle, että vähäpäästöiselle ravintolaruualle on kysyntää.
- Jos ravintola ei kerro suoraan esimerkiksi ruokalistassa, mitkä ovat vähäpäästöisimpiä annoksia, kysy asiasta ja kannusta ravintolaa selvittämään asia.

91 Maa- ja metsätalousministeriö. (12.10.2023). MMM; asettamispäätös, ruuantuotannon strategia, ruoka-alan kasvuohjelma sekä maatalouden tulos- ja arviointiryhmän loppuraportti. <https://mmm.fi/hanke2?tunnus=MMM042:00/2023>



Finnwatch ry
Malminrinne 1B, 2. krs
00180 Helsinki
info@finnwatch.org
www.finnwatch.org
[@Finnwatch1](https://www.instagram.com/finnwatch1)