



Parempaa tarjolla?

Lounasravintolat ja murros kohti
ilmastokestävää ruokailua

10/24

Raportti on tuotettu Palkansaajasäätiön, joukkorahoittajien sekä Finnwatchin ihmisarvoisen työn ohjelman 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: marraskuu 2024

Kannen kuva: Freepik/Finnwatch

Sisältö

1. Johdanto.....	4
2. Lounasruokailun päästöjä voidaan vähentää annoksia tai kysyntää muuttamalla..	5
3. Ilmastotoimia lounasravintoloissa	8
3.1 Näin tutkimme	8
3.2 Ravintolatoiminnan päästöraportointi ja vähennystavoitteet	9
3.3 Kasvipohjaisen ruoan käytön lisääminen	11
3.4 Ravintolatasen toimet.....	13
4. Yhteenveto	15
5. Suositukset	17

1. Johdanto

Ilmastokriisin ratkaiseminen edellyttää ruoantuotannon päästöjen merkittävää leikkaamista, sillä niiden osuus kaikista päästöistä on jopa neljänneksen¹. Käytännössä tämä tarkoittaa erityisesti suuripäästöisten eläinperäisten ruokien, kuten naudanlihan ja juuston, käytön selvää vähentämistä². Ravintola-alan yrityksillä on merkittävä rooli ruoantuotannon päästöjen vähentämisessä. Suomessa ravintoloissa syödään vuosittain jopa satoja miljoonia aterioita³.

Ruokamurroksen edistäminen on ravintola-alalla toimiville suuryrityksille välttämätöntä paitsi ihmisoikeusperustaisen yritysvastuun näkökulmasta⁴ myös siksi, että tuleva yritysvastuulainsäädäntö edellyttää yrityksiltä päästövähennyksiä ja puolentoista asteen ilmastotavoitteen kanssa yhteensopivaa liiketoimintaa⁵. Toistaiseksi alan ilmastotoimet ovat keskittyneet muun muassa hävikin vähentämiseen ja energiatehokkuuden parantamiseen, mutta ilmastotavoitteiden mukaisia vähennyksiä on vaikea saavuttaa ilman eläinperäisten tuotteiden käytön merkittävää vähentämistä. Tästä huolimatta suunnitelmat ja toimenpiteet valikoiman muuttamiseksi ovat alalla vasta alkutekijöissään⁶.

Ravintola-alalla lounasravintolat ovat tärkeässä roolissa ruokamurroksen edistämisessä, sillä oman työpaikan ruokala on monelle työntekijälle oletusarvoinen valinta työpäivän lounaspaikaksi.⁷ Se tarkoittaa, että lounaaksi syödään usein sitä, mitä omassa ruokalassa

1 Richie, H., Rosado, P., Roser, M. (2022). Environmental Impacts of Food Production. Verkkoartikkeli. Haettu 15.11.2024 osoitteesta: <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

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. 117. https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_TechnicalSummary.pdf; 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>

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

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

5 Ravintola-alan päästövähennystoimia ja alan yrityksiin kohdistuvia vaatimuksia käydään kattavammin läpi kesäkuussa 2024 julkaistussa Päästöjä keittiöstä -raportissa. Ks. Finnwatch. (2024). Päästöjä keittiöstä. <https://www.finnwatch.org/fi/julkaisut/paastoja-keittiosta>

6 Finnwatch. (22.10.2024). Ravintola-alan ilmastotiekartta ei ohjaa yksityisissä olevia yrityksiä oikeaan suuntaan. Blogikirjoitus. <https://finnwatch.org/fi/blogi/ravintola-alan-ilmastotiekartta-ei-ohjaa-eksyksissae-olevia-yrityksiae-oikeaan-suuntaan>

7 Lounasruokailun tarkempaa suosiota on arvioitu ennen koronakriisin aiheuttamaa etätöiden yleistymistä. Ks. esim. Kespro. (2019). Mitä suomalaiset syövät lounaalla? Verkkoartikkeli. Haettu 16.10.2024 osoitteesta: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/mita-suomalaiset-syovat-lounaalla>; THL. (n.d.). Työpaikkaruokailu. Verkkoartikkeli. Haettu 16.10.2024 osoitteesta: <https://thl.fi/aiheet/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/ruokapalvelut/tyopaikkaruokailu>

on tarjolla⁸. Tämän vuoksi lounasravintola-alalla toimivilla yrityksillä on hyvä mahdollisuus ohjata kuluttajia vähäpäästöisempiin annoksiin, joko kehittämällä nykyistä reseptiikkaa kohti vähäpäästöisempiä raaka-aineita tai kannustamalla asiakkaita kokeilemaan uusia, esimerkiksi kasvipohjaisia annoksia.

Tässä raportissa käydään läpi neljän Suomessa merkittävää lounasravintolatoimintaa harjoittavan yrityksen ilmastotoimia. Raportin luvussa kaksi taustoitetaan lounasruokailun ilmastovaikutuksista. Yleisemmin ravintolatoiminnan ilmastotoimia ja siihen kodistuvaa lainsäädäntöä on käsitelty Finnwatchin kesäkuussa 2024 julkaistussa raportissa⁹. Luvussa kolme esitellään tätä raporttia varten tehty lounasravintolatutkimus tuloksineen. Luvussa neljä on tutkimuksen johtopäätökset ja luvussa viisi suositukset alan yrityksille ja poliittisille päättäjille.

2. Lounasruokailun päästöjä voidaan vähentää annoksia tai kysyntää muuttamalla

Valtaosa lounasruokailun päästöistä aiheutuu hankitun ruokaraaka-aineen tuotannosta¹⁰. Tältä osin päästövähennyksiin on kaksi tärkeää keinoa: ensimmäinen on ohjata asiakkaita valitsemaan vähäpäästöisempiä annoksia ja toinen vähentää korkeapäästöisten raaka-aineiden käyttöä tarjolla olevien annosten reseptiikassa. Lisäksi hävikkiä vähentämällä voidaan vähentää hankittavan raaka-aineen määrää ja siten myös päästöjä, joskin hyvin rajallisesti, sillä hävikin vähentäminen ei vähennä syödyn ruoan päästöjä.

Valintojen ohjausta on tutkittu usein juuri lounasravintoloissa. Helsingin yliopiston vuonna 2021 julkaisemassa raportissa todetaan, että "lounasravintolat muodostavat asiakkailleen arkisen kulutusympäristön, jossa ruokavalintojen tekeminen koostuu usein tavoista ja automatisoituneista rutiineista, eivätkä ne juuri vaadi aktiivista, pohdiskelevaa ja eri vaihtoehtoja punnitsevaa päätöksentekoa". Tämän vuoksi valintaympäristöä muokkaamalla eli kuluttajia niin sanotusti "tuuppaamalla" voidaan vaikuttaa kulutukseen.

8 Apell, P., Irni, K. (2021). Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun – raportti ilmastokestävän kasvisruokareseptiikan kehitystyöstä. Helsingin yliopisto julkaisema raportti, s. 12. <https://ilmastoruoka.fi/raportti/>

9 Finnwatch. (2024). Päästöjä keittiöstä. Raportti. <https://www.finnwatch.org/fi/julkaisut/paastoja-keittiosta>

10 Esimerkiksi Compass Group Suomi kertoo, että ruoan raaka-aineiden päästöjen osuus on 71 prosenttia kokonaispäästöistä.

Raportin mukaan yksi tehokkaimmista tällaisista keinoista lihankulutuksen vähentämiseen on kasvisruokien osuuden lisääminen tarjolla olevista aterioista.¹¹

Kasvisruokien menekkiä voi lisätä esimerkiksi alemmalla hinnoittelulla, mainonnalla tai huolehtimalla, että kasvisruoka on listalla tai linjastolla ensimmäisenä¹². Yhden tutkimuksen mukaan ruotsalaisen yliopiston ruokalan päästöt laskivat kuusi prosenttia, kun kasvisruoka-annos oli ensimmäisenä tarjolla¹³. Alankomaissa yliopistoruokalassa tehdyssä kokeilussa vähäpäästöisiin annoksiin ohjanneella markkinoinnilla vähennettiin ruoan päästöjä viisi prosenttia¹⁴.

Myös erilaisia ilmastovaikutuksesta kertovia merkintöjä on kokeiltu ja otettu käyttöön erityisesti lounasravintoloissa¹⁵. Tällaisten ympäristövaikutuksesta kertovien merkintöjen on muun muassa Britanniassa, Ruotsissa ja Saksassa opiskelijaravintoissa tehdyissä kenttäkokeissa todettu ohjaavan valintoja ja vähentävän päästöjä¹⁶. Luvussa 3.3 käsitellään tällaisten merkintöjen tai tietojen käyttöä tämän tutkimuksen kohdeyritysten ravintoloissa.

Ilmastoystävällisyydestä kertovien merkintöjen käyttö tulee todennäköisesti muuttumaan lähivuosina, sillä tarkentunut EU-sääntely asettaa ympäristöväittämille tiukentuvia vaatimuksia¹⁷. Jatkossa esitettävien väittämien pitää olla täsmällisiä, perustetuja ja ulkopuolisen tahon varmentamia. Käytännössä tuleva viherväittämiä koskeva direktiivi tulee tämentämään, mitä käytännössä saa sanoa ja miten väittäminen on perusteltava¹⁸.

Valintojen ohjaamisen lisäksi päästöjä voidaan vähentää myös tarjontaa muuttamalla. Suomessa on kehitetty useammassa hankkeessa vähäpäästöisiä reseptejä ammatti-keittiöiden käyttöön. Esimerkiksi Ilmastokestävää kasvisruokaa -hankkeen reseptit ovat vapaasti saatavilla julkisella verkkosivulla¹⁹. Hankeen raportin mukaan tärkeitä seikkoja ilmastokestävien kasvisruokareseptien kehittämisessä olivat muun muassa kalliiden ja

11 Apell, P., Irni, K. (2021). Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun – raportti ilmastokestävän kasvisruokareseptiikan kehitystyöstä. Helsingin yliopisto julkaisema raportti, s. 12. <https://ilmastoruoka.fi/raportti/>

12 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>

13 Andersson O., Nelander, L. (2021). Nudge the Lunch: A Field Experiment Testing Menu-Primacy Effects on Lunch Choices. Games 12(1): 2. <https://doi.org/10.3390/g12010002>

14 Rubens, K. (23.1.2017). A Nudge in the Green Direction. Blogikirjoitus [Behavioraleconomics.com](https://www.behavioraleconomics.com)-sivustolla. <https://www.behavioraleconomics.com/a-nudge-in-the-green-direction/>

15 Finnwatch. (2024). Päästöjä keittiöstä. Raportti. <https://www.finnwatch.org/fi/julkaisut/paastoja-keittioista>

16 Finnwatch. (2024). Jalanjälkiä ilmassa. Raportti. <https://finnwatch.org/fi/julkaisut/jalanjaelkie-ilmassa>; WRI. (1.2.2022). Changes to Menu Messaging Can Increase Sales of Climate-friendly Food. Haettu 17.10.2024 osoitteesta: <https://www.wri.org/update/menu-messaging-increase-sales-climate-friendly-food>

17 EU-direktiivi 2024/825. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202400825

18 Euroopan parlamentti. (20.9.2024). Substantiating green claims in “A European Green Deal”. Haettu 18.10.2024 osoitteesta: <https://www.europarl.europa.eu/legislative-train/theme-a-european-green-deal/file-substantiating-green-claims>

19 Ilmastokestävää kasvisruokaa. (n.d.). Haettu 14.10.2024 osoitteesta: <https://ilmastoruoka.fi/>

keittiössä työlästä käsittelyä vaativien raaka-aineiden välttäminen, ravitsemuksellisen laadun huomioiminen sekä reseptien testaaminen ja kehittäminen palautteen perusteella²⁰. Hankkeessa arvioitiin myös, että annoksessa käytettävä proteiini määrittää usein koko annoksen hiilijalanjälkeä²¹.

Hankkeessa nousi esiin myös tarve avoimelle tietopankille, johon olisi kerätty arviot elintarvikkeiden hiilijalanjäljistä, koska tällaiset tiedot ovat hajallaan erilaisissa tutkimuksissa ja raporteissa, joiden laskentaperiaatteet saattavat erota toisistaan²². Vuonna 2021 julkaistussa raportissa peräänkuulutettu tietopankki on sittemmin kehitetty Luonnonvarakeskuksen FoodGWP-hankkeessa ja julkaistu syyskuussa 2024²³.

Tuoreempi, Luonnonvarakeskuksen ja Turun yliopiston Hiililounas-hanke etsi vuosina 2022–2024 keinoja lisätä kotimaisten kasviproteiinien (herne, härkäpapu ja öljyhamppu) käyttöä lounasravintoloissa²⁴. Asiakaskyselyn ja tutkimuskirjallisuuden perusteella toimiviksi keinoiksi arvioitiin houkutteleva ulkonäkö, mahdollisuus maistaa kasvisruokaa muun ruoan ohessa sekä kasvisruoan asettaminen tarjolle muiden ruokien joukkoon. Lisäksi hankkeen loppuraportissa annetaan vinkkejä ympäristöhyödyistä viestimiseen ja kannustetaan keräämään asiakkailta palautetta kasvisruoasta. Hankkeessa myös kehitettiin ja testattiin ammattikeittiöille soveltuvia lounasruoka-annoksia, joiden reseptit julkaistiin keväällä 2024.

20 Apell, P., Irni, K. (2021). Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun – raportti ilmastokestävän kasvisruokareseptiikan kehitystyöstä. Helsingin yliopisto julkaisema raportti, s. 54–55. <https://ilmastoruoka.fi/raportti/>

21 Esimerkiksi kukkakaali-korman päästöt puolittuvat, jos kana korvataan kikherneellä, ja kaalilaatikon päästöt putoavat peräti yhdeksäsosaan, jos sika-nautajauhelihan sijaan käytetään nyhtökauraa. Ks. Apell, P., Irni, K. (2021). Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun – raportti ilmastokestävän kasvisruokareseptiikan kehitystyöstä. Helsingin yliopisto julkaisema raportti, s. 18. <https://ilmastoruoka.fi/raportti/>

22 Apell, P., Irni, K. (2021). Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun – raportti ilmastokestävän kasvisruokareseptiikan kehitystyöstä. Helsingin yliopisto julkaisema raportti, s. 63. <https://ilmastoruoka.fi/raportti/>

23 Luonnonvarakeskus. (n.d.). Ilmastovaikutusdatasetti ruokapalvelusektorille. <https://www.luke.fi/fi/projektit/foodgwp/>; Lindfors, K., Kyttä, V., Saarinen, M. (2024). Climate impact dataset for the food service sector. Tietoaineisto [Fairdata.fi](https://fairdata.fi/)-palvelussa. Haettu 18.10.2024 osoitteesta: <https://etsin.fairdata.fi/dataset/50de6ed6-50ea-44ac-992a-c80e94a1a065>

24 Selenius, O., Sivula, E., Kristola, K.-L.. (2024). Parempi proteiineja lounaslautaselle. Turun yliopiston ja Luonnonvarakeskuksen Hiililounas-hankkeen raportti. <https://sites.utu.fi/hiililounas/tulokset/opas-parempia-proteiineja-lounaslautaselle/>

3. Ilmastotoimia lounasravintoloissa

3.1 Näin tutkimme

Tutkimuksen kohteeksi valittiin lounasravintolatoimintaa harjoittavia yrityksiä. Lähtökohdaisesti tarkastelu oli rajattu lounasravintolatoimintaan, jossa asiakkaat maksavat itse ruoastaan, eli tarkastelun ulkopuolelle jäävät esimerkiksi peruskoulun ruokat. Tutkimuksen kohteeksi valittiin neljä suurta lounasravintolatoimintaa Suomessa pyörittävää yritystä, joilla jokaisella oli kymmeniä edellä mainitun määritelmän mukaisia toimipisteitä. Valitut yritykset ovat Antell, Compass Group Suomi, ISS Palvelut sekä Sodexo. Niillä on yhteensä noin 550 tämän selvityksen rajauksen mukaista lounasravintolaa: Antellilla noin 60, Compass Group Suomella 355, ISS Palveluilla noin 40 ja Sodexolla noin 100²⁵.

Suomalainen Antell on yrityksenä selvästi joukon pienin, kun taas kolme muuta yritystä ovat osa kansainvälisiä konserneja, joskin tässä raportissa niitäkin tarkasteltiin vain Suomen toimintojen osalta. Yritysrakenteen lisäksi eroa on myös siinä, mitä muuta liiketoimintaa yrityksillä on ravintolatoiminnan lisäksi. Esimerkiksi Compass Group Suomi tarjoaa ravintolapalveluiden lisäksi puhtauspalveluita ja ISS Palvelut puolestaan muun muassa siivous- ja kiinteistöhuoltopalveluita.

Yritysten keskinäisistä eroista huolimatta, voidaan niiltä kaikilta odottaa ihmisoikeusperustaisen yritysvastuun näkökulmasta toimia oman ilmastovaikutuksen tunnistamiseksi, raportoimiseksi ja vähentämiseksi²⁶. ISS Palvelut ja Sodexo kuuluvat suuriin kansainvälisiin konserneihin ja ovat niiden kautta EU:n kestävyysraportointidirektiivin piirissä sekä vuodesta 2027 lähtien myös yritysvastuudirektiivin piirissä. Koska Compass Group konserni on listattu EU:n ulkopuolella, sitä koskee raportointidirektiivi vasta vuodesta 2026 lähtien. Yritysvastuudirektiivin piirissä se on vuodesta 2027 lähtien. Selvästi pienempänä yrityksenä Antell on näiden direktiivien soveltamisalan ulkopuolella.

Yrityksiä lähestyttiin lokakuussa 2024 ja niitä pyydettiin täydentämään julkisista lähteistä kerättyjä tietoja niiden koko ravintolatoimintaa koskevista ilmastotoimista ja tavoitteista (alaluvut 3.2 ja 3.3). Lisäksi yrityksiä pyydettiin arvioimaan, kuinka laajassa käytössä niillä ovat tietyt ravintolakohtaiset ilmastotoimenpiteet (alaluku 3.4). Joiltain osin tätä itsearviointia on korjattu tarkempien yritysten kanssa käytyjen keskustelujen jälkeen.

25 Osalla yrityksistä on lounasravintoloiden lisäksi ruokapalveluita myös päiväkodeissa, kouluissa ja hoivapuolella.

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

3.2 Ravintolatoiminnan päästöraportointi ja vähennystavoitteet

Yksikään tarkasteluun valituista yrityksistä ei raportoi selkeästi erikseen Suomen ravintolatoiminnan kasvihuonekaasupäästöjä. Antell kerää päästötietoa sisäiseen kehittämiseen kuten ravintoloiden väliseen vertailuun ja toimenpidetarpeiden tunnistamiseen, mutta ei julkaise lukuja. Compass Group on julkaissut vastuullisuusraportissaan päästöjen prosentuaalisen jakauman päästölähteittäin, mutta ei päästöjen määriä tai sitä, miten päästöt jakautuvat ravintola- ja puhtauspalveluiden kesken²⁷. Raportin mukaan kokonaispäästöistä noin 71 prosenttia muodostuu ruoan raaka-aineista.

ISS Palvelut ja Sodexo puolestaan raportoivat päästönsä julkisesti, mutta eivät erittele luvuissa ravintolatoimintaan liittyviä päästöjä²⁸. Molempien liiketoimintaan kuuluu ravintolatoiminnan lisäksi muun muassa kiinteistö- ja siivouspalveluita. ISS Palvelut raportoi joukon ainoana julkisesti toimintansa kokonaispäästöt vakiintuneen scope 1, 2 ja 3 -jaottelun mukaisesti²⁹. Compass Group Suomen, ISS Palveluiden ja Sodexon taustalla olevat kansainväliset konsernit raportoivat päästöistään myös globaalisti, mutta sitä ei tässä raportissa otettu huomioon, koska tarkastelun rajauksena oli Suomen ravintolatoimintojen päästöjen raportointi.

Compass Group Suomi, ISS Palvelut ja Sodexo ovat konserniensa julkaisemien päästövähennystavoitteiden piirissä. Kaikilla kolmella konsernitavoitteet on asetettu sekä lyhyelle aikavälille (2025 tai 2030) että niin sanotun nettonollan saavuttamiselle³⁰. Lyhyen aikavälin tavoitteet ovat kaikilla kolmella yritysten ilmastotavoitteille vaatimuksia asettavan SBTi-järjestelmän mukaiset ja vastaavat puolentoista asteen tavoitetta³¹. Nämä tavoitteet kattavat scope 1 ja 2 -päästöt sekä scope 3 -päästöt vähintään hankintojen osalta³². Netto-

27 Compass Group Suomi. (n.d.). Otamme vastuun tulevaisuudesta, Compass Group Suomen Vastuullisuuskatsaus 2023. Vastuullisuusraportti, s. 24. https://www.compass-group.fi/globalassets/finland/campaigns/other/compass-group-vastuullisuusraportti-2023_web.pdf

28 ISS Palvelut. (2023). Yritysvastuuraportti 2023. <https://issyrittysvastuuraportti.fi/>; Sodexo. (2024). Vastuullisuuden vuosikirja FY2023. Vastuullisuusraportti, s. 68. https://issuu.com/sodexosuomi/docs/sodexo_vastuullisuuden_vuosikirja_fy2023_hires

29 Scope 1 tarkoittaa toiminnassa suoraan syntyviä päästöjä (esim. omien ajoneuvojen pakoputkipäästöt), scope 2 tarkoittaa hankitun energian tuotannossa syntyviä päästöjä (esim. sähkö) ja scope 3 muita arvoketjun päästöjä (esim. hankittujen raaka-aineiden tuotanto). Ks. Finnwatch. (2023). Valistuneita arvauksia. Tutkimusraportti. <https://finnwatch.org/fi/julkaisut/valistuneita-arvauksia>

30 Nettonollalla tarkoitetaan tilannetta, jossa päästöt on vähennetty minimiin, tyypillisesti korkeintaan kymmenekseen lähtötasosta, ja loput päästöt hyvitetään pysyviä hiilenpoistoja käyttäen. Ks. esim. Finnwatch. (2021). Kaikki haluavat nettonollaan, mutta mitä se oikeastaan tarkoittaa. <https://finnwatch.org/fi/tutkimukset/kaikki-haluavat-nettonollaan-mutta-mitae-se-oikeastaan-tarkoittaa>

31 Finnwatch. (2021). Mitä on tieteenmukaisuus ilmastotavoitteissa?. Tutkimusartikkeli. <https://finnwatch.org/fi/tutkimukset/mitae-on-tieteenmukaisuus-ilmastotavoitteissa>

32 Science-Based Targets initiative. (n.d.). Companies taking action. Haettu 15.11.2024 osoitteesta: <https://sciencebasedtargets.org/companies-taking-action>

Taulukko 1. Yritystason toimet, päästövähennykset

	Antell	Compass Group Suomi	ISS Palvelut	Sodexo
Raportoidaanko ravintolatoiminnan päästöt Suomen osalta?	Ei. Luvut kerätään vuosittain sisäisen kehittämisen tarpeisiin kuten ravintoloiden vertailuun ja toimenpidetarpeiden tunnistamiseen, minkä lisäksi niitä käydään aika ajoin läpi sopimusasiakkaiden kanssa.	Ei. Vastuullisuusraportissa havainnollistetaan päästöjen jakautumista päästölähteittäin, mutta ei esitetä ravintolatoiminnan kokonaispäästöjä. Finnwatchille esitely luottamuksellisesti scope 1 ja 2 -päästöjen koko ja kehitys ravintolatoimintaa erittelemättä. Myös scope 3 -päästöjen koko esitetty Finnwatchille luottamuksellisesti. Päästöraportti on myös sopimusasiakkaiden käytettävissä.	Ei. Vastuullisuusraportissa kerrotaan koko toiminnan scope 1, 2 ja 3 -päästöt erittelemättä ravintolatoimintaa.	Ei. Vastuullisuusraportissa kerrotaan kokonaispäästöt päästöluokkia (scope 1, 2 ja 3) tai ravintolatoimintaa erittelemättä.
Osoittaako päästöraportointi päästöjen vähentyneen?	Ei julkista raportointia, mutta Finnwatchille annetun tiedon mukaan scope 1 ja 2 -päästöt ovat vähentyneet. Scope 3 -päästöjä ei seurata systemaattisesti.	Ei julkista raportointia Suomen osalta, mutta Finnwatchille annetun tiedon mukaan yhteenlasketut scope 1 ja 2 -päästöt vähenevät Suomessa 45 prosenttia tilikaudesta 2022 tilikauteen 2024. Scope 3 -päästöjen kehityksen osalta ei vielä vertailukelpoisia tietoja.	Kyllä scope 1 ja 2 -päästöjen osalta, mutta ravintolatoiminnan muutosta ei ole eritelty muiden toimintojen päästöistä. Erikseen kerrotaan, että Suomessa ravintolapalveluiden scope 3 -päästöt vähenevät 17 prosenttia suhteessa ostettuihin kiloihin vuodesta 2022 vuoteen 2023.	Kyllä, mutta ravintolatoiminnan muutosta ei ole eritelty muiden toimintojen päästöistä. Kaikkiaan scope 1, 2 ja 3 -päästöjä on vähennetty Suomessa 49 prosenttia vuodesta 2017 vuoteen 2023. Vuosina 2022–2023 vähennys globaalisti kaikkien toimintojen osalta oli 5,4 prosenttia.
Onko lyhyen aikavälin päästövähennystavoite asetettu (enintään kymmenen vuoden päähän)?	Ainoastaan päästöintensiiviteetin pienentämiseen kohdistuvat scope 1 (polttoainepäästöt ajoneuvoa kohden) ja scope 2 (energian päästöt ruokailijaa kohden) -tavoitteet asetettu sisäisesti vuosille 2024–2026. Tavoitteet eivät ole julkisia, mutta ne on näytetty Finnwatchille.	Kyllä. Suomen toiminoissa hiilineutraalius tavoitteena vuonna 2030 scope 1, 2 ja 3 -päästöjen osalta. Globaalisti konsernilla on myös SBT-tavoite, jonka mukaan scope 1 ja 2 -päästöjä vähennetään 46,2 prosenttia 2019–2030 ja hankintojen scope 3 -päästöjä 28 prosenttia samalla aikavälillä.	Kyllä. Sekä ISS Palveluissa (Suomessa) että koko ISS konsernissa (globaalisti) on tavoitteena vähentää ravintolapalveluiden scope 3 -päästöjä 25 prosenttia vuoden 2019 tasosta vuoteen 2030 mennessä. Lisäksi konsernin kaikkia toimintoja koskeva SBT-tavoite vähentää scope 1 ja 2 -päästöjä 46,5 prosenttia 2019–2030, ja tärkeimpien scope 3 -kategorioiden osalta 27,5 prosentin vähennys samalla ajanjaksoilla.	Kyllä. Tavoitteena vähentää globaalisti Sodexo-konsernin scope 1, 2 ja 3 -päästöjä 34 prosenttia vuoden 2017 tasosta vuoteen 2025 mennessä. Lisäksi päivitetyn SBT-tavoitteen mukaisesti konsernilla tavoitteena 55 prosentin vähennys kokonaispäästöihin 2017–2030.
Onko kaikki päästöt (scope 1, 2 ja 3) kattava nettonollatavoite asetettu?	Ei.	Kyllä, vuodelle 2050.	Kyllä, vuodelle 2040. Scope 1 ja 2 -päästöjen osalta tavoitteena nettonolla vuonna 2030.	Kyllä, SBT:n vahvistama nettonollatavoite vuodelle 2040.
Hyvitetäänkö ravintolatoiminnan päästöjä hiilimarkkinoita hyödyntäen?	Ei.	Ei.	Ei.	Ei kattavasti. Korkeakouluissa tarjottavan Carbono Cero -ateriat suunnitellaan ilmastovaiikutukseltaan mahdollisimman pieniksi ja syntyvät päästöt on hyvitetty raaka-ainetoimittajien toimesta.
Onko ravintolatoiminnan osalta käytössä ylimmän johdon tulospalkkio, joka on sidottu päästövähennysten etenemiseen tai ilmastotavoitteiden saavuttamiseen?	Ei.	Ei kommentoi tulospalkkion yksityiskohtia.	Ei ravintolatoiminnan osalta erikseen, vaan kaikkien toimintojen päästöt kattaen.	Ei.

nollatavoitteissa ISS Palvelut ja Sodexo erottuvat edukseen, sillä niiden tavoitteet on asetettu jo vuodelle 2040. Lisäksi Sodexon nettonollatavoite on SBTi:n hyväksymä. Compass Groupin nettonollatavoite on vasta vuodelle 2050 eikä se ole SBTi:n hyväksymä. Antellilla on ainoastaan sisäiset vuosia 2024–2026 koskevat päästövähennystavoitteet, joita se ei ole julkaissut.

ISS Palvelut kertoi ainoana, että sillä on käytössä sekä ylimmän johdon että ravintolatoimintaa johtavien henkilöiden tulospalkkiot, jotka on sidottu päästövähennyksiin. Antellilla tai Sodexolla ei ollut päästövähennyksiin sidottua tulospalkkiota. Compass Group Suomi puolestaan vastasi, ettei se voi kommentoida tulospalkkioon liittyviä asioita.

3.3 Kasvipohjaisen ruoan käytön lisääminen

Kaikilla neljällä yrityksellä on tavoitteita ja toimia kasviproteiinien käytön tai kasvisruoan tarjonnan lisäämiseksi muun muassa kasvisruokien määrää lisäämällä. Lisäksi Compass Group Suomi ja ISS Palvelut viittasivat myös kehitystyöhön, jossa eläinperäistä proteiinia korvataan osittain kasviproteiineilla. Compass Group Suomella on käytössä Your Compass -sovellus, jonka kautta sopimusasiakkaat voivat seurata muun muassa sitä, kuinka suuri kasvien osuus on hankituista ruoan raaka-aineista kyseisessä toimipisteessä.

Yksikään tarkastelluista yrityksistä ei ole tehnyt linjausta siitä, että kysyntää ohjattaisiin hinnoittelulla vähäpäästöisiin kasvisruokiin. Tämän taustalla on pääsääntöisesti se, että valtaosa tarkasteluun valittujen yritysten toiminnasta on buffet-tyyppistä ruokailua, jossa asiakas voi samalla hinnalla valita vapaasti, mitä syö.

Hiililounas-hankkeeseen (ks. luku 2) osallistuivat tämän raportin kohdeyrityksistä Antell, ISS Palvelut ja Sodexo³³. Antell ja ISS Palvelut kertoivat, että hankkeen reseptejä on otettu käyttöön, minkä lisäksi on hyödynnetty hankkeesta saatua oppia kotimaisista kasvisproteiineista, joille on kehitetty myös omia reseptejä. Sen sijaan Sodexolta kerrottiin, ettei hankkeessa luotuja reseptejä ole ainakaan toistaiseksi otettu laajemmin käyttöön.

Vain Antell ja Compass Group Suomi ovat käyttäneet palautteen keräämistä keinona selvittää kasvisruoan menekien rajoitteita. Antellin mukaan tärkeitä kasvisruokien menekkiin vaikuttavia seikkoja ovat houkutteleva ulkonäkö ja oikeaoppinen maustaminen. Lisäksi on tärkeää, että kasvisruoka on ensimmäisenä lämpimänä pääruokana linjastolla, sillä muuten menekki on pienempää. Compass Group Suomi kertoo, että heillä kasvisruoka saa positiivista palautetta ja kehuja: "Emme löytäneet palautteita, jossa olisi toivottu lisää liharuokia, mutta kalaa toivotaan eri muodoissaan ja kasvisruoka saa aivan erityistä kiitosta ja paljon kommentteja. Esimerkistä käy pelastusopiston asiakkaan palaute: 'Teidän kasvisruoat ovat niin hyviä että on vaara ihan huomaamatta liukua kasvissyöntiin :)'"

33 Turun yliopisto. (2024). Parempia proteiineja lounaslautaselle, Opas ympäristöystävällisen kasvisruoan tarjoamiseen – Maukkaita reseptejä härkäpavusta, öljyhampusta ja herneestä. Ilmastolounas-hankkeen loppuraportti. https://sites.utu.fi/hiililounas/wp-content/uploads/sites/1161/2024/04/UTU_Hiililounas-opas_Parempia-proteiineja-lounaslautaselle.pdf

Taulukko 2. Yritystason toimet, vähäpäästöinen ruoka

	Antell	Compass Group Suomi	ISS Palvelut	Sodexo
Onko linjattu, että kaikissa ravintoloissa ohjataan kasvisruokaan muita annoksia edullisemmalla hinnoittelulla?	Ei.	Ei. Hinnoittelu perustuu asiakassopimuksiin ja valtaosassa ravintoloista asiakkaat valitsevat ruokansa vapaasti yhdellä hinnalla.	Ei.	Ei.
Onko suunnitelmaa tai tavoitetta eläinperäisen proteiinin käytön vähentämisestä kasviproteiinin osuutta lisäten?	Kyllä. Kasviproteiineja on pilotoitu Hiililounas-hankkeessa kolmessa ravintolassa Turun seudulla. Tämän lisäksi on kehitetty kasviproteiinireseptejä sekä hybridireseptejä, joissa osa eläinperäisestä proteiinista on korvattu kasviproteiineilla. Tavoitteena tuoda vuosittain 20 uutta kasviproteiinireseptiä ja varmistaa niiden käyttö ravintoloissa. Maidon ja piimän tarjoilua ruokajuomana vähennetty ja korvattu vedellä.	Kyllä. Vähintään 40 prosenttia uusista resepteistä tulee olla kasvisruokavaliioon sopivia. Reseptejä uudistettaessa hiilijalanjalan tulee laskea ja myös vanhoja reseptejä päivitetään siten, että eläinproteiinia vähennetään ja korvataan kasviproteiineilla.	Kyllä. Tavoitteena on lisätä kasvipohjaisten raaka-aineiden käyttöä 30 prosenttia vuoteen 2025 mennessä verrattuna vuoteen 2019. Vuonna 2023 on aloitettu hybridi-reseptien käyttöönotto, jossa osa eläinperäisistä proteiineista korvataan kasvipohjaisilla proteiineilla.	Kyllä. Tavoitteena kasvattaa kasvisruokien osuutta siten, että niiden osuus tarjoamasta on 33 prosenttia vuoden 2025 loppuun mennessä. Tavoite on globaali ja koskee myös toimintoja Suomessa. Kalenterivuoden 2025 aikana kaikki tarjoilun pohjana käytettävät runkoruokalistat käydään läpi ja kasvisten osuutta lisätään soveltuvin osin.
Pyritäänkö eläinperäisissä tuotteissa valitsemaan pienempipäästöisiä vaihtoehtoja kuten kotimaassa kalastettua kalaa?	Ei suoraan ilmastoperustaisesti, mutta kotimaisia vaihtoehtoja liha- ja maitotuotteissa suositaan, ja näiden osuus lähes 100 prosenttia.	Kyllä, yhteistyössä raaka-ainetoimittajien kanssa.	Kyllä, pienempipäästöisillä lihatuotteilla korvataan muun muassa naudanlihaa.	Ei suoraan ilmastoperustaisesti, mutta pyrkii monipuoliseen valikomaan, joka koostuu laajasti eri eläinperäisistä proteiineista.
Seurataanko palautetta keräämällä tai jotenkin muuten, millaiset tekijät rajoittavat kasvisruoan kysyntää?	Kyllä. Vuonna 2023 tehty laajempi kyselytutkimus pilottikohteiden asiakkaille Hiililounas-hankkeessa. Lisäksi jokaisessa ravintolassa käytössä yleinen asiakaspalautekysely.	Kyllä, ilmastoruokatutkimus on tehty vuosittain 2021–2024. Palautetta kerätään jatkuvasti myös muin tavoin.	Ei ole selvittänyt erikseen lounasruokailijoiden kasvisruokaan liittyviä rajoittavia tekijöitä, mutta tekee säännöllisesti asiakastytyväisyyskyselyitä ja kerää jatkuvasti palautetta lounastarjonnasta.	Ei aktiivista seuranta juuri kasvisruokaan liittyen, koska pieni menekki ja korkeat kustannukset tiedetään haasteiksi.

3.4 Ravintolatasen toimet

Edellisissä luvuissa tarkasteltiin tutkittujen yritysten ilmastotoimia konsernitason tasolla. Tässä luvussa tarkastelun kohteena ovat ilmastotoimet yksittäisten ravintoloiden tasolla. Yrityskohtaiset tiedot toimenpiteiden käytön laajuudesta ravintoloissa on koottu taulukkoon 3. Arvioinnissa numero neljä tarkoittaa, että toimenpide on käytössä kaikissa toimipisteissä, ja numero kolme taas sitä, että toimenpide on käytössä joissain toimipisteissä. Toimenpiteitä, jotka eivät ole laajassa käytössä kuvaavat numerot kaksi (toimenpidettä pilotoitu tai suunniteltu) ja yksi (toimenpide ei ole käytössä).

Hävikin seuraaminen ja vähentäminen kuten myös myymättömän ruoan hyödyntäminen olivat kaikilla yrityksillä laajassa käytössä. Alemmaa hinnoittelua lukuunottamatta yrityksillä oli käytössä myös erilaisia toimia, joilla ohjattiin vähäpäästöisen kasvisruoan käytön lisäämiseen. Kaikki esimerkiksi kertoivat järjestävänsä ravintoloissaan kampanjoita (esim. lihaton lokakuu tai vegaanihaaste), joiden tavoitteena on tehdä kasvisruoka tutummaksi.

Yksi tapa ohjata vähäpäästöiseen ruokailuun on se, että vähiten ilmastoa rasittava annos laitetaan linjastolla ensimmäiseksi. Kaikki selvityksessä mukana olleet yritykset kertovat toimivansa pääsääntöisesti näin. Tosin käytännössä kyse on usein siitä, että ensimmäisenä on aina kasvisruoka, vaikka sen päästöt eivät aivan aina olisikaan pienimmät. Esimerkiksi Antell totesi, että heillä on yleensä kasvisruoka ensimmäisenä linjastolla, vaikka juustoinen kasvisruoka voi joskus olla suurempipäästöinen kuin esimerkiksi kanaruoka.

Kaikki selvityksen kohteena olleet yritykset pyrkivät jossain määrin auttamaan asiakkaita löytämään ilmastoystävällisimmät annokset. Antell ei kerro tarjolla olevien ruokien hiilijalanjälkeä lounasravintoloissaan, mutta sen voi tarkistaa yrityksen sovelluksen kautta. Päästöt kerrotaan hiilidioksidiekvivalenttikiloina sataa grammaa kohden. Sovellus ei opasta käyttäjää siihen, millainen arvo on ilmastoystävällinen tai keskimääräistä suurempi vaan jättää vertailun tekemisen käyttäjälle.

Compass Group merkitsee ravintoloissaan ILM-kirjainmerkinnällä ja vihreällä tarralla annokset, joissa ruoan raaka-aineiden hiilijalanjälki keskimääräisenä annoskokona on alle yksi kilogramma hiilidioksidia. Lisäksi ruokalistojen tuoteselosteissa kerrotaan päästöt sataa grammaa kohden. ISS Palvelut kertoo, että osassa ravintoloista hiilijalanjälki esitetään ruokalistoilla automaattisesti ja osassa näin tehdään esimerkiksi teemaviikkojen aikana, mutta erillisiä ilmastoystävällisyydestä kertovia merkintöjä ei käytetä. Sodexo kertoo pääsääntöisesti merkitsevänsä ilmastoystävälliset annokset. Yritys käyttää merkinnän ehtona selvästi Compass Groupia tiukempaa 0,5 kilogramman rajaa, mutta ei kuitenkaan kerro annosten tarkkoja hiilijalanjälkiä valintatilanteessa asiakkaalle.

Ilmastoystävällisyydestä kertovan merkinnän raja-arvo on Compass Groupilla kaksi kertaa suurempi kuin Sodexolla. Toisaalta on huomioitava, että keskimääräisiksi arvioitujen annosten koot saattavat erota toisistaan ja että päästölaskennan kriteerit ole riittävän tiukat ja vakiintuneet, jotta eri lähteissä käytettävät lukemat olisivat suoraan vertailu-

Taulukko 3. Ravintolatasen ilmastotoimet

Huom! Numerot perustuvat yritysten itsearviointiin.	Antell	Compass Group Suomi	ISS Palvelut	Sodexo
Ruokahävikin vähentäminen:				
Ruokahävikin määrää seurataan ja vähennetään.	4	4	4	4
Myyntä jäänyt ruoka hyödynnetään esim. ResQ-tyylisessä palvelussa tai seuraavan päivän ruuassa.	4	3	3	3
Ilmastoystävällisiin valintoihin ohjaaminen:				
Vegaaninen pääruokavaihtoehto, joka on ravitsemuksellisesti samankaltainen kuin muut pääruoat, on aina saatavilla.	3	3	4	3
Pääruokalistalla on enemmän kasvisruokia kuin liharuokia.	1	3	3	1
Vähäpäästöiset vaihtoehdot ovat tarjolla (esim. ruokalistalla, linjastolla) ennen suuripäästöisiä annoksia.	3	3	3	3
Annosten hiilijalanjäljet on laskettu ja kerrotaan asiakkaalle valintatilanteen yhteydessä (esim. ruokalistalla).	4 (mobiilisoluvelluksessa)	4	3	1
Vähäpäästöisin tai vähäpäästöisimmät annokset on merkitty ruokalistassa tai linjastolla erikseen (tai kaikissa on hiilijalanjälki kerrottuna).	2	4	3	3
Kasvisruoka hinnoitellaan vastaavaa liharuokaa edullisemmaksi.	1	1	1	1
Ravintola tuntee korkeapäästöisimmät raaka-aineensa ja niiden korvaamiseksi vähäpäästöisemmällä on selkeä suunnitelma, jonka toteutumisesta raportoidaan.	2	3	3	2
Kasvisruoan suosiota on pyritty tai pyritään vuoden 2024 aikana lisäämään ravintolassa näkyvillä kampanjoilla (esim. lihaton lokakuu tai vegaaniviikko/-haaste)	4	4	3	4
Ravintolahenkilökunnan motivoiminen ilmastotoimiin:				
Henkilökunnalla tai ravintolan johdolla on joko päästövähennyksiin tai kasvisruuan myyntiin perustuva tulospalkkaus.	1	(ei kommentoi)	4	1
Henkilökunnan koulutuksessa opastetaan ruuan ilmastovaikutuksiin.	4	4	4	2
Energiätehokkuus:				
Fossiilisten polttoaineiden käytöstä ravintoloissa on luovuttu (esim. öljylämmitys tai kaasuliedet/-uunit).	4	3	4	4
Energiätehokkaisiin laitteisiin on siirrytty (esim. led-valaistus, keittiökoneet).	3	4	3	3
Käytettävä sähkö on joko ydinvoimalla tai uusiutuvalla energialla tuotettua.	3	3	4	3

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

kelpoisia³⁴. Yleisesti voidaan kuitenkin todeta, että Sodexon käyttämä 0,5 kilogrammaa on selvästi uskottavampi yläraja ilmastoystävälliselle annokselle kuin Compass Groupin käyttämä yksi kilogramma. Tätä voi verrata esimerkiksi siihen, että Ilmastokestävää kasvisruokaa -hankkeessa kehitettyjen reseptien päästöt olivat keskimäärin 0,3 kilogrammaa per annos³⁵.

Kaikki vastaajat korostivat toimivansa pääosin muiden hallinnoimissa tiloissa ja niissä olevilla laitteilla, mikä vaikuttaa mahdollisuuksiin tehdä energiankulutuksen päästöjä vähentäviä ratkaisuja. Esimerkiksi sähkö kuuluu usein vuokraan eikä ole ravintolan itse valittavissa. ISS Palvelut kertoi ainoana hankkivansa uusiutuvan energian sertifikaatteja siltä osin kuin hankittava sähkö ei ole heidän itsensä uusiutuvana hankkimaansa.

4. Yhteenveto

Lounasravintoloilla on merkittävät mahdollisuudet vaikuttaa suomalaisten syömän ruoan päästöihin. Tämä lisäksi niillä on, kuten muillakin yrityksillä, ihmisoikeusperustaiseen yritysvastuuseen kuuluva velvollisuus tuntea haitallisia ihmisoikeusvaikutuksia aiheuttavat päästönsä sekä vähentää niitä.

Tässä raportissa on tarkasteltu neljän merkittävimmän lounasravintolatoimintaa Suomessa harjoittavan yrityksen ilmastotoimia. Näillä yrityksillä on yhteensä noin 550 lounasravintolaa Suomessa. Kaikki neljä yritystä vastasivat niille lähetettyyn kyselyyn ja täydensivät Finnwatchin julkisista lähteistä keräämiä tietoja.

Raportissa tarkasteltiin yritysten päästöjen hallintaa (päästöraportointi ja päästövähennystavoitteet) sekä toimenpiteitä kasviproteiinin käytön lisäämiseksi. Lisäksi selvitettiin yksittäisten ravintoloiden tasolla tehtävien päästövähennystoimien toimeenpanoa.

Päästöjen raportoinnin osalta vahvimmin suoriutui ISS Palvelut, joka ainoana raportoi päästönsä julkisesti vakiintuneen scope 1, 2 ja 3 -jaottelun mukaisesti, joskin ravintolatoimintaa muusta toiminnasta erittelemättä. Compass Group Suomen ja Sodexon päästöraportointi oli hyvin yleisluonteista. Antell ei raportoi päästöjään julkisuuteen lainkaan. Raportoinnin puutteista huolimatta kaikki yritykset pystyivät erikseen kertomaan jonkinlaisista päästövähennyksistä. Erilaisista rajauksista johtuen nämä vähennykset eivät ole suoraan keskenään vertailtavissa, mutta suurimman vähennysluvun kertoi Sodexo. Se on noin puolittanut kokonaispäästönsä vuosina 2017–2023, mutta näissä luvuissa ovat mukana myös muut kuin ravintolatoiminnan päästöt.

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

35 Apell, P., Irni, K. (2021). Ilmastokestävää reseptiikkaa joukkoruokailuun – raportti ilmastokestävän kasvisruokareseptikan kehitystyöstä. Helsingin yliopisto julkaisema raportti, s. 17. <https://ilmastoruoka.fi/raportti/>

Vahvimmat päästötavoitteet olivat Sodexolla, jolla on kansainvälisen emoyhtiöiden asettamat Science-Based Targets -tavoitteet (SBT) sekä lyhyen aikavälin päästövähennyksille että niin sanotun nettonollan saavuttamiseen vuonna 2040. Nettonollalla tarkoitetaan tilannetta, jossa päästöt on vähennetty minimiin (tyypillisesti vähintään 90 prosenttia) ja jäljelle jäävät päästöt kumotaan rahoittamalla pysyviä hiilen poistumia. Science-Based Targets -aloite (SBTi) määrittää ehtoja yritysten tieteenmukaisille ilmastotavoitteille. Myös Compass Group Suomella ja ISS Palveluilla on lyhyen aikavälin SBTi:n hyväksymät tavoitteet, mutta niiden nettonollatavoitteet (ISS Palveluilla vuodelle 2040 ja Compass Group Suomella vuodelle 2050) eivät ole SBTi:n hyväksymät. Selvästi kolmea muuta pienempi Antell erosi ilmastotavoitteiden asettamisen osalta, sillä sen päästöjä koskevat tavoitteet eivät ole lainkaan julkisia. ISS Palvelut oli ainoa, joka kertoi käyttävänsä johdon tulospalkkiota päästövähennysten edistämiseen.

Kaikilla tarkastelluilla yrityksillä oli toimia kasvipohjaisten ruokien käytön lisäämiseksi esimerkiksi kasvisruokien valikoimaa kasvattamalla tai korvaamalla nykyisten reseptien eläinproteiinia kasviproteiinilla. Compass Group Suomi ja ISS Palvelut erottautuivat muun muassa sillä, että ne arvioivat, että kasvisruokia on pääruokina ainakin joissain toimipisteissä tarjolla liharuokia enemmän.

Ravintolakohtaisten ilmastotoimenpiteiden käyttöönotossa tietyt toimet oli otettu laajasti käyttöön (kuten hävikin seuranta sekä vähäpäästöisen ruoan menekin edistäminen sijoittelulla tai teemaviikoilla), kun taas tiettyjä toimia ei ollut juuri kenenkään käytössä (esimerkiksi hintaohjaus kasvisruokaan tai päästöihin sidottu tulospalkkaus ravintolahenkilöstölle). Ravintolatiloihin käytettävän sähkön osalta ISS Palvelut erottautui edukseen, sillä se kertoi hankkivansa uusiutuvan sähkön alkuperätakuuta siltä osin, kun käytössä ei ollut sen itse hankkimaa puhdasta sähköä.

Lounasravintola-alalla toimivat yritykset olivat paikoin pidemmällä ruokamurroksen edistämässä kuin ruokaravintola-alan suuret toimijat, joita käsiteltiin Finnwatchin aiemmassa, kesäkuussa 2024 julkaistussa raportissa³⁶. Selvin ero oli annoskohtaisten päästöjen selvittämisessä ja viestimässä. Ruokaravintola-alalla tätä ei oltu juurikaan vielä tehty, kun taas tämän raportin kohdeyrityksillä kyseessä oli jo melko vakiintunut käytäntö. Sodexoa lukuunottamatta annosten päästötiedot olivat myös asiakkaiden saatavilla.

Lounasravintola-alan toimijoilla oli yleisesti ottaen selkeämpiä tavoitteita kasvisruoan käytön lisäämiseen ja ne myös käyttivät johdonmukaisemmin sijoittelua kasvisruoan menekin lisäämiseen.

Lounasravintola-alan suurissa yrityksissä on selvityksen perusteella saatu ilmastotoimet käyntiin, mutta puutteellisen raportoinnin vuoksi toimenpiteiden vaikutuksista ja päästöjen kehityksestä on vaikea saada tarkkaa kuvaa.

36 Finnwatch. (2024). Päästöjä keittiöstä. Raportti. <https://www.finnwatch.org/fi/julkaisut/paastoja-keittioista>

5. Suositukset

Lounasravintolapalveluita tarjoaville yrityksille

- Yritysten tulee selvittää ja julkisesti raportoida vuosittain niiden toiminnasta aiheutuvat scope 1, 2 ja 3 -päästöt. Kaikkien merkittävien liiketoiminta-alueiden ja -maiden päästöt tulee raportoida erikseen.
- Yritysten tulee asettaa päästöilleen tieteellisesti perusteltu, puolentoista asteen tavoitetta vastaava vähentämistavoite (esimerkiksi SBTi-järjestelmän mukaan) sekä lyhyelle aikavälille (korkeintaan kymmenen vuoden päähän) että pitkälle aikavälille (ns. nettollatavoite). On suositeltavaa, että tavoitteet asetetaan ja julkaistaan erikseen ravintolatoiminnalle. Tavoitteiden uskottavuuden varmistamiseksi niiden yhteydessä on esitettävä suunnitelma siitä, millaisin toimenpitein tavoitteet aiotaan saavuttaa.
- Päästöjä tulee vähentää koko liiketoiminnan arvoketju huomioiden. Scope 1 -päästöjen osalta keskeisiä toimia ovat esimerkiksi fossiilisten polttoaineiden käytön lopettaminen (esim. kaasuliedet ja omat ajoneuvot). Scope 2 -päästöjen osalta puhtaan sähkön hankinta, joko suoraan tai alkuperätakuiden myötä. Scope 3 -päästöjen osalta puolestaan keskeisin toimi on vähentää suuripäästöisten, tyypillisesti eläinperäisten raaka-aineiden käyttöä.
- Tuotetason päästöjä on selvitettävä ja tuotava asiakkaiden tietoon, jotta annoksen voi valita ilmasto vaikutuksen perusteella. On suositeltavaa merkitä näkyvästi annokset, joiden päästöt ovat selvästi keskimääräistä pienemmät. Merkintöjen perusteena olevassa laskennassa tulee hyödyntää esimerkiksi Luonnonvarakeskuksen ohjeistusta³⁷ ja niiden tulee pyrkiä ennakoivasti noudattamaan EU-direktiivien (sopimattomat kaupalliset menettelyt ja viherväittämät) mukaisesti lähitulevaisuudessa päivitettävää kansallista kuluttajansuojalainsäädäntöä.
- Päästöjen vähentämiseksi tulee pyrkiä kasvattamaan voimakkaasti kasviperäisen tai muuten vähäpäästöisen ruoan osuutta myynnistä. Tätä tavoitetta edistäviä toimia voivat olla muun muassa ilmasto vaikutuksesta kertovat merkinnät ruokalistoissa, reseptiikan kehittäminen tai vähäpäästöisiä annoksia suosiva hinnoittelu. Myös hävikin seurannasta ja vähentämisestä tulee huolehtia.
- Päästövähennysten lisäksi yritysten tulee pyrkiä kumoamaan toimintansa haitallinen ilmasto vaikutus hiilimarkkinoita hyödyntämällä. Kumoaminen tulee tehdä mahdolli-

³⁷ Luke. (n.d.). Elintarvikkeiden elinkaariarviointimetodologian kehittäminen ja harmonisointi. LCAFoodPrint-hankkeen sivu. Haettu 14.11.2024 osoitteesta: <https://www.luke.fi/fi/projektit/lcafoodprint>; Luke. (n.d.). Ilmasto vaikutusdatasetti ruokapalvelusektorille. FOODGWP-hankkeen sivu. Haettu 14.11.2024 osoitteesta: <https://www.luke.fi/fi/projektit/foodgwp>

simman laadukkailla ilmastoyksiköillä, hyödyntäen kansainvälisiä sertifikaatteja (kuten Gold Standard) sekä erillisiä korkeaan laatuun ohjaavia kriteeristöjä (esimerkiksi valtioneuvoston ohjeistus aiheesta³⁸, Oxford-periaatteet³⁹ ja ICVCM-hankkeessa julkaistut Core Carbon Principles -kriteerit⁴⁰). Yksiköitä valittaessa on huomioitava ilmastovaikutuksen lisäksi myös ihmisoikeudet ja noudatettava ihmisoikeuksia koskevaa huolellisuusvelvoitetta.

- Ravintola-alan yritysten tulee yhteistyössä alan etujärjestö MaRan ja muiden toimialojen kanssa jatkaa alan vähähiilisyystiekarttatyön kehitystä siten, että toimenpiteissä huomioidaan kattavasti myös ruokaraaka-aineiden hankinnan päästöjen vähentäminen ja että toimenpiteiden etenemistä ja päästöjen vähentämistä seurataan säännöllisesti. EU-tasolla tulee aktiivisesti osallistua hankkeisiin, joissa kehitetään alan yhteisiä laskentasääntöjä (esim. PEFCR tai OEFRC) tai päästövähennyspolkua.

Lounasravintolapalveluita toimipisteisiinsä hankkiville yrityksille

- Ruokapalveluista sovittaessa tulee huolehtia, että tarjolla on aina vähäpäästöistä ruokaa ja että ruokailun päästöjä seurataan ja vähennetään. Esimerkiksi kasvisruoan kysynnän lisäämiseen tähtääviä kampanjoita voidaan toteuttaa yhdessä.
- On huolehdittava siitä, että lounasravintolan käyttämässä tilassa käytettävä sähkö ja lämpö hankintaan päästöttömistä lähteistä tai sille hankitaan erillinen sertifikaatti päästöttömyydestä.

Poliittisille päättäjille

- Suomalaisten syömän ruuan globaalien ilmastovaikutusten seurantaa tulee vahvistaa asettamalla kulutusperäisten päästöjen vähentämiselle numeerinen tavoite, jonka toteutumista seurataan vuosittain eduskunnalle annettavassa ilmastovuosikertomuksessa.
- Kulutusperäisten päästöjen vähentämiseksi tulee lisätä päästöperusteisella verotuksella toimeenpantavaa hintaohjausta. Verotuksen pohjaksi tarvittavaa päästölaskennan kehittämistä ja käyttöönottoa tulee tukea julkisen vallan toimin. Suomen tulee edistää Euroopan komission ylläpitämän tuotekohtaisen PEF-järjestelmän ja organi-

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

39 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>

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

saatiokohtaisen OEF-järjestelmän käyttöä yritysten päästölaskennassa ja ajaa tällaisia vaatimuksia sekä EU-tason että kansalliseen lainsäädäntöön. Tuoteryhmäkohtaisten PEFCR-laskentaohjeiden kehittämisen ja käyttöönoton esteitä tulee selvittää kansallisesti.

- 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. Lisäksi EU-tasolla tulee selvittää ja poistaa tarpeettomia esteitä ja hidasteita uudenlaisten vähäpäästöisten elintarvikkeiden pääsyssä EU-markkinoille.
- Ruoantuotannon ilmastokestävyys on nostettava parhaillaan valmistelussa olevan kansallisen ruokastrategian ytimeen. Lähtökohtana tulee olla, että vain vähäpäästöiseen tuotantoon tähtäävä liiketoiminta voi olla kestävä ja pitkällä aikavälillä kannattavaa. Tätä tavoitetta tulee ajaa myös erillisellä toimenpideohjelmalla. Esimerkiksi Tanskassa julkaistiin lokakuussa 2023 kattava toimenpideohjelma kasvipohjaisten elintarvikkeiden tuotannon ja viennin kasvattamiseksi⁴¹.
- Toimialakohtaisia vähähiilisyystiekarttoja koskevaa ohjeistusta tulee jatkossa kehittää siten, että niissä edellytetään myös hankintojen päästöjen (scope 3 -päästöt) uskotavaa ja tieteenmukaista vähentämistä. Eri toimialojen tiekarttojen yhteensopivuutta tulee vahvistaa edellyttämällä keskinäistä koordinaatiota. Lisäksi toimialoja tulee kannustaa päästöraportoinnin kehittämiseen, jotta toimenpiteillä saavutetuista päästövähennyksistä saadaan tietoa.
- Suomen tulee huolehtia yritysvastuudirektiivin kansallisessa toimeenpanossa siitä, että yritykset suunnittelevat ja toteuttavat tieteenmukaiset siirtymäsuunnitelmat, jotta niiden liiketoiminta on yhteensopivaa puolentoista asteen ilmastotavoitteen kanssa, ja että siirtymäsuunnitelmassa käytettävät alakohtaiset kehityspolut on tieteellisesti laadittu tai arvioitu esimerkiksi komission toimesta. Lisäksi direktiivin artiklan 22 pohjalta on kansallisessa toimeenpanossa säädettävä uskottavista siirtymäsuunnitelman toteuttamista koskevista toimeenpanokeinoista.

Lounasravintoloiden 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.

⁴¹ Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark. (2023). Danish Action Plan for Plant-based Foods. Tanskan maatalousministeriön julkaisema toimenpideohjelma. <https://en.fvm.dk/news-and-contact/focus-on/action-plan-on-plant-based-foods>



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