

Ravintolat haluavat tarjota ilmastoystävällisiä lounasvaihtoehtoja

Ruoankulutuksen ilmastovaikutukset ovat merkittävät, mutta oikeilla ruokavalinnoilla niihin voi vaikuttaa. Valintojen helpottamiseksi ravintolat voivat ottaa valikoimiinsa Ilmastovalinta-ateriavaihtoehdon, joka kertoo asiakkaalle ateriakokonaisuuden kuormittavan ilmastoa muita vaihtoehtoja vähemmän.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n ja WWF:n kehittämää Ilmastovalinta-konseptia kokeiltiin viime keväänä 25 eri lounasravintolassa. Erilaisten lounaiden ilmastovaikutusten suuruusluokat selvitettiin reseptien ja raaka-aineiden alkuperän perusteella. Ilmastoystävällisimmät valinnat merkittiin Ilmastovalinta-logoin. Ateriat täyttivät sosiaali- ja terveysministeriön joukkoruokailun ravitsemussuositukset, eikä niissä käytetty WWF:n kalaoppaan punaisen listan kaloja.

Työkalu ilmastovaikutusten laskentaan tarvitaan

Ateriakohtaisen ilmastovaikutuslaskennan tekivät kokeiluviikolla MTT:n tutkijat, eikä yhtä tarkka ja luotettava laskenta vielä onnistu ravintoloilta. Toistaiseksi ravintolat voivat kuitenkin merkitä Ilmastovalinta-logolla ateriat, jotka koostuvat vain vähän kuormittavista kasviksista ja kaloista sekä rasvattomasta maidosta, piimästä ja jogurtista. Tiukalla raaka-ainerajauksella saavutetaan vähintään 25 prosentin päästövähennys keskimääräiseen ateriaan verrattuna.

– Lähivuosien tavoitteena on kehittää laskentaa ja yhtenäistää eri raaka-aineiden ilmastovaikutusarviot tietopankkiin, jota hyödyntämällä reseptejä voi kehittää ja aterioiden ilmastovaikutukset määrittää. Raaka-ainerajauksia ei enää tarvittaisi, jos ravintolat voisivat itse laskea koko aterian kuormittavuuden riittävän luotettavasti heille suunnitellulla laskurilla, tutkija **Hannele Pulkkinen** MTT:stä kertoo.

Ilmastotalkoot jatkuvat ravintoloissa

Vaikka lounasruoan ilmastovaikutusten pohtiminen oli useimmille uusi asia, Ilmastovalinta-kyselyihin vastanneet ruokailijat suhtautuivat ilmastoystävällisiin vaihtoehtoihin myönteisesti. Mukana olleet ravintolat haluavat jatkaa ilmastoystävällisten aterioiden tarjoamista ja niistä viestimistä.

HYV Ravintoloiden kehityskoordinaattori **Outi Luukkosen** mukaan heidän vegaaniset lounasvaihtoehdonsa täyttävät jo Ilmastovalinnan kriteerit. Vuoden 2015 alusta Ilmastovalinta otetaan käyttöön HYV Ravintoloissa ja siitä kerrotaan asiakkaille.

Ravintola Perhon keittiömestari **Tuomas Kettunen** kertoo koulun opiskelijoiden eli tulevien ravintola-alan ammattilaisten saaneen konkreettista tietoa siitä, miten raaka-aineiden valinnalla voi pienentää aterian ilmastokuormitusta.

Fazer Food Servicesin ravitsemusasiantuntija **Leila Fogelholm** iloitsee siitä, että hankkeessa saatiin aikaan konsepti, jolla ruokailijoille voidaan samanaikaisesti kertoa eri ruokalajien ilmastoystävällisyydestä ja ravitsemuksesta. Asiaa ei haluta unohtaa, vaikka täydellistä ilmastolaskuria ei vielä ole.

Ilmastoystävällisesti voi syödä kotonakin

WWF Suomen ohjelmapäällikkö **Jussi Nikula** on mielissään Ilmastovalintakonseptin saamasta positiivisesta vastaanotosta. Konsepti mahdollistaa perustellut ja merkittävät ilmastoteot kuluttajan arjessa.

Lounasravintoloiden Ilmastovalinta-aterioiden uskotaan opettavan kuluttajia syömään ilmastoystävällisesti myös kotona.

– Ilmastoystävälliseen ja samalla terveelliseen ruokavalioon voi siirtyä suosimalla kasviksia, kausituotteita ja vähän kuormittavia kaloja. Myös kuormittavampia raaka-aineita, kuten lihaa, voi ajoittain käyttää, kunhan muistaa kohtuuden, tutkimuspäällikkö **Juha-Matti Katajajuuri** MTT:stä huomauttaa.

Ilmastovalinta-konseptin kriteerit julkaistaan tänään Ilmastolounas-hankkeen loppuseminaarissa ja [verkkosivuilla](#). Kiinnostuneet ravintolat voivat ottaa konseptin käyttöön.



MTT toteutti Ilmastolounas-hankkeen (2013–2014) yhteistyössä WWF:n ja ravintoloiden kanssa. Se on yksi ympäristöministeriön Kestävän kulutuksen ja tuotannon KULTU-ohjelman ("Vähemmästä viisaammin") kahdeksasta kokeiluhankkeesta. Sitä rahoittivat myös Fazer Food Services, Ravintolakoulu Perho, HYV Ravintolat ja WWF. Hanke kuuluu MTT:n Vastuullinen ruokaketju – hyvinvoiva kuluttaja -tutkimusalueeseen, www.mtt.fi/vastuullisuus.

Lisätiedot:

Tutkija Hannele Pulkkinen, MTT, puh. 029 5317 629, hannele.pulkkinen@mtt.fi

Tutkimuspäällikkö Juha-Matti Katajajuuri, MTT, puh. 029 5317 319, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi

Ohjelmapäällikkö Jussi Nikula, WWF, puh. 040 5959 002, jussi.nikula@wwf.fi

www.mtt.fi/ilmastolounas

www.facebook.com/ilmastovalinta

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT on Suomen johtava ruokajärjestelmän vastuullisuutta, kilpailukykyä ja luonnonvarojen kestävää hyödyntämistä kehittävä tutkimuskeskus, www.mtt.fi. 1.1.2015 MTT yhdistyy Metsäntutkimuslaitos Metlan, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos RKTL:n ja Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus Tiken tilastopalveluiden kanssa **Luonnonvarakeskukseksi**, www.luonnonvarakeskus.fi