

VASTUULLISUUS 2.0



VASTUULLISUUS 2.0

Vastuullisuus on osa arkea – Ravintola on maailma pienoiskoossa – Luonto kumppanina – Teknologia tuo vastuuta

Vastuullisuus on nykyään oletusarvo. Se ei ole enää kilpailuvaltti, vaan tapa toimia ja parhaimmillaan osa yrityksen identiteettiä ja tarinaa. Ravintoloiden on syytä suhtautua vastuullisuuteen vakavasti. Pahimmillaan välinpitämättömyys voi johtaa siihen, ettei liiketoiminnan jatkamiselle ole mahdollisuutta.

Vastuullisuus koostuu valinnoista, joko tietoisista tai huomaamattomista. Kun ne ovat johdonmukainen osa toimintaa, asiakas arvostaa niitä ja kokee ne aidosti merkityksellisiksi. Vastuullisuudella voidaan myös luoda toiveikkautta: pienillä valinnoilla on vaikutusta, ja ne vahvistavat asiakkaan luottamusta. Kyse ei ole vain raaka-aineiden alkuperästä. Vastuullisuus kattaa myös energiankulutuksen,

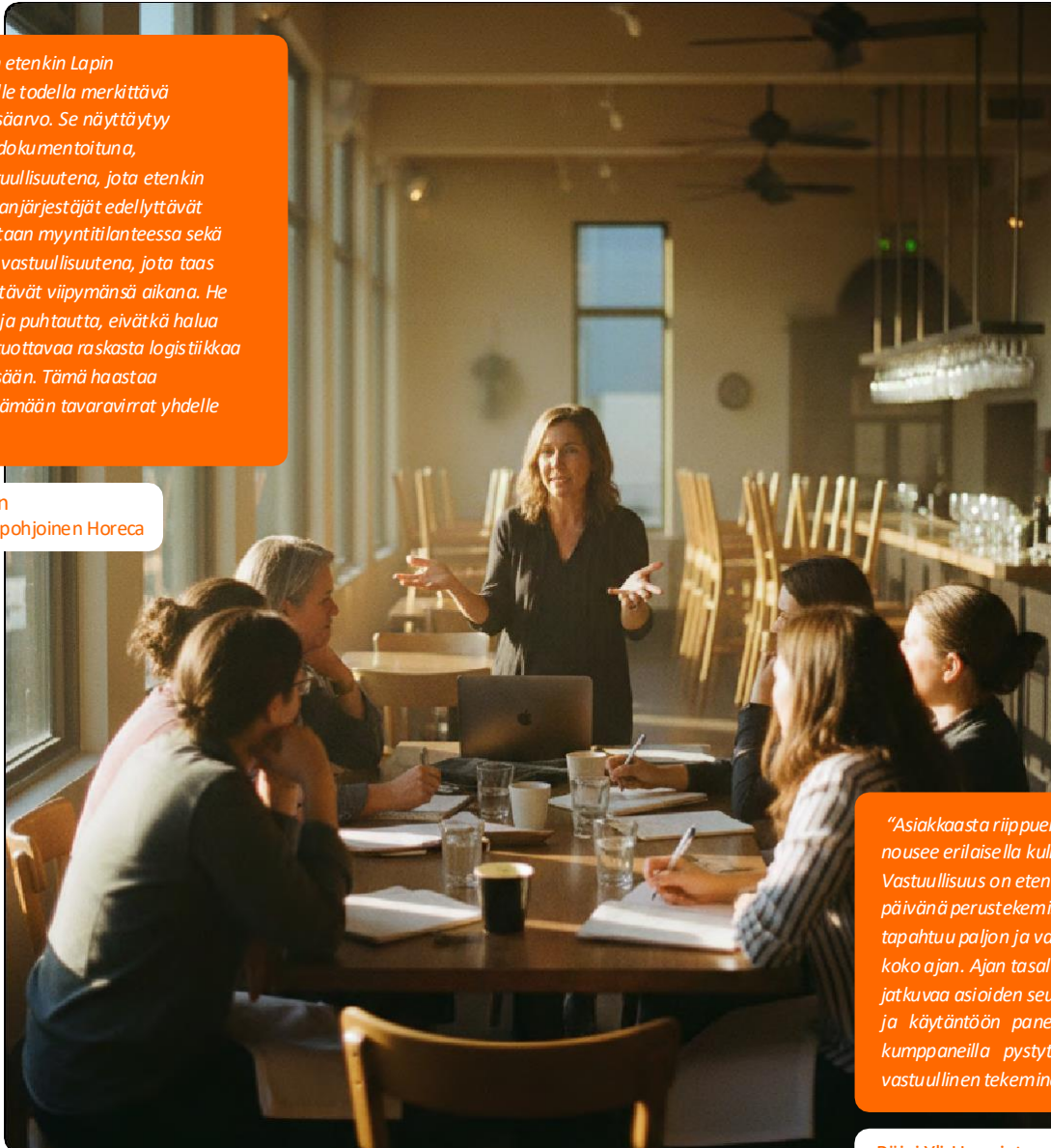
pakkaukset, työntekijöiden hyvinvoinnin ja sesonkien huomioimisen. Teknologia tukee tätä kehitystä – tekoäly auttaa optimoimaan ruokalistoja, minimoimaan hävikkiä ja tekemään tietoon perustuvia, vastuullisempia päätöksiä. Hävikin hallinta on osa vastuullisuutta, mutta myös liiketoiminnan kannattavuutta.

Ravintoloiden toiminta on entistä syklistempää. Luonnon sesonkien lisäksi sitä ohjaavat globaalit toimitusketjut, ilmastonmuutoksen vaikutukset ja geopolittiset muutokset. Kyky sopeutua maailman rytmiin on nyt menestystekijä. Tämä on Vastuullisuus 2.0 – kokonaisvaltaista ja ennakoivaa toimintaa, joka näkyy paitsi arvoissa myös liikevaihdossa. Se yhdistää arvot ja kannattavan liiketoiminnan.



“Vastuullisuus on etenkin Lapin matkailutoimijoille todella merkittävä ja välttämätön lisäarvo. Se näytetään kahdella tavoin: dokumentoituna, sertifioituna vastuullisuutena, jota etenkin ulkomaiset matkanjärjestäjät edellyttävät palveluntuottajiltaan myyntitilanteessa sekä funktionaalisen vastuullisuutena, jota taas asiakkaat edellyttävät viipymänsä aikana. He haluavat rauhaa ja puhtautta, eivätkä halua nähdä päästöjä tuottavaa raskasta logistiikkaa lomaympäristössään. Tämä haastaa toimijoita keskittämään tavaravirrat yhdelle toimittajalle.”

Markku Kallinen
Myyntipäällikkö, pohjoinen Horeca



“Asiakkaasta riippuen vastuullisuus nousee erilaisella kullalla ja intensiteetillä. Vastuullisuus on etenkin isoilla asiakkailla tänä päivänä perustekemistä. Sillä saralla kuitenkin tapahtuu paljon ja vaatimukset tiukkenevat koko ajan. Ajan tasalla pysyminen vaatii heiltä jatkuvaa asioiden seuraamista ja käytäntöön panemista. Luotettavilla kumppaneilla pystytään varmistamaan vastuullinen tekeminen ja tuki siihen.”

Päivi Yli-Hongisto
Avainasiakaspäällikkö, valtakunnalliset ketjut

Vastuullisuus on osa arkea

Ravintoloissa vastuullisuus näkyy arjen pienissä teoissa ja valinnoissa. Vastuullisuuden näkökulmasta on tärkeä miettiä, mistä raaka-aineet hankitaan, millaisia yhteistyökumppaneita valitaan ja millaisia palveluja asiakkaille tarjotaan. Vastuullisuus näkyy myös tiloissa ja sisustuksessa – kestävät materiaalit, pitkäikäiset kalusteet ja korjaamisen kulttuuri ovat osa vastuullista ajattelua. Esimerkiksi japanilaisella kintsugi-tekniikalla hajonnut lautanen palautetaan käyttöön entistä kauniimpana ja viestinä vastuullisuudesta.

Dokumentoitu vastuullisuus ja läpinäkyvyys vahvistavat uskottavuutta ja luottamusta, ja voi olla jopa elinehto. Sertifikaatit ja avoimuus luovat luottamusta, mutta asiakkaalle vastuullisuuden on näyttävä konkreettisesti: ruokalistassa, tilassa ja palvelussa. Vastuullisuus voi olla jopa vetovoimatekijä – esimerkiksi Lapissa vastuullisesti johdettu matkailuyritys on usein asiakkaan valintaperuste.

Vastuullisuus näkyy myös johtamisessa. Koko ravintola voi paremmin, kun työntekijät voivat hyvin. [Reilu, valmentava johtaminen ja henkilöstön hyvinvointi](#) ovat nousseet kestävän menestyksen kulmakiviksi. Valmentava johtaminen on tärkeä osa vastuullista kulttuuria, ja [epäkohtia kitketään aktiivisesti](#).

Ravintola on maailma pienoiskoossa

Maaailma elää jatkuvassa muutoksessa, eivätkä ravintolat ole sen ulkopuolella. Luonnon kiertokulku ei enää yksin määritä sesonkeja – keittiöissä toimitaan yhä enemmän raaka-aineiden saatavuuden, hinnan ja jopa geopolittisten muutosten mukaan. Ravintolan kannattaa reagoida näihin muutoksiin ja muokata tarjontaa sen mukaan, mikä on kulloinkin järkevää maullisesti, taloudellisesti ja vastuullisesti.

Hyvä esimerkki tästä on [Ravintola Grön](#) Helsingissä, joka on palkittu Michelin-tähdellä ja vihreällä tähdellä. Grön rakentaa menunsa vuodenaikojen ja raaka-aineiden luonnollisen rytmin mukaan, hyödyntäen säilöntätekniikoita. Vastuullisuus on sille elimellinen osa toimintaa – tarkasti dokumentoitua, avointa ja arvoihin juurtunutta.

Planetaarisuus näkyy konkreettisesti ravintolassa: sesonkien hyödyntäminen, kierrätysmateriaalit, hävikin minimointi ja henkilökunnan hyvinvointi ovat osa vastuullista kokonaisuutta. Ulkoiset tekijät vaikuttavat voimakkaasti, mutta ravintola mukautuu – toimintaa uudistetaan tarpeen mukaan vastaamaan asiakkaiden tarpeita ja muuttuvaa maailmaa. [Esimerkiksi Michelin-ravintola Alouette](#) perustaa olemassaolonsa ajatukseen tulevaisuuden fine diningista, joka on kokonaisvaltaisesti vastuullista.

Taloudellinen vastuu kulkee käsi kädessä ekologisen ja sosiaalisen vastuun kanssa. Kestävä liiketoiminta on oltava myös kannattavaa, jotta jatkuvuus voidaan taata.



“Kotimainen naudanliha erottuu laadullaan, paikallisella tuotannollaan ja eläinten hyvinvoinnista huolehtivilla kasvatusmenetelmillä, jotka näkyvät lihan rakenteessa ja maussa. Ulkomainen pihviliha puolestaan perustuu pitkälle kehitettyyn rotuvalintaan ja ruokintaan, joiden ansiosta liha on marmoroitunutta, mehekasta ja tasalaatuista –ominaisuuksia, joita ammattilaiskeittiöissä arvostetaan sekä rakenteen että maun kannalta.”

Ismo Aho
Valikoimapäällikkö, liha-asiantuntija



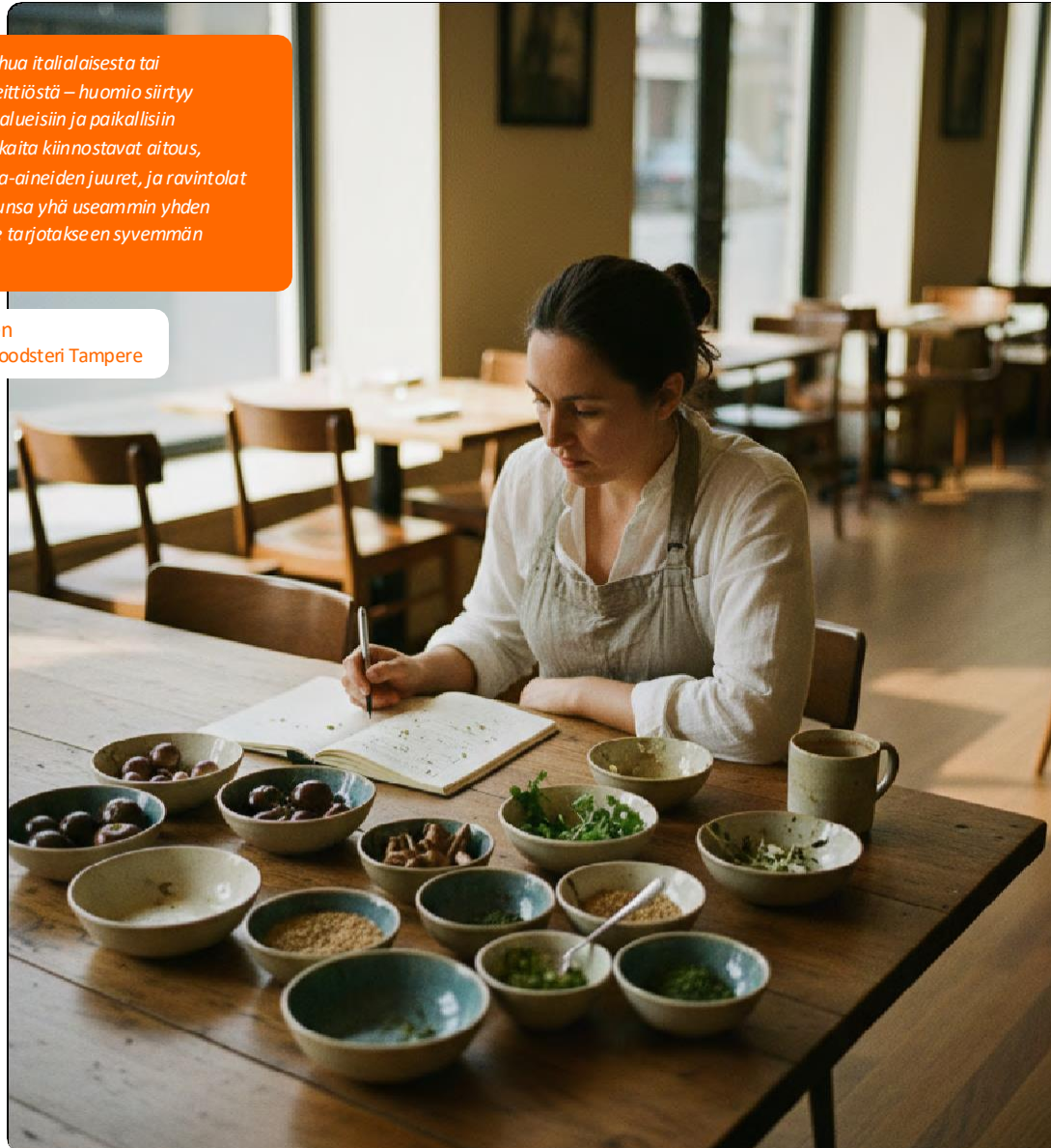
Jalostetut sienet

Myynti kasvanut +11 % viimeisen vuoden aikana. Kysyntä vahvistuu tasaisesti.

Lähde: Kespro

“Enää ei riitä puhua italialaisesta tai japanilaisesta keittiöstä – huomio siirtyy maiden sisäisiin alueisiin ja paikallisiin tarinoihin. Asiakkaita kiinnostavat aitous, alkuperä ja raaka-aineiden juuret, ja ravintolat rakentavat menunsa yhä useammin yhden alueen ympärille tarjotakseen syvemmän elämyksen.”

Jarkko Toivonen
Keittömestari, Foodsteri Tampere



Luonto kumppanina

Suomi tunnetaan maailmalla puhtaasta luonnosta. Tätä voi hyödyntää ravintolapalveluissa elämyksellisenä elementtinä. Tarjonta voidaan rakentaa vuoden kierron ja lähialueiden raaka-aineiden pohjalle. Menua ohjaa metsien, järvien ja peltojen anti eri vuodenaikoina. Luonto ei ole pelkkä resurssi, vaan kumppani, joka tuo ruoalle merkityksen ja tarinan.

Luonnon tuominen osaksi ravintolakokemusta on kokonaisvaltainen elämys. Ravintolat tuovat lähiluonnon osaksi kokemusta – joskus jopa kirjaimellisesti, kuten tunturin huipulla, metsässä tai veden äärellä sijaitsevat ravintolat. Esimerkiksi Saimaan rannalla oleva [Sahanlahti Resort](#) hyödyntää hyperlokaaleja raaka-aineita maataloilta, metsistä ja vesistöistä, tarjoillen ne upeassa järvimaisemassa. Ruotsalainen [Knystaforsen](#) tarjoaa nelituntisen elämyksen, jossa ruoka valmistetaan ulkona nuotion ympärillä seurustellen, ja raaka-aineet tulevat ympäröivästä luonnosta. Norjassa vuonossa sijaitseva [Under](#) on vienyt elämyksen vielä pidemmälle – ravintola on merenpohjassa, yhdistäen aterioinnin poikkeukselliseen luontokokemukseen. Yhteistyö ympäröivän luonnon kanssa synnyttää uudenlaisia liiketoimintamalleja, joissa luonnon elinvoima ja taloudellinen kannattavuus tukevat toisiaan.

Maailmalla uudet konseptit, kuten voittoa tavoittelematon tanskalaisten pienfarmien vihanneskauppapaikka [Grønne Bønner](#) ja yhteisöllisen ruokailun ja kulttuurin keskus [NordhusCPH](#), osoittavat, että ravintola-alan toimijat voivat olla myös yhteiskunnallisia tekijöitä, edistämässä kestävästä ruoantuotantoa, yhteisöllisyyttä ja uudenlaista ruokakulttuuria.

Luonnon ja ravintolan rinnakkaiselo on myös kilpailuetu. Se tekee kokemuksesta villin, tarinallisen ja merkityksellisen – juuri sitä, mitä asiakkaat nyt arvostavat.

Teknologia tuo vastuuta

Tekoäly ja data ovat keskeisiä työkaluja tulevaisuuden ravintoloiden vastuullisuustyössä. Ne tukevat päätöksentekoa, auttavat optimoimaan toimintaa ja kehittävät kannattavaa liiketoimintaa. Esimerkiksi Viking Line osoitti datan ja seurannan voiman: [ruokahävikki väheni lähes puoleen](#) Turun-laivoilla vain vuodessa.

Teknologia voi helpottaa arkea merkittävästi – monessa ravintolassa esimerkiksi ruokalistojen suunnittelu, raaka-aineiden hallinta ja tarjonnan ennakointi hoidetaan jo automaattisesti.

Samalla teknologia tuo mukanaan vastuuta. Datan käyttö edellyttää huolellisuutta: tietosuoja ja kyberturvallisuus on varmistettava, jotta asiakkaiden ja yrityksen tiedot pysyvät turvassa. Vastuullinen teknologian käyttö on yhtä tärkeää kuin sen tuoma tehokkuus.

Esimerkiksi [Dubaiissa](#) tekoälyä hyödynnetään uusien annosten kehittämisessä – se löytää innovatiivisia yhdistelmiä ja auttaa hyödyntämään raaka-aineita, jotka muuten menisivät hukkaan. Suomessa tekoälyratkaisut, kuten [Antellin Atso-AI](#), optimoivat tarjoomaa, suunnittelevat ruokalistoja pitkälle eteenpäin ja vähentävät hävikkiä. Oikein käytettynä teknologia ei korvaa ihmistä, vaan tukee ravintolan arkea, kannattavasti ja vastuullisesti.

