

Ilmastoannos-opas ravintoloille



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Uudenmaan liitto
Nylands förbund

Nosta ilmastoannokset ruokalistalle, osallistut ilmastotekoon.



Osallistumalla voit vaikuttaa

Tämän oppaan tarkoituksena on kannustaa ravintoloita ottamaan Ilmastoannos-merkki käyttöön ja rohkaista tekemään entistä ilmastoystävällisempiä valintoja.

Ilmastoannos-merkki lanseerattiin syksyllä 2021 ja sen käytöstä on saatu positiivista palautetta sekä Ilmastoannos-kampanjaan osallistuneilta ravintoloilta että niiden asiakkailta. Merkin koettiin ohjaavan ravintoloiden vastuullisuustoimintaa oikeaan suuntaan ja tarjoavan asiakkaille helpon tavan tehdä ilmastoystävällisiä valintoja.

Ilmastoannos-konsepti on luotu osana Mission Zero Foodprint -hanketta vuonna 2021. Hanke kehitti ravintoloiden ja muiden ruokapalveluyritysten hiilineutraaliutta, siihen tarvittavia

älykkäitä ratkaisuja ja työkaluja. Hanketta koordinoi Helsingin kaupungin innovaatioyhtiö Forum Virium Helsinki ja hankkeen toisena toteuttajana oli Laurea ammattikorkeakoulu.

FORUM
VIRIUM
HELSINKI



Mission
Zero
Foodprint

LAU
REA

Kuva: Ravintola Löyly





Mikä ilmastoannos?

Ilmastoannos-merkki voidaan antaa ruoka-annokselle, jonka raaka-aineiden yhteenlaskettu hiilijalanjälki on enintään 1,0 kg CO₂e, eli alle suomalaisen keskiarvon. Sitra* on arvioinut, että suomalaisen keskimääräinen hiilijalanjälki ruokailun osalta on noin 4,8 kg CO₂e päivässä.

Sitran mukaan ruuan hiilijalanjäljen tulisi pienentyä tulevaisuudessa noin 60 % mikäli halutaan päästä asetettuihin ilmastotavoitteisiin.

Pienilläkin muutoksilla voidaan tuntuvasti vähentää ruoka-annosten hiilijalanjälkeä. Esimerkiksi sekaruokavalion ilmasto-vaikutusta voi pienentää noin 30–40 %

muuttamalla ruoka-annoksia enemmän kasvispainotteiseksi.

Ilmastoannos-merkin raja-arvo tarkistetaan vuoden 2022 lopussa.

”

Saimme Ilmastoannos-kampanjasta hyvää palautetta ja varmuutta siihen, että olemme vastuullisuustoiminnassa oikeilla jäljillä.

Aki Rautiainen / Sofia Helsinki

*Lähde: Sitran 1,5-degree lifestyles -raportti (2019)

Ota ilmastoannos-merkki käyttöön!



Ilmastoannos-merkki on suunnattu kaikenlaisille ravintoloille, mutta se soveltuu erityisesti lounasravintoloille. Alkuun voi lähteä matalalla kynnyksellä vaikkapa tarjoamalla yhden ilmastoystävällisen annoksen ruoka-

listalla päivittäin. Merkin käyttö on ravintoloille maksutonta. Ravintolan voi ilmoittaa Ilmastoannos-merkin käyttäjäksi tästä osoitteesta:

ilmastoannos.fi/ilmoittautuminen

Miten mukaan?



1. Rekisteröidy merkin käyttäjäksi



2. Laske ilmastoannoksen hiilijalanjälki



3. Nosta ilmastoannos ruokalistalle



4. Viesti asiakkaille



Kuva: Ravintola Story

Miten Ilmastoannoksen hiilijalanjälki lasketaan?

Ilmastoannos-merkin laskennassa otetaan huomioon raaka-aineet, mutta ei esimerkiksi kuljetuskustannuksia tai energian käyttöä.

Ravintola itse vastaa Ilmastoannosten hiilijalanjäljen laskemisesta. Ilmastoannosten laskemiseen voidaan hyödyntää esimerkiksi seuraavia laskureita:

- **Clonet Oy:n OpenCO2.net -pohjainen Aterian Ilmastolaskuri**
- **Unilever Food Solutions avoin CO2-laskuri**
- **Jamixin asiakkaat voivat käyttää Jamixin omaa hiilijalanjälkilaskuria**

Alkuvaiheessa laskenta voi tuntua työläältä, mutta varsin pian alkaa oman ruokalistan ilmastoprofiili hahmottua.

Tuloksia tarkastellessa näkee, mitkä ainesosat annoksissa nostavat ilmastovaikutusta. Omien esimerkkilaskelmien avulla voi nopeuttaa esim. lounaslistojen merkintää.

”

Asiakkaamme ovat tietoisia ympäristöasioista ja haluavat lounasvalinnoiltaan tukea ilmastotyötä.

Satu Iltanen / Palmia



Mistä löydän Ilmasto-annos-materiaalit?

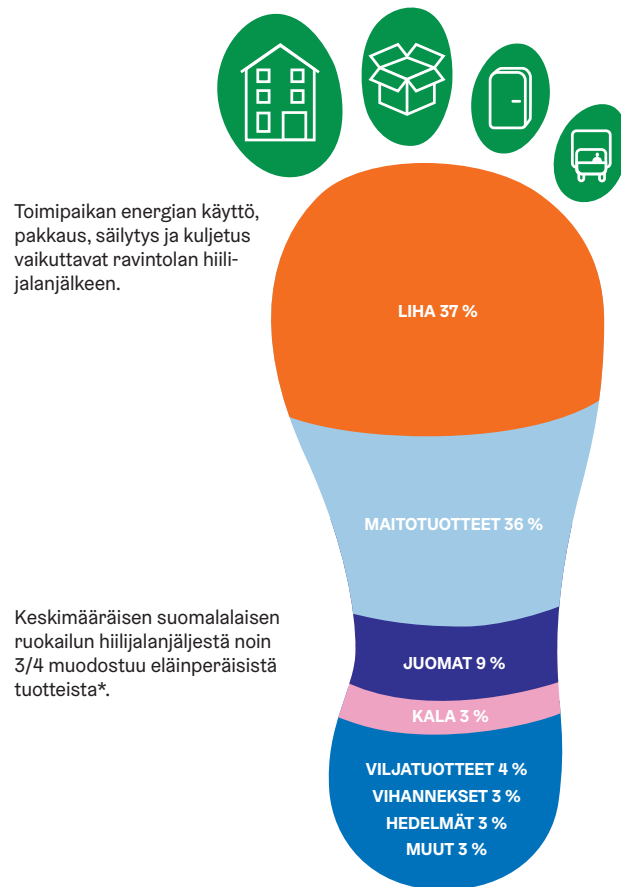
Ravintoloille on tarjolla Ilmastoannos-materiaalipankki, jota ravintolat voivat hyödyntää omassa viestinnässään. Materiaalipankista voi ladata graafisen ohjeistuksen, tulostettavia Ilmasto-

annos-materiaaleja ja Ilmastoannos-tunnuksen. Ravintola voi myös käyttää somemarkkinoinnissaan hashtagia **#ilmastoannos**.





Mistä ruoan ilmasto- vaikutukset syntyvät?



*Lähde: Sitran 1,5 degree lifestyles -raportti (2019)

Ilmastoaktiivisen ravintolan vinkkilista

- Vähennä lihan ja maitotuotteiden määrää annoksessa.
- Vaihda korkeapäästoiset proteiinit, kuten nauta, lammas, porsas ja katkaravut, vähäpäästöisempiin lihoihin kuten siipikarja, riista, kotimainen kala tai hyönteisproteiini.
- Vaihda liha kasviproteiineihin ja kasviksiin.
- Vaihda maitotuotteita kasvipohjaisiin elintarvikkeisiin.
- Käytä kotimaisia satokausituotteita.
- Pienennä annoskokoa ja tarjoa vain se mitä syödään.