

Ilmastoannos- merkki käyttöön ravintolassa

syksy 2021

Ruokailun ilmastovaikutukset ja Ilmastoannos-merkki

- Keskivertosuomalaisen ruoan hiilijalanjälki on noin 1,75 tonnia CO₂e vuodessa, eli noin 4,8 kg CO₂e päivässä. Leijonanosa ilmastovaikutuksesta syntyy lihasta (37 %) ja maitotuotteista (36 %).
- Sekaruokavalion ilmastovaikutusta voi pienentää keskimäärin noin 30–40 prosentilla, kun muuttaa ruokavaliota ravitsemussuosituksien täyttäväksi ja kasvisvoittoisemmaksi.
- Ravitseminen on ruoan päätehtävä, ja hyvä ravitseminen on kestävä kehitys ulottuvuus. Lihan kulutuksen vähentäminen ja kasvisruoan lisääminen ovat avainasemassa länsimaisen ruokavalion ilmastovaikutuksen pienentämisessä, ja näillä on myös hyviä terveysvaikutuksia.

- Ilmastoannos-merkinnän voi vuosina 2021-22 saada annos, jonka raaka-aineiden ilmastovaikutus on **enintään 1,0 kg CO₂e**, eli alle suomalaisten nykyisen keskiarvon.
- **Pitkällä tähtäimellä** ruokailun hiilijalanjäljen tulee pienentyä noin 60%. Ravintola-annosten raaka-aineille tämä antaa 0,4–0,6 kg CO₂e “hiilikiintiön”.

Rekisteröidy Ilmastoannos -kampanjaan

Ravintoloiden Ilmastoannoskampanja 25.10–28.11.2021

- Merkkiä käyttävä ravintola rekisteröityy Ilmastoannos.fi -sivustolta löytyvän [lomakkeen kautta](#).
- Ravintolan nimi ja www-osoite ovat tarkistettavissa ilmastoannos.fi -sivulla.
- Merkin käyttöoikeuden todentaminen perustuu luottamukseen ja laskelmien laatu ravintolan antamaan vakuutukseen.
- Kampanjaan osallistuvilta ravintoloilta kerätään palautetta merkin käytöstä

Annosten hiilijalanjäljen laskeminen

Kampanjassa mukana olevat annosten hiilijalanjäljen laskurit

- [Clonet Oy:n Aterian Ilmastolaskuri](#) tarjotaan kampanjaan osallistuville ravintoloille ensisijaisena laskurina. (max. 40 ravintolaa)
- [Unilever CO2-laskuri](#)
- [Jamix](#)

Ilmastoannos-kriteerit täyttäviä reseptejä:

- [ilmastoruoka.fi](#)
- Unileverin [reseptikooste](#) ja [vinkkejä](#)

Ravintola laskee itse annosten hiilijalanjäljen valitsemallaan laskurilla. Laskelman tekemiseen tarvittavia tietoja:

- Raaka-aineiden määrät (tärkeimmät ainesosat), per annos
- Raaka-aineiden alkuperä tai tuotetieto, jonka perusteella laskuri tai käyttäjä valitsee oikean päästökertoimen.
- Annokset, joiden raaka-aineiden ilmastovaikutus on enintään 1,0 kg CO2e voi merkitä Ilmastoannoksiksi. Esimerkiksi buffet-lounaalla annokseksi lasketaan yhden pääruokavaihtoehdon tyypillinen annoskoko.
- Merkillä viestittävä ilmastovaikutus pitää sisällään annoksessa olevien raaka-aineiden yhteenlasketun hiilijalanjäljen. Se ei huomioi esim. ruoan valmistuksen ja säilytyksen energiankulutusta, jätehuollon päästöjä tai kuljetusten hiilijalanjälkeä. Myöskään juomia, leipää, lisäkesalaattia tai kahvia ei lasketa merkin raja-arvoon mukaan.

Mission
Zero
Foodprint

www.ilmastoannos.fi