



VALTIONEUVOSTO
STATSRÅDET

Biojätteen lajittelu ja ruokahävikin hallinta ravintola-alalla

KettuBIO-projekti

Maisa Aho, suunnittelija/VNK

Projektin tausta

Tavoite: Ravintolatoiminnassa lajiteltavan biojätteen määrän lisääminen (ravintolahenkilökunnan toimesta, ei asiakkaiden käyttäytymisen perusteella).

Taustaa: Euroopan komission vuoden 2023 varhaisvaroituskertomuksessa Suomi sai huomautuksen, että vuodelle 2025 asetettua kierrätysasteelle asetettua tavoitetta ei tulla saavuttamaan



Tiedonkeruu

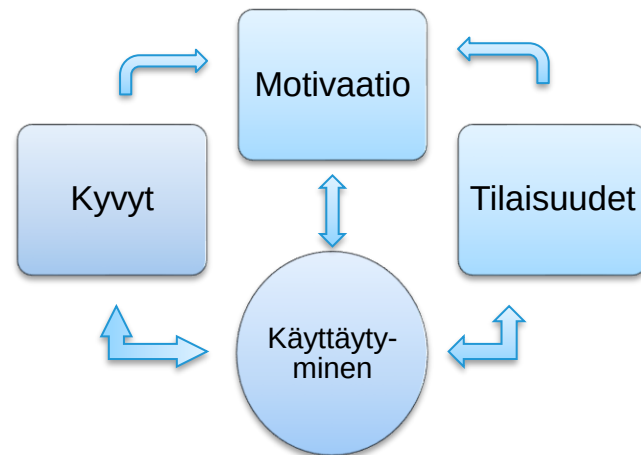
- Kirjallisuuskatsaus
- Opintoretki ravintolaan
ymmärtääksemme paremmin ravintola-
alan prosesseja
- **Työpaja:** kannusteiden ja esteiden
löytäminen prosessin eri vaiheissa →
- Yhteydenotto mahdollisiin ravintola-
alan yhteistyökumppaneihin
- Haastattelut & mikronarratiivi-kysely



Analyysi & tulokset

→ **Haastattelujen ja kyselyn purku** keskittyen kierrätyskäyttäytymisen esteisiin ja kannusteisiin COM-B –mallia hyödyntäen

→ **Raportti:** Tilannekuvan ja toimintaympäristön kuvaus sekä **kehittämissuositukset**

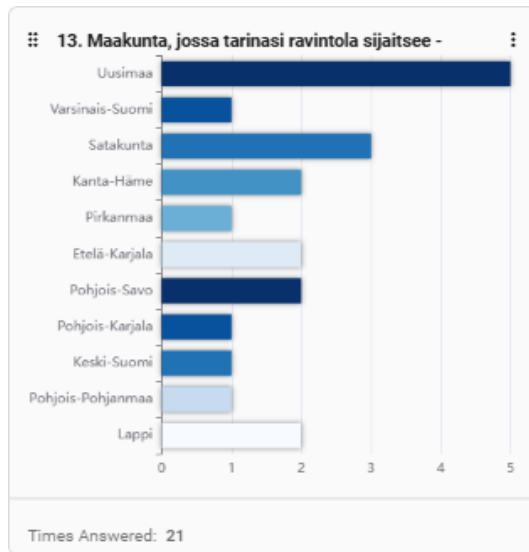


COM-B-malli

(Michie, van Stralen & West
2011)

Aineisto

- Haastattelut (n=9) ketjutoimijoiden keittiöpäälliköille Etelä-, Länsi-, Itä-, Pohjois- ja Keski-Suomessa + tuotekehityspäällikölle
- SenseMaker -kysely (n=129)
 - 80 oppilasta
 - 18 opettajaa
 - 31 ravintolahenkilökunnan edustajaa
 - 17 kokkia, 7 tarjoilijaa, 7 keittiöpäällikköä
 - Vastaajia 14 maakunnasta



Yleisiä havaintoja haastatteluista

- Lajittelua pidetään rutiinitoimeenpiteenä ja perustaitona
- Keittiöpäälliköt mallioppilaita, joskin esimerkki ei aina välity
- Työntekijöiden tietoisuus ja asenteet ovat keskeisiä tekijöitä
- Kuitenkin tiedon puute ja epäselvät ohjeistukset voivat aiheuttaa lajittelun suhteen haasteita

Havaintoja haastatteluista: ruokahävikki 1/2

Ruokahävikin synnyn vähentämiseen liittyvät esteet ja kannusteet liittyvät erityisesti mahdollisuuksiin ja taitoihin, motivaatiota pidetään ilmeisenä

- Kyvyt ja taidot
 - Kognitiiviset taidot: **Ennakointi**, ammattitaito: raaka-aineitten oikeaoppinen käsittely, varastonhallinta, jne...
 - Vuorovaikutustaidot: kommunikaatio keittiön ja salin välillä, asiakkaat
- Mahdollisuudet
 - Ympäristön mahdollisuudet: asiakkaiden käyttäytyminen ja odotukset (buffet), ketjun konseptit, pakkauskoot, sesongit
 - Resurssit: kiireen vaikutus hävikin hallintaan
 - Normit: roolimallit ja esimerkit, jotka kannustavat oikeaan toimintaan
- Motivaatio
 - Tavoitteet: Selkeät tavoitteet ja päämäärät hävikin vähentämisessä. Ammattitilpeys ja vastuullisuus toiminnassa.

Havainnot haastatteluista: ruokahävikki 2/2

Ruokahävikin hyödyntämiseen liittyvät esteet ja kannusteet liittyvät erityisesti mahdollisuuksiin

- Mahdollisuudet
 - **Ympäristön mahdollisuudet:** henkilöstöruokailun mahdollisuus, ravintolakonsepti, Resq: *"ResQ:tä mielellään käytettäisi, mutta on mennyt haastavaksi sääntelyn takia. Vaikka ruoka on ollut buffetissa alle sallitun 3 tuntia ja lämpötila on ollut asianmukainen, sitä ei saa pakata rasioihin ja myydä ResQ-palvelussa."*

Havaintoja haastatteluista: lajittelu

- Käyttäytymiseen liittyvät tekijät liittyvät useimmiten ympäristön mahdollisuuksiin ja motivaatioon
- Mahdollisuudet
 - **Biojäteastoiden saatavuus ja sijoittelu:** *"Esivalmistelussa kun laitetaan kipot valmiiksi esille viereen, on helppo lajitella suoraan. Tilanteessa ei näin tarvitse tehdä mitään ekstraa." "Periaatteessa on asiat kunnossa mutta saa olla tarkkana (työntekijöiden lajittelun kanssa), jos oikea astia on liian kaukana, niin helposti putoaa väärään."*
 - **Normit:** *"meillä kierrätetään biojätettä"*
 - **Resurssit:** *"porukka kyllä tosi tunnollisesti lajittelee, enemmän sitten baarin puolella kun on kiire niin sitruunan jämät saattaa lennellä"*
- Motivaatio
 - **Uskomukset seurauksista:** kannattavuuskärjen ottaminen *"kierrätys on kuluissa säästö"*, palkinnot
 - **Tavoitteet:** biojätteen kierrätysprosentin seuranta
 - **Tunteet ja tavat:** *"ajatusmaailma on muuttunut paljon viime vuosina (ruokahävikistä ja kierrätyksestä) ja se on kaikille tärkeää"*, työntekijät tuntevat talon tavat, lajittelun itsestäänselvytenä pitäminen

Mikronarratiivikysely SenseMaker

Mieti viimeisintä työkokemustasi ravintolassasi. Kuvittele, että perehdytät uutta työntekijää tai koulukaveria tähän ravintolaan. Mitä kerrot hänelle ravintolanne biojätteen kierrätyksestä? Miten ja mitä kierrätetään?

- Vastaajaa pyydetään arvioimaan kokemuksiaan sekä toimintaan liittyviä kannustimia ja esteitä. Lisäksi kysytään taustakysymyksiä.
- Kysely yhdistää määrällisiä ja laadullisia menetelmiä.

Havainnot SenseMakerista 1/2

- Biojätteen lajittelusta vaikeaa tekee..
 - **Astioihin ja tiloihin liittyvät tekijät:** Täydet, likaiset tai huonosti sijoitetut astiat, niiden määrä, tyhjennysvälit
 - **Kiire:** *"kiireessä joskus haastavaa lähteä viemään sinne biojätteeseen vaa yksittäinen asia saattaa lentää tavalliseen sekajätteeseen" "jos bioon pitäisi purkaa pakkauksissa olevaa jätettä"*
 - **Tiedon puute/epäselvyys** siitä, mikä kuuluu biojätteeseen: *"eri ohjeet eri jätehuoltofirmoissa esim. leivinpaperiin liittyen"*
- Usein toistui *"biojätteen kierrättäminen ei ole vaikeaa, ruokahävikin synty on."*

Havainnot SenseMakerista 2/2

- Millaiset asiat tekisivät biojätteen kierrätyksestä helpompaa?
 - **Selkeät ohjeet ja merkinnät:** Tarrojen ja ohjeiden selkeys.
 - **Riittävä määrä astioita:** Helposti saatavilla olevat, sopivan kokoiset astiat.
 - **Koulutus:** Refleksinomaista kierrätystä tukevat koulutukset.
 - **Yhteinen sitoutuminen:** Työyhteisön kollektiivinen tuki ja motivaatio.
 - *”Selkeät ohjeet ja tieto siitä, miten biojäte hyödynnetään; toimivat jäteastiat (jätehuone lähellä keittiötä, hyvä kuljetuskärry erilaisille jätesäkeille, useita selkeitä biojäteastioita keittiössä; se, ettei biopussit repeytyisi); rutiinit; Kompostorit/astiat, jotka jauhaisivat biojätteen nopeasti maatuvaan/hajuttomaan muotoon/modernit apuvälineet; se, että jokainen yhteisössä kokisi tämän tärkeäksi ja osallistuisi”*

Yhteenveto

- Lajittelu koetaan pääosin rutiininomaisena, mutta sen toteutumista voivat haitata kiire, perehdytyksen puutteet ja työympäristön rajoitteet
- Lajittelun onnistumiseen vaikuttavat työntekijöiden kyvykkyydet, mahdollisuudet (esim. biojäteastioiden sijoittelu) ja motivaatio (esim. ymmärrys hyödyistä)
- Henkilöstön motivaatio on pääosin vahva, mutta lajittelun ja biojätteen käsittelyn hyödyt eivät ole kaikille selkeitä

Suosituksset

- Esteiden poisto ensisijaisena ratkaisuna
- Tiedon ja ymmärryksen lisääminen
- Hyödyt ja haitat kannustimina
- Palaute kannustimena
- Sosiaaliset elementit ja ulkoinen viestintä kannustimina
- Organisaatioiden ulkopuoliset motivaatiotekijät

Kiitos!

KettuBIO-hankkeen loppuraportti:
Aho, Korkalainen, Jovero & Sahlberg (2025).
Biojätteen lajittelu ja ruokahävikin hallinta ravintola-
alalla : Käyttätymistieteellinen näkökulma ([linkki](#))



VALTIONEUVOSTO
STATSRÅDET