



Elintarviketoimijoiden opintomatka ympäristövastuullisuuden äärelle 25.3.2025

MATKAKERTOMUS

Järjestimme keväällä 2025 erityisesti Kymenlaaksoilaisille elintarviketoimijoille suunnatun opintomatkan, jonka teemana oli ympäristövastuullisuus yritystoiminnassa ja ateriapalveluissa. Vierailimme päivän aikana erilaisissa yrityksissä, joissa ympäristövastuullisuutta toteutetaan erityisesti ateriapalveluissa. Kuumimme, miten erilaiset yritykset ovat suunnitelleet ja toteuttaneet vastuullisuustoimia omassa yrityksessään, minkälaisia sertifikaatteja yritykset hyödynsivät ja minkälaisia kokemuksia yrityksissä on ollut vastuullisuustyöstä.

Matkaan lähdettiin Kouvolasta yhteensä kymmenen reissulaisen kesken. Matkalle osallistui sekä yritysten edustajia, että oppilaitosten edustajia. Kaikkia osallistujia yhdisti kuitenkin toimiminen elintarvikealalla. Opintomatka suuntautui Uudellemaalle, neljään erilaiseen yritykseen alkutuotannon ja matkailun aloilla.

Runo Hotel, Porvoo

Ensimmäisenä opintomatkan kohteena meillä oli Runo Hotel Porvoossa, jossa tarkoituksenamme oli toimintaan tutustumisen lomassa juoda aamukahvit. Aamukahveille meidät johdatteli hotellinjohtaja Erkki Hirvonen. Laadukkaan pannukahvin ohessa tarjottiin liperiläisessä leipomossa käsin rypyttettyjä suussa sulavia karjalanpiirakoita.

Runo Hotel on Green Key ja Sustainable Travel Finland –sertifioitu sekä mukana mm. We Speak Gay -järjestössä, jonka tavoitteena on tukea ihmisten tasa-arvoista ja yhdenvertaista kohtelua. Hotelli on tehnyt pitkäjänteistä työtä vastuullisuuden eri osa-alueilla.



Kuva 1 Runo Hotelin aamiaiskarjalanpiirakat.
Lähde: runohotel.com



Euroopan unionin
osarahoittama

ProAgria

KYMEN
LAAKSON
LIITTO

Vastuullisuusasioita on pohdittu niin aineellisten kuin aineettomienkin resurssien valossa. Energian ja veden kulutusta on pyritty optimoimaan, ja lisäksi jätteen ja hävikin syntymisen minimoimiseen on panostettu merkittävästi. Kaikkea edellä mainittua mitataan ja seurataan säännöllisesti. Kun asioita mitataan, niihin pystytään myös vaikuttamaan.

Myös yrityksen työympäristöön ja henkilökunnan työhyvinvointiin on panostettu. Henkilökuntaa myös koulutetaan aktiivisesti, jotta ympäristötietoisuuteen voidaan aidosti vaikuttaa ja henkilökunta on sitoutunut toteuttamaan toimenpiteitä.



Kuva 2 Seurue aamukahvilla Runo Hotelilla, keskellä hotellinjohtaja Erkka Hirvonen

Hotellin aamiaiskarjalanpiirakat ovat hyvä esimerkki siitä, kuinka hotellissa on mietitty jokaista yksityiskohtaa. Karjalanpiirakoiden haluttiin olevan kotimaista käsityötä, ja myös maun tuli olla kohdallaan. Yrityksessä raaka-aineiden paikallisuus on normaalitila, ei erikoisuus, mutta tuotteen tulee olla myös muilla tavoin paras. Samaa filosofiaa on toteutettu kaikessa toiminnan kehittämisessä.

Hirvonen kertoi matkaseurueelle, että hotellia on pyritty kehittämään niin, ettei se olisi ainoastaan pakollinen välietappi muun matkustamisen ohella, vaan että hotelli itsessään olisi matkakohde, joka tarjoaa asiakkailleen muutakin kuin hyvät yöunet. Tämä näkyy mm. huoneiden sisustuksessa sekä ravintolatoiminnassa, joissa molemmissa panostetaan laatuun. Hotellin ovet ovat aina avoinna kaikille, ei siis ainoastaan hotellivieraille. Ravintolasta on pyritty tekemään niin kutsuva, että paikalliset ja yksittäiset ohikulkijat haluaisivat pistäytyä sisään ja viettää siellä aikaa.

Hotelli on toteutettu vuonna 1912 rakennettua rakennusta kunnioittaen. Sisustuksessa on käytetty luonnonmateriaaleja ja pohjoismaista designia. Hotellin keittiössä valmistetaan mm. kaikki aterioilla tarjottavat leivät, ja raaka-aineissa suositaan paikallisuuden ohella sesonkeja.



Euroopan unionin
osarahoittama

ProAgria

KYMEN
LAAKSON
LIITTO

Snafu Oy, Espoo

Päivän toisena kohteena matkasimme Espooseen Snafu Oy:lle, joka kasvattaa Silmusalaatti-tuotemerkillä erilaisia versoja käytettäväksi mm. salaateissa ja sellaisenaan. Yritys on panostanut vastuullisuuteen niin salaattien kasvatuksessa kuin tuotteiden pakkauksissakin, ja vastuullisuus on osa yrityksen strategiaa.

Meidät otti vastaan yrityksen perustaja ja toimitusjohtaja Samuli Laurikainen. Samuli avasi meille aluksi omaa yrittäjätarinaansa ja sitä, miten päätyi luomuviljelijäksi Espoon Keran halleille. Koulutukseltaan hän on konetekniikan diplomi-insinööri. Yrittäjäyys on urana ollut nuoresta asti selvä suunta, mutta toimiala on löytynyt puhtaasti laskelmien myötä. Samuli oli laskelmoinut, että puutarhatuotannossa olisi mahdollisuudet kannattavan toiminnan rakentamiseen ja ryhtyi näin tuumasta toimeen.

Vierailimme Keran halleilla, jossa salaatteja kasvatetaan ympäri vuoden. Salaatit kasvatetaan ikkunattomissa kasvuhuoneissa, jonne pääsimme kurkkaamaan. Tuotantotiloihin emme kuitenkaan tiukkojen hygieniamääräysten vuoksi päässeet kurkistamista pidemmälle. Kasvit saavat valonsa led-valoista ja ne kastellaan tietokoneohjatusti. Tiloissa seurataan koneellisesti myös ilman lämpötilaa, kosteutta ja virtausnopeutta sekä veden lämpötilaa ja virtausta. Torjunta- tai säilöntäaineita ei ole tarpeen käyttää. Kaikki tuotetut salaatit ovat luomua.

Suljetut tuotantotilat mahdollistavat myös energiankäytön optimoinnin. Kaikki käytetty energia on EKOenergiaa. Tuotanto on nykyisellään Keran halleilla, mutta vuokrasopimuksen päättyessä yrityksen on tullut löytää toiset tuotantotilat. Koska soveltuvaa ei sellaisenaan löytynyt, on yritys juuri tällä hetkellä rakentamassa uusia tuotantotiloja Keravalle. Sijainti pääkaupunkiseudulla on ollut jälleen yksi merkittävä valinta: näin toimien ollaan lähellä kuluttajaa ja keskusvarastoja, joista tuotteella on mahdollisimman lyhyt matka kuluttajan ruokapöytään.

Samuli on osa-optimoinut tuotantoaan sen kaikilla saroilla tarkasti. Hän esitteli meille mm. salaattien pakkauksia, joita hän on itse kehittänyt vuosia eteenpäin, kun markkinoilta ei ole löytynyt hänen mielestään optimaalista pakkausta. Pakkaukset ovat ympäristöystävällistä kartonkia. Samuli on kiinnittänyt pakkauksissa erityistä huomiota mm. pakkauksen kokoon, jotta erityisesti kuljetuksessa voidaan optimoida tuotteen vaatima tila.

Pakkauksen ohella tarkkaan on valittu myös kasvatettavat siemenet. Vaikka yrittäjä vannoo monessa kotimaisuuden nimeen, tulevat siemenet pääosin ulkomailta. Siemenet ovat idätyskäyttöön siellä jalostettuja ja yrittäjä on vuosien saatossa todennut juuri näiden siementen toimivan käytötarkoituksessaan parhaiten.



Kuva 3 Snafu Oy:n toimitusjohtaja Samuli Laurikainen



Euroopan unionin
osarahoittama

ProAgria

KYMEN
LAAKSON
LIITTO

Snafu Oy on erinomainen osoitus siitä, että asiat voidaan toteuttaa ympäristön kannalta kestävällä tavalla samaan aikaan kun tuotanto on kannattavaa. Samulin loputon innostus, uskallus, kekseliäisyys, pitkäjänteisyys ja päämäärätietoisuus kehittämistyössä oli äärimmäisen inspiroivaa, ja vierailusta jäi matkaseurueelle todella paljon makusteltavaa ja keskusteltavaa.

Hawkhill, Espoo

Kolmantena kohteena opintomatkamme oli matkailuyritys Hawkhill, joka sijaitsee Espoon Nuuksiossa. Hawkhill on muun muassa Green Key-sertifioitu sekä Sustainable Travel Finland -merkin omaava matkailuyritys. Hawkhill on palkittu vastuullisuustyöstään mm. Sustainable Travel Galassa 2024 vuoden vastuullisena toimijana.



Kuva 4 Hawkhill Villa Juhani ja jääveistos

Hawkhillillä meidät otti vastaan Hawkhillin resort manager Elli Suutari. Ellin johdolla tutustuimme Hawkhillin majoitustoimintaan. Yrityksellä on useita erilaisia mökkejä erilaisiin tarpeisiin. Yrityksen toiminta perustuu sekä yksityisten ihmisten majoittamiseen että erilaisten ryhmien vierailuihin. Hawkhillillä on hyvät tilat esimerkiksi virkistyspäivien tai pikkujoulujen viettoon sekä monenlaiseen kokoustamiseen.

Majoituksen ja kokousten oheen on järjestetty mahdollisuus monipuolisesti erilaisiin aktiviteetteihin pääosin luonnon helmassa. Tarjolla on mm. patikointia, villiyrtytien keruuta, sieniretkiä, hyönteishotelli-työpajaa, heinän niittoa, suppailua ja melontaa, jäänveistoa jne. Yrityksessä on onnistuttu tuotteistamaan erinomaisesti luonnon tarjoamat mahdollisuudet. Vastuullisuus näkyy myös aktiviteeteissa. Linnunpönttöjen ja hyönteishotellien rakentamisen lisäksi aktiviteetiksi voi valita esimerkiksi vieraslajitalkoot, joissa lähdetään yhdessä tutustumaan vieraslajeihin ja samalla niittämään niitä. Yleisimmin torjuttavaksi löydetään komealupiinia. Vieraiden osallistaminen ympäristötyöhön on osa yrityksen vastuullisuustyötä.

Vastuullisuuteen onkin panostettu kaikilla toiminnan osa-alueilla. Yritys on laskenut hiilijalanjälkensä ja myös seuraa sen kehitystä vuosittain. Hiilijalanjälkeä pyritään pienentämään mm. kiinnittämällä huomiota energiaan ja sen käyttöön. Kulutus on pyritty minimoimaan energiatehokkain ratkaisuin, ja yritys hyödynnä mm. lämmöntalteenottoa ilmanvaihdossa. Yrityksessä liikutaan vain sähkökäyttöisin ajoneuvoin. Vedenkulutusta seurataan tarkasti ja kulutus pyritään minimoimaan.

Lisäksi yrityksessä on ennallistettu yrityksen mailla sijaitseva Haukansuo niin, että se jatkossa sitoo hiiltä vapauttamisen sijaan. Yrityksen mökit rakennetaan hiiltä sitovasta materiaalista (puu), ja rakennusten kestoikään on panostettu. Mökkien huonekaluja ostetaan käytettynä, ja yrityksessä myös kunnostetaan vanhoja huonekaluja uusiokäyttöön.



Euroopan unionin
osarahoittama

ProAgria

KYMEN
LAAKSON
LIITTO



Kuva 5 Lounaalla pääkokki Mari Hyyrynen kertoi tarkemmin vastuullisuustyöstä yrityksen ruokapalveluissa

Lisäksi sosiaalinen vastuu on huomioitu laajalti yrityksen toiminnassa. Vieraiden hyvinvointiin on panostettu eri toimin ja heille annetaan mahdollisuus osallistua ja lisätä ymmärrystään ilmastotoimista ja luonnon ja kulttuurin monimuotoisuuden tukemisesta. Vieraille on tarjolla erilaisia liikunta- ja ulkoiluvälineitä mökkikylän lainaamossa. Yhdenvertaisuus ja tasa-arvo on osa yrityksen arvoja, ja jokainen matkalainen saa saapua paikalle omalla itsenään. Esteettömyys on pyritty huomioimaan mahdollisimman hyvin.

Lounastimme Hawkhillin Metsälounge Tuomelassa. Meidät otti Tuomelassa vastaan Hawkhillin pääkokki Mari Hyyrynen, joka kertoi meille tarkemmin siitä, miten vastuullisuus näkyy Hawkhillin ruokatuotteissa. Ruokatarjoiluissa suositaan lähellä tuotettua kasvisruokaa, riistaa ja suomalaista järvikalaa sekä oman maan yrttejä. Maitotuotteille on aina tarjolla myös kasvispohjainen vaihtoehto.

Lounaalla meille tarjottiin taivaallisen herkullista kahden kalan kalakeittoa, joka oli valmistettu samana päivänä pyydetystä paikallisesta järvikalasta.

Mari kertoi, että heillä panostetaan erityisesti siihen, että ruokaa valmistettaisiin aina mahdollisimman optimaalinen määrä hävikin minimoimiseksi. Ruokatarjoiluissa ei käytetä kertakäyttöastioita edes retkiolosuhteissa. Jätejakeet lajitellaan sataprosenttisesti.

Bosgård Oy, Porvoo

Päivän viimeisenä kohteena suuntasimme Bosgårdin luomutilalle Porvooseen. Bosgårdin tilalla tuotetaan luomunaudanlihaa. Lisäksi tilalla toimii tilakauppa ja kesäravintola, ja tila tarjoaa myös monenlaisia matkailupalveluita. Tilalla meidät otti vastaan tilan isäntä Aarne Schildt, sekä ravintolapäällikkö Toffe Liljeborg.

Tila on panostanut vastuullisuuteen monin eri tavoin, mm. energiaomavaraisuuteen panostamalla. Tilan käyttämästä sähköenergiasta tuotetaan jo merkittävä osa uusiutuvalla energialla tilan omilla aurinkopaneelilla. Aurinkopaneelien määrää on edelleen tarkoitus lisätä kattamaan vielä suurempi osa energiantarpeesta. Lämpöenergia tuotetaan tilalla hakkeella, jonka raaka-aine tulee tilan omista metsistä. Tilan



Euroopan unionin
osarahoittama



haaveena olisi olla täysin energiaomavarainen, ja tila onkin selvittänyt vaihtoehtoja, miten saataisiin kattua sähköenergian tarve, mitä ei pystytä kattamaan aurinkoenergialla. Vaihtoehtona on mm. biokaasu.



Kuva 6 Bosgårdin tilan isäntä Aarne Schildt (keskellä) kertoi matkaseurueelle tilan vastuullisuustyöstä erityisesti maataloustuotannossa

Koko tilan maataloustuotanto on luomussa. Tilan Charolais-lihakarja laiduntaa tilan arvokkailla, uhanalaisilla perinnemaisemilla ja Pikkupernajalahden Natura-alueella huolehtien näin luonnon monimuotoisuudesta. Nautakarjan ruokinnassa tila on lähes omavarainen. Karjan ruokinnan perusta on hiiltä maaperään sitova rehunurmi. Lisäksi tilalla viljellään syysviljoja, kauraa sekä härkäpapua, joita hyödynnetään myös karjan ruokinnassa. Tilan metsiä hoidetaan jatkuvan kasvatuksen hoitomenetelmällä, joka hyödyntää puulajien luontaista taimettumista ja tarjoaa metsän kasveille sekä eläimille luonnolliset elinolosuhteet.

Tilaesittelyn ohella joimme tilan ravintolassa iltapäiväkahvit. Suolapaloissa saimme maistiaisia tilan omasta lihasta tehdyistä lihajalosteista. Kotiin viemisiksi oli mahdollista ostaa erilaisia lihajalosteita tilan lihoista, sekä muita lähituotteita alueelta.

Kokonaisuudessaan päivän aikana saimme monipuolisen kuvan siitä, miten elintarviketuotannossa ja ateriapalveluissa kestävyys voidaan vaikuttaa, ja minkälaisin eri tavoin asiaa voidaan lähestyä. Opintomatalla tavatut yrittäjät olivat eteenpäin katsovia ja hyvin inspiroivia. Jokaisella oli selkeä visio siitä, miten ja mihin suuntaan omaa yritystään haluaa viedä, ja jokainen oli myös löytänyt siihen omat kestävätkä keinonsa, usein yrityksen ja erehdyksen kautta, mutta lopulta onnistuen.

Matkakertomuksen kirjaili puhtaaksi Kymenlaakson elintarvikesektorin kestävä kehitysloikka -hankkeen ProAgria Etelä-Suomen projektipäällikkö Jonna Nygård.



Euroopan unionin
osarahoittama

ProAgria

KYMEN
LAAKSON
LIITTO