

Planetpro

NESTLÉ PROFESSIONALIN KESTÄVÄN KEHITYKSEN LEHTI

ILMASTONMUUTOS

Kuinka
ravitsemisala
voi olla osa
ratkaisua

Pieniä
muutoksia,
suuri vaikutus

Hiilijalanjäljen
seuraaminen

Ilmastonmuutoksen
kieli

KATSE TODELLISUUTEEN

ILMASTONMUUTOS ON JO OVELLA



Ilmastonmuutos on yksi tämän päivän suurimmista haasteista. Todisteita on kaikkialla: tulvat, kuivuus, hirmumyrskyt, maastopalot ja maanvyörymät. Merkittävin syy tähän on ihminen, mutta voimme toimia myös ratkaisun edistäjänä, koska meillä on mahdollisuus muuttaa tätä suuntausta. Meidän kaikkien on tärkeää toimia, koska yhdessä voimme vaikuttaa.

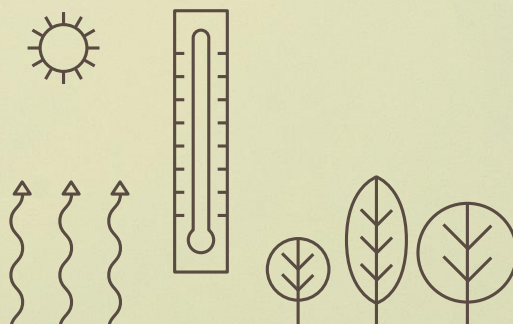
Mitä se tarkoittaa yritysten kannalta?
On tärkeää tietää, että kuluttajat kiinnittävät jo huomiota näihin asioihin. He ovat myös aiempaa kiinnostuneempia kestävästä kehitystä tukevista toimista, joilla ilmastonmuutoksen vaikutuksia voidaan vähentää.

Ravitsemisalan toimijoina meillä on kaksi hyvää syytä osallistua. Ensinnäkin osana ihmiskuntaa kannamme huolta niin omasta kuin planeettamme terveydestä. Toiseksi yrityksinä meidän on sopeuduttava asiakkaiden muuttuviin odotuksiin menestyäksemme. Hyvä uutinen on se, että vaikka elintarvikealalla on suuri rooli kasvihuonekaasujen tuottamisessa, meillä on yhtä suuri mahdollisuus auttaa kääntämään asioiden kulkua.

Tässä numerossa autamme sinua ymmärtämään roolimme ja vastuumme syvyyttä ja laajuutta. Voimme tehdä paljon valoisamman tulevaisuuden varmistamiseksi aina keskeisten termien selventämisestä kehityskohteiden tunnistamiseen ja yksinkertaisten toimien tekemiseen hiilijalanjäljen pienentämiseksi. Nyt on korkea aika aloittaa.

LÄMPÖTILA

VIIME VUOSIKYMMEN OLI ENNÄTYKSELLISEN KUUMA¹ JA MAAPALLON KESKILÄMPÖTILA ON NOUSSUT YLI 1,2 °C 1800-LUVUN LOPUSTA LÄHTIEN.²



KASVIHUONEKAASUT

CO₂-PÄÄSTÖT SAAVUTTIVAT ENNÄTYSTASON VUONNA 2020. VUOTEEN 2100 MENNESSÄ CO₂-TASOT KAKSINKERTAISTUVAT JÄLLEEN, KORKEIMMALLE TASOLLE 55 MILJOONAAN VUOTEEN.¹



MERENPINTA

MERENPINTA ON NOUSSUT 21–24 CM VUODESTA 1880 JA NOUSU SAAVUTTI UUDEN ENNÄTYKSEN VUONNA 2020.³ VUOTEEN 2100 MENNESSÄ MAAILMAN MERIEN PINNAN ODOTETAAN NOUSEVAN 0,5–1 METRIÄ.⁴

1,5 ASTEEN GLOBAALI LÄMPENEMINEN = LISÄÄNTYNEET HELLEJAKSOT, PIDEMMÄT LÄMPIMÄT KAUDET JA LYHYEMMÄT KYLMÄT KAUDET.

2 ASTEEN LÄMPENEMINEN VOI AIHEUTTAA ÄÄRIMMÄISIÄ, MAATALOUTTA JA IHMISTEN TERVEYTTÄ UHKAAVIA LÄMPÖTILOJA.⁵



SÄÄN ÄÄRI-ILMIÖT

70 % MAAILMAN 405 VAIKEIMMASTA SÄÄN ÄÄRI-ILMIÖSTÄ ON HAVAITU MUUTTUNEEN HANKALAMMIKSI IHMISEN AIHEUTTAMAN ILMASTONMUUTOKSEN VUOKSI.⁶



SUKUPUUTTO

YLI 25 000 ELÄINLAJIA – LÄHES KOLMANNES TUNNETUISTA – ON VAARASSA KADOTA, JA ILMASTONMUUTOKSEN OSUUS SIITÄ ON 8 %.⁷

"Ilmaston vakauttaminen edellyttää vahvoja, nopeita ja kestäviä vähennyksiä kasvihuonekaasupäästöissä ja CO₂-nettonollapäästöjä."

– IPCC-raportti

NÄKEMYSTEN muuttaminen

Ilmastonmuutos on tärkeä uutisaihe ja se näkyy kaikkialla ympärillämme, joten se on myös monien kuluttajien mielessä. Huoli on yhteinen monille ikäryhmille ja yhä merkittävämpi nuorille, jotka muodostavat pian tärkeimmän asiakasryhmämme.

Vaikka monet tekevät jo muutoksia omassa elämässään auttaakseen maapalloamme, yhä useammat odottavat myös tukemiensa yritysten ryhtyvän toimiin. Tämä koskee sekä ravintoloita että palvelualaa.

Nykyisin asiakkaat etsivät kestävän kehityksen mukaisesti toimivia yrityksiä ja ateriavaihtoehtoja, joiden hiilijalanjälki on pieni. Usein he ovat myös valmiita maksamaan enemmän tukeakseen vastuullista ravintolatoimintaa.

Lisäksi ulkona syöminen ei ole enää vain satunnainen tapahtuma. Siitä on tulossa suurempi osa ihmisten elämäntapaa ympäri maailmaa. Tämä tarkoittaa, että alallamme on entistä suurempi vastuu muutoksesta ja loistava mahdollisuus auttaa pienentämään hiilijalanjälkeämme.

KULUTTAJIEN ASEENTEET



YHDYSVALLOISSA
USKOO ILMASTON
LÄMPENEMISEN OLEVAN
IHMISEN AIHEUTTAMA,
TODELLINEN JA VAKAVA
UHKA⁸



ON HUOLISSAAN
ILMASTONMUUTO
KSESTA VUONNA
2021⁹



ON VALINNUT
TUOTEMERKKEJÄ,
JOILLA ON KESTÄVÄN
KEHITYKSEN
MUKAISET
KÄYTÄNNÖT, JA 30 %
ON VÄHENTÄNYT
LIHA-
/ELÄINTUOTTEIDEN
KULUTUSTA¹⁰



MAKSAISI ENEMMÄN
KESTÄVÄN
KEHITYKSEN
MUKAISISTA
TUOTTEISTA⁸

RAVITSEMISALA



SYÖ ULKONA
VÄHINTÄÄN
KERRAN
VIIKOSSA¹¹



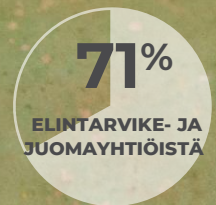
USKOO, ETTÄ
RAVINTOLOIDEN JA
ELINTARVIKEMERKKI
EN ON OTETTAVA
JULKISESTI KANTAA
ILMASTONMUUTOKS
EEN¹²



HALUAISI NÄHDÄ
ENEMMÄN
KESTÄVÄÄ
KEHITYSTÄ TUKEVIA
KONSEPTEJA
RAVINTOLOIDEN
RUOKALISTOILLA¹³



USKOO, ETTÄ
ELINTARVIKEALA VOI
SAADA AIKAAN
POSITIIVISIA
VAIKUTUKSIA¹²



TOTEUTTAA
TÄLLÄ HETKELLÄ
KESTÄVÄN
KEHITYKSEN
STRATEGIAA⁹

ILMASTONMUUTOKSEN kieli

Sanasto ja käsitteet

Ilmastomuutoksesta puhuvat nyt kaikki. Jos haluat osallistua keskusteluun, on tärkeää tuntea siihen liittyvät käsitteet ja sanasto. Kun ne ovat tuttuja, voit tehdä myös parempia päätöksiä yrityksen toiminnan osalta. Niiden avulla saat myös tarvitsemasi tiedot, jotta voit jakaa oppimaasi ja vastata työntekijöiden ja asiakkaiden kysymyksiin.

KASVIHUONEKAASUT (GHG)

Kasvihuonekaasut ovat ilmakehässä olevia aineita, jotka sitovat lämpöä lähellä maan pintaa aiheuttaen kasvihuoneilmaston. Pääasiallisia kasvihuonekaasuja ovat vesihöyry, hiilidioksidi, typpioksidi, metaani ja otsoni.¹⁴

HIILIDIOKSIDI

Tätä kaasua esiintyy luonnossa ja fossiilisten polttoaineiden polttamisen sekä biomassan, maankäytön ja muiden teollisten prosessien seurauksena.¹⁴ Se on pääasiallinen ihmisen aiheuttama kasvihuonekaasu.¹⁵



ILMASTONMUUTOS

Mikä hyvänsä ilmastossa pitkään jatkuva muutos. Se voi johtua luonnollisista prosesseista, voimista, kuten aurinkosyklistä tai tulivuorenpurkauksista, tai ihmisen toiminnasta, joka muuttaa ilmakehän koostumusta.¹⁴

MAAPALLON LÄMPENEMINEN

Maapallon pinnan keskilämpötilan arvioitu nousu keskimäärin 30 vuoden aikana verrattuna esiteolliseen aikaan.¹⁴



HIILINEUTRAALI

Tuote, jonka hiilijalanjälki on nolla tai joka on kompensoitu. Hiilineutraaliuden saavuttamiseksi kaikki kasvihuonekaasupäästöt tuotteen elinkaaren kaikista vaiheista on vähennettävä, poistettava tai huomioitava kompensointi- tai hyvitysjärjestelmän kautta.¹⁶

NETTONOLLAPÄÄSTÖT

Yritysten tavoitteet, jotka ovat yhteiskunnallisten ilmastomuutoksen tavoitteiden mukaisia:

1. Arvoketjun päästöjen vähentäminen globaalin lämpötilan rajoittamista koskevien ohjeiden mukaisesti 1,5 asteeseen.
2. Mahdollisten jäännöspäästöjen vaikutuksen neutraloiminen poistamalla pysyvästi yhtä paljon CO₂-päästöjä.¹⁷

PARIISIN SOPIMUS

Pariisin sopimus on kansainvälinen ilmastomuutosta koskeva sopimus, jonka 196 osapuolta hyväksyi vuonna 2015. Sen tavoitteena on rajoittaa ilmaston lämpeneminen 2 asteeseen (mieluiten 1,5 asteeseen) verrattuna esiteolliseen aikaan.¹⁸



MUUTOS

LINEAARINEN TALOUS

Tässä mallissa käytetään luonnonvaroja tuotteiden valmistukseen, jotka heitetään pois niiden elinkaaren lopussa. Siinä materiaalit menevät hukkaan sen sijaan, että niille löydettäisiin uusia käyttötarkoituksia.¹⁹

KIERTOTALOUS

Talous, joka on suunniteltu uusiutuvaksi ja pyrkii vähitellen irrottamaan kasvun rajallisten luonnonvarojen kulutuksesta. Se perustuu kolmeen periaatteeseen: jätteiden ja saasteiden poistaminen, tuotteiden kierrättäminen ja luonnon uusiutuminen.¹⁹



HIILIJALANJÄLKI

Henkilön, perheen, rakennuksen, organisaation tai yrityksen ¹⁶vuosittaiset kasvihuonekaasupäästöt sekä prosesseista että tuotteista.¹⁵

ELINKAARIARVIOINTI (LCA)

Tuotteen, palvelun tai järjestelmän koko elinkaaren aikainen tuotantopanosten, tuottojen ja mahdollisten ympäristövaikutusten koonti ja arviointi aina raaka-aineiden hankinnasta käyttöajan päättymiseen saakka.²⁰

REGENERATIIVINEN MAATALOUS

Maanviljelyä koskeva lähestymistapa, jolla pyritään suojelemaan ja palauttamaan viljelymaa ja sen ekosysteemi. Se auttaa alentamaan hiilidioksidin määrää ilmakehässä ja vähentämään kasvihuonekaasupäästöjä sekä tuo etuja viljelijöille, ympäristölle ja yhteiskunnalle.²¹

HIILEN VÄHENTÄMINEN

Kaikki käytännöt, jotka vähentävät hiilidioksidipäästöjä.

HIILEN POISTAMINEN

Tämä prosessi imee hiilidioksidia ilmakehästä ja varastoi sen jonnekin muualle, kuten puihin, maaperään tai maanalaiseen varastoon toimitusketjun varrella.^{14,22}

PÄÄSTÖHYVITYS (PÄÄSTÖKOMPENSAATIO)

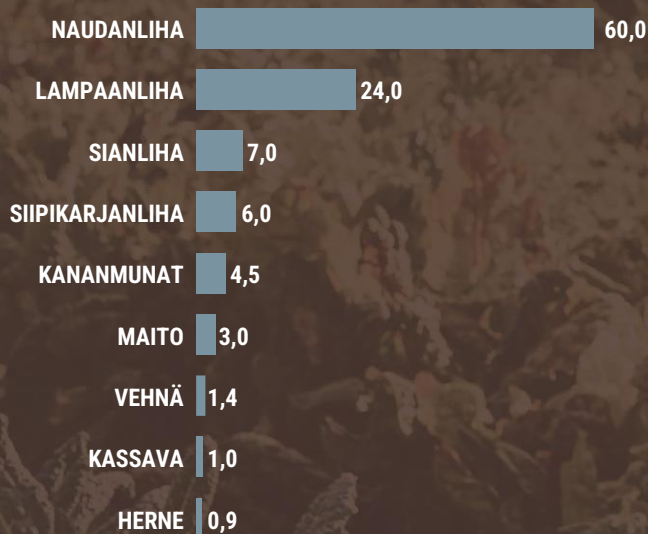
Mekanismi tuotteen hiilijalanjäljen kompensoimiseen estämällä kasvihuonekaasujen vapautuminen tai vähentämällä tai poistamalla niitä vastaava määrä tuotteen ulkopuolisissa prosesseissa sen käyttöajan ajalta.¹⁶ Yritykset ja yksityishenkilöt voivat tasapainottaa väistämättömiä päästöjä ostamalla päästövähennyksiä sertifioituilta toimijoilta.²²

Elintarviketeollisuuden VAIKUTUS

Tutustutaan tarkemmin toimialamme rooliin ja vastuisiin. Tunnistamalla ilmastonmuutokseen kohdistuvan vaikutuksemme syvyyden ja laajuuden voimme ryhtyä tehokkaimpiin toimiin hiilijalanjälkemme pienentämiseksi ja auttaa maapalloa. Hyvä uutinen on se, että jos toimimme yhdessä, toimialamme voi saada aikaan merkittävää muutosta.

KASVIHUONEKAASUPÄÄSTÖT ELINTARVIKEKILOA KOHTI^{24,25}

KG CO₂-EKVIVALENTEJA TUOTEKILOA KOHDEN



Tarkista edellä mainituista lähteistä muiden elintarvikkeiden kasvihuonepäästöt ja lue lisää kestävän kehityksen mukaisista terveellisistä ruokavalioista seuraavasta Nutripro®-numerosta.

66 %
MUUT KUIN
RUOAN
PÄÄSTÖT

TIESITKÖ?

Ruokahävikistä ja -jätteestä aiheutuvat kasvihuonekaasupäästöt ovat kolminkertaisia verrattuna lentoliikenteen maailmanlaajuisiin päästöihin.²³

SISÄLTÄÄ:

- Ruoan valmistus (jäähdytys ja kypsennys)
- Ruokajäte



VÄHITTÄISMYYNIN JÄLKEEN

(KULUTTAJAT) 12 % ELINTARVIKKEISIIN LIITTYVISTÄ PÄÄSTÖISTÄ



SISÄLTÄÄ:

- Elintarvikkeiden prosessointi
- Pakkaaminen
- Kuljetus
- Vähittäismyynti

TOIMITUSKETJU

17 % ELINTARVIKKEISIIN LIITTYVISTÄ PÄÄSTÖISTÄ

34%*

KAIKISTA ELINTARVIKEJÄRJESTELMÄN PÄÄSTÖISTÄ²³

MAATALOUSTUOTANTO

39 % ELINTARVIKKEISIIN LIITTYVISTÄ PÄÄSTÖISTÄ



SISÄLTÄÄ:

- Keinolannoitteista ja niiden tuotannosta syntyvät päästöt
- Karjan ruoansulatuksesta syntyvä metaani
- Riisin tuotannosta syntyvä metaani
- Lanta
- Polttoaineiden käyttö maatalouskoneissa
- Vesiviljely

MAANKÄYTTÖ

32 % ELINTARVIKKEISIIN LIITTYVISTÄ PÄÄSTÖISTÄ



SISÄLTÄÄ:

- Metsien tuhoutuminen
- Viljelysmaat
- Maaperän ojittaminen ja polttaminen

* Vaikka lainattu lähde kertoo, että 34 % kasvihuonekaasupäästöistä liittyy elintarvikkeisiin, IPCC arvioi elintarvikejärjestelmän päästöjen olevan 21–37 % ihmislähtöisten kasvihuonekaasujen kokonaismäärästä.

ELINKAARI

Jokainen valinta viljelijöiden pellolta pöytään saakka ja siitä eteenpäin vaikuttaa ruoan ja juomien hiilijalanjälkeen.



JÄTE

Tämä on yllättävän suuri kasvihuonepäästöjen aiheuttaja, sillä elintarviketuotantoon liittyvä jäte aiheuttaa tarpeettomia päästöjä. Osa tästä jätteestä tulee ruokakaupoista ja kuluttajilta, mutta toimialamme tuottaa sitä huomattavasti, joten meidän on sitouduttava vähentämään jätemääräämme. Katso lisää ideoita *Planetpro*-lehden ensimmäisestä numerosta.

Ravitsemisala tuotti vuonna 2019 yli 244 miljoona tonnia ruokajätettä.²⁷



SÄILYTYS JA VALMISTAMINEN

Pakastaminen, jäähdyttäminen, kypsentyminen, leipominen... äläkä unohda jatkuvaa ilmanvaihtoa! Sähkölaskujen tarkasteleminen paljastaa, kuinka paljon energiaa yrityksesi käyttää päivittäin. Näiden prosessien vaikutuksen ymmärtäminen on hyvä kannustin seuraavan sivun energiansäästöväinkien noudattamiseen.

VALMISTUSAIKINEET

Elintarvikkeet on peräisin monista kasveista, eläimistä ja kivennäisaineista, ja niiden hiilijalanjälki vaihtelee suuresti. Siinä missä alamme on tasapainoteltava ravitsevaan ruokavalioon ja asiakastytyvyyteen liittyvien seikkojen välillä, meidän on myös tiedettävä, kuinka paljon valintamme voivat vaikuttaa hiilijalanjälkeemme tai auttaa vähentämään sitä. Kasviperäisten proteiinien lisääminen ja siirtyminen uudistaviin viljelykäytäntöihin ovat kaksi tehokasta tapaa vähentää kasvihuonekaasupäästöjä

Palkokasvit vaativat noin 20 kertaa vähemmän maata ja tuottavat 20 kertaa vähemmän kasvihuonepäästöjä kuin naudanliha (kulutettua proteiinigrammaa kohden).²⁶

PAKKAAMINEN JA VALMISTUS

Kaikki elinkaaren vaiheet on otettava huomioon hiilijalanjälkeä määritettäessä. Kasvihuonekaasuja voivat aiheuttaa esimerkiksi tehtaot, joissa käsitellään käyttämiäsi ainesosia tai tuotteita, ja päästöjä vapautuu myös tölkkien, pullojen, muiden pakkausten ja myös käytettävien noutoruoan astioiden valmistusprosessissa.

Katso seuraavasta *Planetpro*-numerosta perusteellinen katsaus siitä, miten voimme siirtyä kohti kiertotaloutta.

KULJETUS

Ainesosien kuljettaminen on merkittävä osa toimialamme hiilijalanjälkeä. Niiden kuljettaminen pitkiä matkoja maalla tai merellä kuluttaa fossiilisia polttoaineita, jotka aiheuttavat päästöjä, ja jopa toimittaminen paikallisesti asiakkaille saa aikaan kasvihuonepäästöjä.

Pienillä muutoksilla

SUURI VAIKUTUS

Helpot muutokset, jotka voit tehdä tänään

Kuten monet ilmastonmuutoksen vaikutuksia havainneet, olet todennäköisesti valmis ryhtymään toimiin! Millä käytännön toimilla voimme vaikuttaa eniten? Tutustutaan seuraavaksi kaikkiin käytettävissä oleviin mahdollisuuksiin nettonollapäästöjen saavuttamiseksi. Muista, että nämä muutokset eivät ole hyväksi vain maapallollemme, vaan ne voivat myös auttaa säästämään arvokasta aikaa ja rahaa.

ARVIOI ENERGIAANKULUTUS

- Älä sijoita jääkaappeja ja pakastimia liesien ja uunien viereen.
- Valitse energiatehokkaat ja/tai pitkäikäiset laitteet, joka voidaan korjata tai kierrättää.
- Hyödynnä ikkunasta tulevaa luonnonvaloa sähkön säästämiseksi ja käytä energiaa säästävää valaistusta.
- Käytä astianpesukoneita ajan ja veden säästämiseksi ja käytä niissä Eco-ohjelmia.



TEHOKKAAMPI KAHVILA

Säästä energiaa varmistamalla, että kahvinkeitinten koko ja lämmitysjärjestelmät vastaavat päivittäin tarjottavien kuppien määrää.

Säästä energiaa lämmittämällä kattilassa tai vededkeitimessä vain tarvittava vesimäärä.

Aseta espressokone valmiustilaan tai katkaise siitä virta päivän päätteeksi.

Jos saat useita espressopohjaisten juomien tilauksia, valmista ne samanaikaisesti yksittäisten juomien sijaan.

OPTIMOI SÄILYTYS JA VALMISTELU

- Ruokahävikin välttämiseksi suunnittele ruokalistat huolellisesti, osta vain mitä tarvitset ja kypsennä pilaantuvat elintarvikkeet pian ostamisen jälkeen.
- Suunnittele aika ja kypsennyslämpötila niin, että voit valmistaa useita ruokalajeja kerrallaan. Kypsentämällä ruoan kannen alla kattilassa säästät energiaa!
- Valitse keitettäessä pienempi kattila, jotta ruoka kypsyy nopeammin ja säästät vettä. Voit käyttää puhdasta kuumaa vettä myös toiseen reseptiin.
- Säilytä ja merkitse ainesosat niin, että voit käyttää niitä viimeisen käyttöpäivämäärän mukaan.
- Hanki roska-astiat kompostointia ja kierrätystä varten.

Kehitä ruokalistaasi

Tarjoo aina vähintään yksi vegaaninen tai kasvisvaihtoehto.

Tarjoo ruokalistalla erikokoisia annoksia ruokahävikin välttämiseksi.

Käytä kasvipohjaisia tuotteita maitotuotteiden sijaan ja tarjoo niitä vaihtoehtona kahviuomiin ja muihin juomiin. Voit aloittaa vaikka tarjoamalla lattea, jossa on puolet kaurajuomaa ja puolet maitoa.

Kokeile Meatless Monday -tarjouksia houkutellaksesi lisää asiakkaita lihan korvaavien tuotteiden avulla.



TEE YHTEISTYÖTÄ TOIMITTAJIEN KANSSA

- Tutustu elintarvikkeiden hiilijalanjälkeen ja valitse vastuullisesti tuotettuja ainesosia.
- Etsi ja käytä enemmän ainesosia, joilla on pieni hiilijalanjälki, ja vähennä sellaisten ainesosien käyttöä, joiden hiilijalanjälki on suuri.
- Tee yhteistyötä paikallisten toimittajien kanssa ja hanki kausituotteita.
- Etsi toimittajia, jotka noudattavat kestävän kehityksen mukaisia käytäntöjä, erityisesti lihan ja muiden elintarvikkeiden osalta, joiden hiilijalanjälki on suuri.
- Valitse tuotteita, joiden pakkaus on kierrätetty tai kierrätettävä ja pyydä toimittajia minimoimaan pakkausmateriaalit mahdollisuuksien mukaan.



TIESITKÖ?

Läpivirtauslämmittimet ovat tehokkaimmillaan enintään 100 kahvikupilliselle päivässä, kun taas paineistetut tai lämminvesivaraajat ovat tehokkaampia suuremmilla määrillä.



MUISTA MYÖS RUOKASALI

- Käytä uudelleenkäytettäviä ja kierrätettäviä tarjoilumateriaaleja ja lopeta kertakäyttöisten muoviasioiden käyttö.
- Lisää jäätä juomiin vain pyydettyäessä.
- Tarjoo ruokalistalla erikokoisia annoksia. Tarjoo asiakkaille mahdollisuutta ottaa ylijäänyt ruoka mukaansa pois heittämisen sijaan.
- Anna asiakkaiden valita kastikkeensa ja lisukkeensa itse jätteen vähentämiseksi.
- Harkitse yhteistyötä sellaisten sovelusten kanssa, jotka ehdottavat kuluttajille hävikkiruokien ostamista alennuksella (muualla esim. Too Good to Go).
- Kokeile panttijärjestelmää kannustaaksesi uudelleenkäytettävien tai kierrätettävien noutopakkausten palauttamiseen.

LEVITÄ

sanaa

Kestävästä kehityksestä kertominen

Muista, että kun teet liiketoiminnastasi kestävämpää, kaikki haluavat kuulla siitä! Ilmastonmuutos on ongelma, joka vaikuttaa meihin kaikkiin, joten kaikki askeleet kohti enemmän kestävästä kehityksestä elämäntapaa ja työtä ansaitsevat tulla kerrotuiksi. Seuraavassa on muutamia vinkkejä, miten voit kertoa muutoksista kaikille liiketoimintaasi liittyville tahoille.



Tavarantoimittajat.

"Olemme tässä yhdessä."

- Kysy toimittajilta, miten he torjuvat ilmastonmuutosta.
- Valitse ympäristöä säästävämät ainesosat, pakkaukset ja kuljetustavat.
- Kerro, miten voitte tehdä yhteistyötä ja auttaa toisianne saavuttamaan kestävästä kehityksestä tavoitteet.
- Tarjoa ruokajätettä ravinnoksi toimittajiesi viljelykasveille.



Asiakkaat:

"Meillä on yhteiset tavoitteet."

- Muista, että kuluttajat etsivät yrityksiä, jotka asettavat kestävästä kehityksestä etusijalle.
- Laadi virallisia kestävästä kehityksestä koskevia sitoumuksia tai tavoitteita, mittaa nykyinen tilanne ja määritä, mitä haluat saavuttaa ja milloin.
- Kerro sitoumuksistasi sisä- ja ulkokylteissä, ruokalistoissa ja sosiaalisessa mediassa.
- Julkaise ponnistelusi ja tuloksesi ja tue niitä mahdollisuuksien mukaan mitattavilla tiedoilla.
- Tarkista aina paikalliset määräykset ennen kestävästä kehityksestä koskevien väitteiden esittämistä, sillä jokaisella maalla on omat sääöksensä.



Työntekijät:

"Pyrimme vaikuttamaan asioihin."

- Kerro työntekijöille, miksi kestävästä kehityksestä koskevilla toimilla on merkitystä ja kerro, mitä toimia yrityksessä tehdään.
- Auta kaikkia työntekijöitä ymmärtämään, miten he voivat olla mukana edistämässä maapallon hyvinvointia.
- Pehdytä tarjoiluhenkilökunta vastaamaan asiakkaiden mahdollisiin kysymyksiin käytäntöjä koskeviin kysymyksiin.
- Kannusta työntekijöitä ehdottamaan kestävästä kehityksestä mukaisia toimintatapoja.



Lähteet

1. BBC, The State of the Climate in 2021
2. NASA, 2020 Tied for Warmest Year on Record
3. NOAA, Climate Change: Global Sea Level
4. Grantham Institute, Sea Level Change
5. The Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Report
6. Carbon Brief, How climate change affects extreme weather around the world
7. Iberdrola, Climate change is accelerating the sixth extinction
8. Gallup, Millennials Worry About the Environment.
9. Euromonitor, Sustainable Eating and the Environmental Cost of Food
10. Deloitte, Sustainable Consumer
11. Nielsen, Ingredient and dining out trends around the world
12. Datassential, Five in Focus – Climate Change & Sustainability
13. Datassential, Trendspotting – Sustainable chains
14. The IPCC Glossary
15. United States Environmental Protection Agency (EPA), Glossary of Climate Change Terms
16. ISO 14021:2016, Environmental labels and declarations
17. Science Based Targets, The SBTi Net-Zero Manual & Criteria
18. United Nations, The Paris Agreement
19. Ellen Macarthur Foundation, What is a circular economy?
20. ISO 14040:2006, Environmental management
21. Nestlé, Regenerative Agriculture
22. Southpole, Insetting: the Full-circle Sustainable Solution for Supply Chains; Carbon Offsets Explained
23. Our world in data, How much of global greenhouse gas emissions come from food?; Emissions by sector
24. Visual Capitalist, The Carbon Footprint of the Food Supply Chain
25. Poore, J., & Nemecek, T. (2018), Reducing food's environmental impacts through producers and consumers
26. Ranganathan et al. (2016), Shifting Diets for a Sustainable Food Future
27. United Nations Environment Programme, Food Waste Index Report 2021

Valoisampi tulevaisuus

Haasteet ovat valtavia, mutta saavutamme enemmän, kun teemme yhteistyötä pyrkiessämme vähentämään kasvihuonekaasupäästöjä merkittävästi ja vaikuttamaan myönteisesti ilmastonmuutokseen.

Pysy kuulolla Planetpro-lehden tulevista numeroista, joissa kerromme lisää siitä, miten voimme huolehtia planeetastamme paremmin. Seuraavassa numerossa keskitytään pakkauksiin ja kestävään kehitykseen.

Planetpro-lehden numerot

Ei aikaa

hukattavaksi

*Ravintolan rooli
roskien
vähentämisessä*

Ilmastonmuutos

*Kuinka ravitsemisala voi
olla osa ratkaisua*

Tulossa pian

Pakkaukset ja

kestävä

kehitys



Puljonki Oy
c/o Suomen Nestlé Oy
Keilasatama 5
02150 Espoo
www.nestleprofessionalfood.fi

Nestlé Professional Nordic
Grenadjärgatan 6
SE-254 53 Helsingborg
www.nestleprofessional-nordic.com

Planetpron julkaisijana on
Nestlé Professional © 2022

Lisätietoja saat ottamalla
yhteyttä osoitteeseen:
planetpro@nestle.com

Toimitus:

Ana Isabel Aragón, Anna Tudela,
Alessandro Bottazzi, Jordi
Baeza, Neil Morrissey, Christos
Sotiros Alain Contal, Emmanuel
Lorieux. **Luova toimitus:** Mr &
Mrs **Copy:** Karin Lannon
Valokuvat: Yolanda Gonzalez,
Nestlé Professional