

Syksy 2024 –kevät 2027



LUMO-LAUTANEN

Luonnon monimuotoisuus lautasella



**LUT
University**



**TURUN
YLIOPISTO**



**SUSTAINABLE
TRAVEL
FINLAND™**



**MY
SIDE
OF**
Naantali

VISIT TURKU ARCHIPELAGO

Lähiluonnon biodiversiteetti

Monipuolista luontoa

Ihmisen maankäyttö syö tilaa luonnolta. Maankäyttöä ovat esimerkiksi rakentaminen, tiet, maanviljely.

Maankäytön muutos on suurin syy biodiversiteetin katoamiseen. On kuitenkin merkitystä myös *millä tavoin* ihminen käyttää haltuunsa ottamaa pinta-alaa

Biodiversiteettiä syntyy lähiluontoon katvealueille, esimerkiksi viljelyalueiden reunoille, joita ihminen ei kontrolloi.



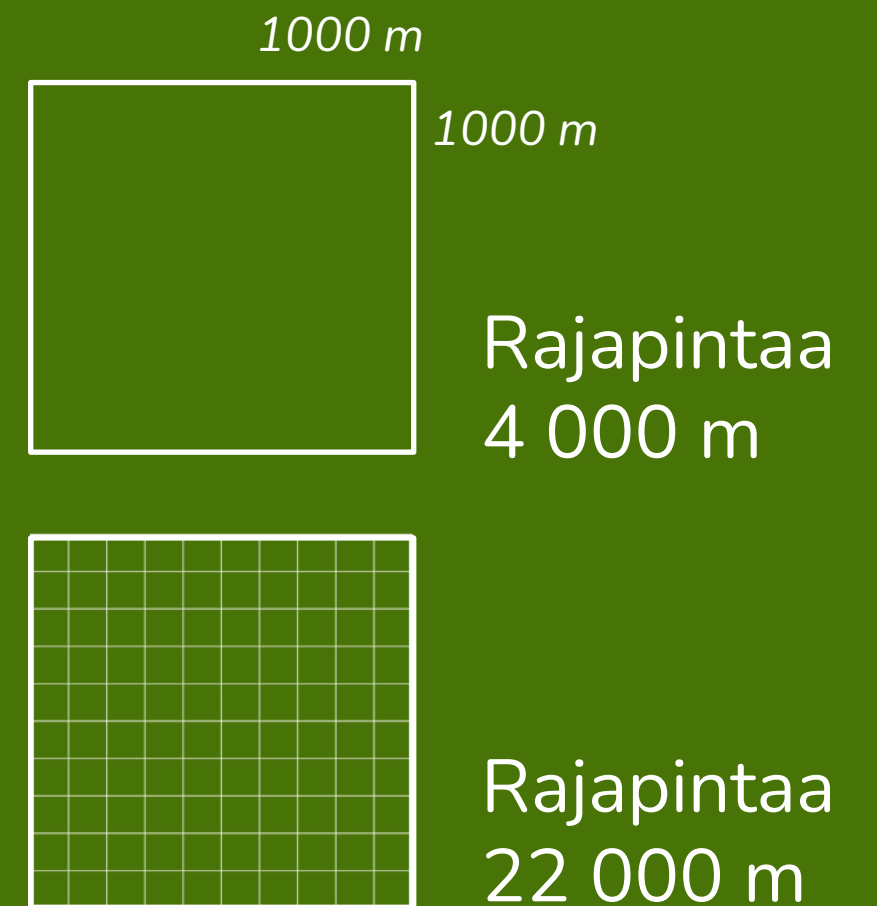
Lähiruoka biodiversiteetin tuottajana

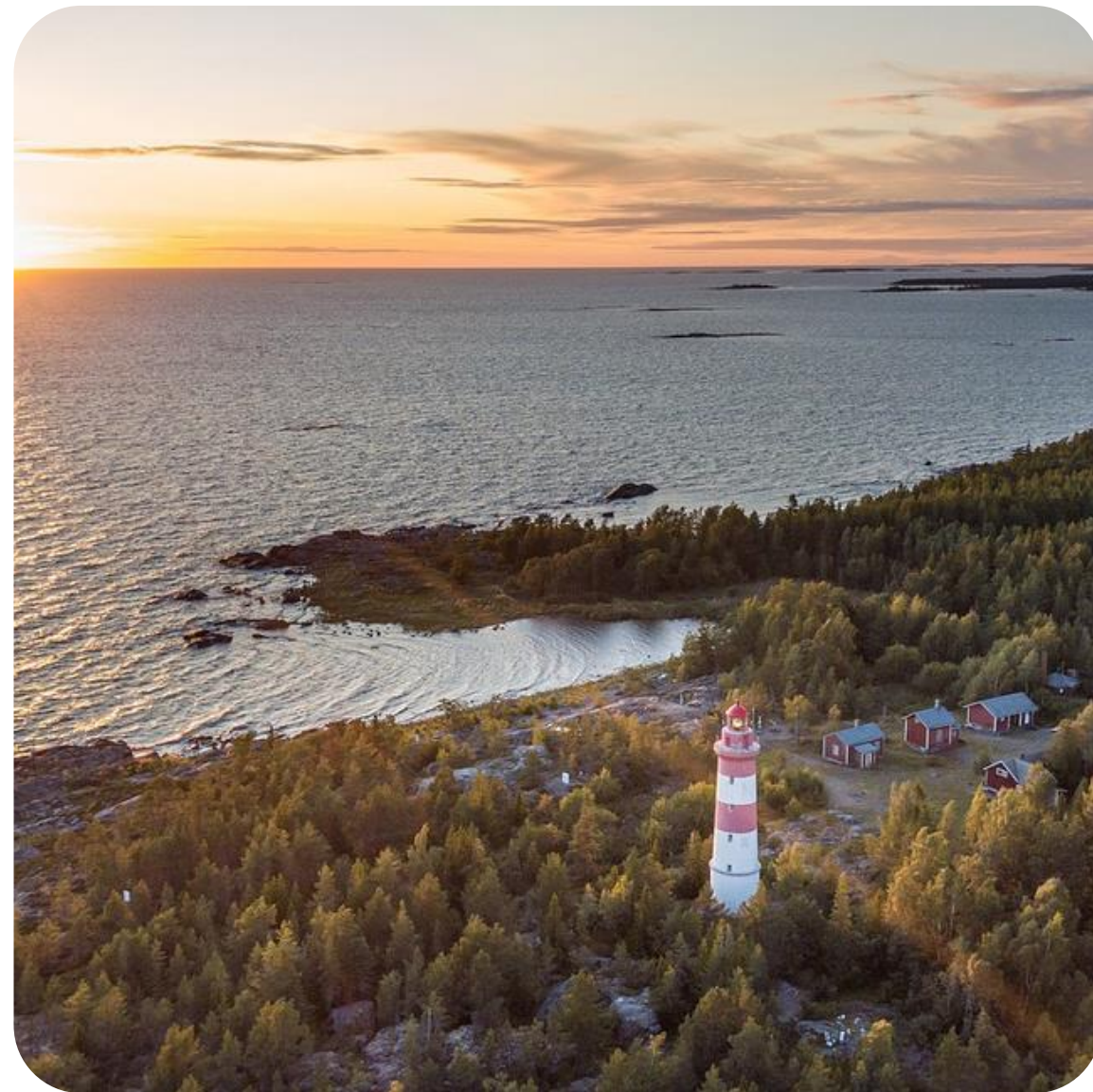
PIENUUDEN EKOLOGIA

Koska lähituotanto syntyy pieniltä peltolohkoilta, tarjoaa se enemmän rajapintoja, joilla biodiversiteetti pääsee kukoistamaan.

Esimerkiksi saman pinta-alan käyttö:
1 suurtila vs
100 pientilaa

Rajapintojen määrä
5,5-kertaistuu





Hankkeen tavoite

Luoda biodiversiteettijalanjälkitietoon perustuva laskentamalli hankintakriteeristölle, joka edistää lähiruoan ja luomun käyttöä.

Kehittää co-creation työpajoissa tähän malliin perustuvia ympäristöystävällisiä aamupala- ja ateriakonsepteja HoReCa-toimijoille kestävän matkailun edistämiseksi.



Kohderyhmä

HoReCa-sektori

Erityisesti alueelliset matkailualan yritykset, hotellit ja ravintolat, jotka tarjoavat aamupala- ja ateriapalveluita.

Lisäksi alueen alkutuottajat, elintarvikejalostajat, ruokapalvelut ja tutkijat.



Keskeiset toimenpiteet



BIODIVERSITEETTI- LASKENNAN HYÖDYNTÄMINEN

Tunnistetaan vähäisen BD-jalanjäljen raaka-aineet ja niiden tuottajat Varsinais-Suomessa. Lasketaan ja kerätään tietoa ruokaketjun eri tasojen BD- ja hiilijalanjäljestä.

CO-CREATION TYÖPAJAT

Rakennetaan ravitsemuksellisesti täysipainoisia ja BD-jalanjäljeltään verrokkiannoksia kestävämpiä ateriakokonaisuuksia HoReCa-toimijoiden tarpeeseen.

BIODIVERSITEETTIÄ KUNNIOITTAVA HANKINTAKRITEERISTÖ

Luodaan hankintakriteeristö, joka perustuu BD-laskentoihin, korostaen raaka-ainevalintojen ja tuotantotapojen vaikutuksia luonnon monimuotoisuuteen.



**SUSTAINABLE
TRAVEL
FINLAND™** Yhteistyö



Keskeiset toimenpiteet

LÄHIRUOKAKONSEPTIEN PILOTOINNIT

Testataan kehitetyt ateriakonseptit käytännössä ja kerätään palautetta kuluttajilta ja ruokapalveluiden toimijoilta.

VIESTINTÄ JA TIEDON JALKAUTTAMINEN

Kehitetään viestintämateriaalia, joka korostaa yritysten osallistumista luontokadon torjuntaan tarjoamalla pienen biodiversiteettijalanjäljen mukaista ruokailua.



Tulokset

- Biodiversiteettijalanjäljen laskennasta hyötyvät tuottajat ja jalostajat
- Hankintakriteeristö-työkalu HoReCa-toimijoille
- Kohderyhmien hyöty markkinoinnissa viestimällä biodiversiteettijalanjäljestä
- Matkailun vetovoimaisuus ja kestävyys, kannattavuus alkutuotannossa, alueen elinvoimaisuus

Syksy 2024 –kevät 2027



LUMO-LAUTANEN

Luonnon monimuotoisuus lautasella



**LUT
University**



**TURUN
YLIOPISTO**



**SUSTAINABLE
TRAVEL
FINLAND™**



**MY
SIDE
OF**
Naantali

VISIT TURKU ARCHIPELAGO



Otto Selenius
ovosel@utu.fi
Ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus