

Biojätteiden lajittelun kehittämismahdollisuudet Aalto-yliopiston kiinteistöissä

Loppuraportti

21.8.2025

Tyrsky-Konsultointi Oy

Tiivistelmä

Biojätteiden lajittelu on osa arkea Aalto-yliopiston kiinteistöillä

Aalto-yliopiston kiinteistöillä biojätteen lajittelu sujuu hyvin: kerätty jäte on puhdasta ja opiskelijat suhtautuvat lajitteluun positiivisesti.

“

“En ajattele [lajittelua ravintoloissa] sen syvällisemmin. Se menee automaattisesti – tiedän, että on hyvä lajitella ja se on tehty helpoksi”.

OPISKELIJA,
24

Motiivit

Tärkeimmät syyt biojätteiden lajittelulle:

1. Tapa
2. Ympäristö ja arvot
3. Lajitteluun ohjeistetaan

1

Haasteet

Biojätteiden lajittelua estää erityisesti:

- Lajittelupisteiden ja -ohjeiden epäselvyys
- Tiedon puute
- Tilan puute

2

Ratkaisut

Lajittelua voidaan lisätä

- Mahdollistamalla vaivaton lajittelu
- Viestimällä lajittelun hyödyistä
- Selkeyttämällä ohjeita

3





Sisältö

Tiivistelmä

1. Tausta ja menetelmät

Selvityksen tausta

Työn vaiheet

Tiedonkeruu ja analyysi

2. Biojätteen keräyksen nykytila

Jätehuollon toimijat

Biojätteen keräysprosessi

Roolit ja vastuut

Lajitteluohjeet

3. Tulokset

Asiakashaastattelut

Kysely ravintolahenkilökunnalle

Asiantuntijahaastattelut

4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Yhteenveto

Kehitysehdotukset Aalto-yliopistojen kiinteistöjen toimijoille



1. Tausta ja menetelmät



1. Tausta ja menetelmät

Selvityksen tausta

Selvityksen tavoitteena on kartoittaa biojätteiden lajittelun nykytila Aalto-yliopiston kiinteistöissä ja tuottaa kehittämissuhteita biojätehuollon tehostamisesta Aalto-yliopiston toimijoille.

Vuonna 2023 Suomessa kerättiin yhdyskuntajätettä 2,6 miljoonaa tonnia, josta 46 % oli sekajätettä ja 15 % biojätettä ([Tilastokeskus 2025](#)). Sekajätteet hyödynnetään pääosin energiana, kun taas biojätteestä jalostetaan biokaasua ja lannoitteita, joiden avulla saadaan ravinteet takaisin kiertoon.

Sekajätteen seassa on usein myös jätejakeita, joita voisi edelleen hyödyntää materiaalina. Esimerkiksi kotitalouksista kerätystä sekajätteestä on biojätettä noin 30 % ([HSY 2024](#); Suomen Kiertovoima Ry 2023–2024). Lajittelun tehostamiselle on siis yhä tarvetta, jotta biojätteen ravinteet ja uusiutuvan energian potentiaali saadaan entistä tehokkaammin hyödynnetyksi.

Tämä selvitys on osa Suomen Kiertovoima ry:n, Kierrätysteollisuus ry:n sekä Suomen Biokierto ja Biokaasu ry:n Koko Suomen Biotalkoot -hanketta, jonka tavoitteena on biojättesaannon ja laadun kasvattaminen. Hanke toteutetaan ympäristöministeriön ravinteiden kierrätyksen tukiohjelman osarahoituksella. Hankkeen pilottikohteena toimii Aalto-yliopiston kiinteistöt.

Selvityksessä kerättiin tietoa kolmessa osassa: haastattelemalla kahden Otaniemessä sijaitsevan ravintolan asiakkaita, lähettämällä Aalto-yliopiston kiinteistöissä sijaitsevien ravintoloiden henkilökunnalle kysely sekä haastattelemalla kahta kiinteistöissä toimivaa jätehuollon asiantuntijaa. Lisäksi selvityksen alkuvaiheessa tutustuttiin tausta-aineistona oleviin raportteihin*.

Kerätyn tiedon perusteella laadittiin nykytilanteen kuvaus ja kehityssuhteet biojätehuollon tehostamiseksi Aalto-yliopiston toimijoille.

Selvityksen toteutti Tyrsky-Konsultointi Oy.

*) [Aho, M. ym. 2025. Biojätteen lajittelu ja ruokahävikin hallinta ravintola-alalla](#) ja [Karppinen, T., ym. 2025. Jätteen synty ja erilliskeräys palvelualueilla](#)



1. Tausta ja menetelmät

Työn vaiheet

SUUNNITTELU

01

Hankkeen tavoitteiden ja rajausten vahvistaminen, kirjallisuuteen tutustuminen sekä tiedonkeruun valmistelu.

TIEDONKERUU

02

Tietoa kerättiin

- sähköisellä kyselyllä,
- asiakashaastatteluilla,
- havainnoinnilla sekä
- kohdennetuilla asiantuntijakeskusteluilla.

ANALYYSI

03

Analysoitiin aineisto asiantuntijatyönä ja laadittiin kehitysehdotukset.

YHTEENVETO

04

Selvityksen tulokset koottiin loppuraporttiin.



1. Tausta ja menetelmät

Tiedonkeruu ja analyysi

Asiakashaastattelut

Asiakashaastattelujen tavoitteena oli selvittää Aalto-yliopiston kiinteistöjen ravintoloiden asiakkaiden biojätteen lajittelua, motivaatiota lajitteluun, heidän näkemyksiään lajittelua estävistä ja siihen innostavista tekijöistä sekä kerätä kehitysehdotuksia lajittelun parantamiseen.

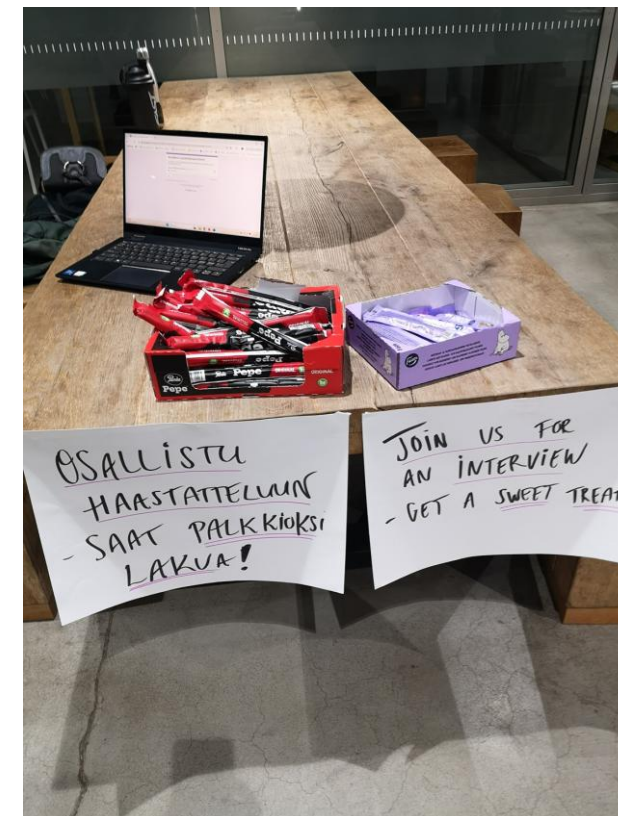
Kohderyhmä

Haastattelujen kohderyhmänä oli ravintoloiden asiakkaat, erityisesti opiskelijat. Ravintoloissa asioivia ihmisiä pyydettiin haastatteluun laajalla otannalla priorisoiden silmämääräisesti opiskelijoilta näyttäviä henkilöitä. Heitä kannustettiin osallistumaan haastatteluun lakritsipalkinnolla.

Enemmistö haastateltavista oli alle 25-vuotiaita suomalaisia opiskelijoita. Suurin osa heistä kertoi käyttävänsä opiskelutiloja, ja 42 % kertoi asuvansa opiskelija-asunnoissa. Tarkemmat taustatiedot haastateltavista löytyvät liitteestä 1.

Menetelmä

Haastattelut toteutettiin puolistrukturoituna teemahaastatteluna. Haastatteluja toteutettiin 47 kpl, minkä voidaan olettaa olevan riittävä määrä yleiskuvan luomiseen biojätteen lajittelun tilanteesta sekä kehityskohteista alueen kiinteistöissä. Haastattelukysymykset löytyvät liitteestä 1.



1. Tausta ja menetelmät

Tiedonkeruu ja analyysi

Asiakashaastattelut

Ravintolat

Haastattelut toteutettiin Aalto-yliopiston kiinteistöissä sijaitsevilla ravintoloissa 4.–5.6.2025 lounasaikaan. Haastatteluja tehtiin yhteensä 47 kappaletta kahdessa ravintolassa: Ravintola Food & Co A Block (Compass Group Oy) – 25 haastattelua ja Ravintola Aalto Tietotekniikka / Konemiehenkatu 2 (Sodexo Oy) 23 haastattelua. Ravintolat valittiin niin, että molemmat kiinteistöissä toimivat yhtiöt Compass Group Oy ja Sodexo Oy tulivat edustetuiksi. Lisäksi suositettiin ravintoloita, joissa tiedettiin käyvän suhteellisen paljon asiakkaita vielä kesäkuun puolella.

Analyysi

Haastatteluaineisto analysoitiin tarkastelemalla siitä nousevia teemoja ja havaintoja ja luokittelemalla niitä teemakokonaisuuksiin. Lisäksi tarkasteltiin, onko esimerkiksi eri ikäryhmien tai eri alaa opiskelevien vastausten välillä selkeitä eroja, mutta aineiston pienen koon vuoksi tällaisia yleistyksiä ei voida tehdä.

Selvityksen tiedonkeruumenetelmät painottavat subjektiivisia näkemyksiä, minkä takia analyysin tuloksena esiin nousee erilaisia tulkintoja riippuen siitä, keneltä on kysytty. Tässä selvityksessä ei esitetä esimerkiksi tunnistettuja lajittelun haasteita objektiivisina totuuksina, ja eriävät näkemykset huomioidaan kokonaiskuvassa. Analyysiä on tehnyt sekä tiedonkeruuta toteuttanut asiantuntija että asiantuntija, joka ei ole ollut mukana keruuvaiheessa aineiston analyysin luotettavuuden lisäämiseksi.

Havainnointi

Haastattelujen lisäksi ravintoloissa havainnoitiin astianpalautustilojen lajittelupisteitä ja -ohjeistusta.



1. Tausta ja menetelmät

Tiedonkeruu ja analyysi

Kysely ravintolahenkilökunnalle ja asiantuntijahaastattelut

Kysely ravintoloiden henkilökunnalle

Kyselyn tavoitteena oli kartoittaa Aalto-yliopiston kiinteistöjen ravintoloiden biojätteen lajittelun tilaa ja siihen liittyviä prosesseja sekä keittiössä että astianpalautuslinjaston lajittelupisteellä. Lisäksi tavoitteena oli tunnistaa haasteita ja kerätä kehitysehdotuksia. Kyselyn kysymykset löytyvät liitteestä 2.

Kysely toteutettiin verkkokyselynä kesäkuussa 2025. Kysely yhdisteli strukturoituja ja avoimia kysymyksiä. Kohderyhmänä oli Aalto-yliopiston kiinteistössä sijaitsevien ravintoloiden henkilökunta, joilla on työsähköpostiosoite. Kyselyyn saatiin viisi vastausta viideltä eri ravintolalta. Koska vastauksia saatiin vähän, on kyselyn vastaukset raportoitu, mutta niitä ei ole erityisesti analysoitu aineiston pienen koon vuoksi.

Asiantuntijahaastattelut

Asiantuntijahaastattelujen tavoitteena oli kartoittaa kiinteistöjen lajittelupisteiden ja jätehuoneen suunnitteluun ja ylläpitoon liittyviä asioita sekä lajittelu- ja jätehuoltoprosessin kulku. Lisäksi haastatteluilla kerättiin asiantuntijoiden näkemyksiä biojätteen lajittelun haasteista ja kehityskohteista. Asiantuntijahaastatteluiden kysymykset löytyivät liitteestä 1.

Haastattelut toteutettiin puolistrukturoituna teemahaastatteluna kesäkuussa 2025. Haastatteluja toteutettiin kaksi kappaletta: kiinteistön jätehuolto- ja kierrätyspalveluita koordinoivan Aalto-yliopistokiinteistöt ACRE:n siivous- ja jätehuoltopalveluista sekä paloturvatekniikasta vastaava asiantuntija ja jätehuoltopalveluiden tuotannosta vastaavan Verdis Oy:n suurasiakaspäällikkö.

Asiantuntijahaastatteluista saadun tiedon avulla täydennettiin ja jäsennettiin biojätteen lajittelun nykytilaa Aalto-yliopiston kiinteistöissä sekä tunnistettiin kehityskohteita jätteiden lajitteluun.



2. Biojätteiden keräyksen nykytila



2. Biojätteiden keräyksen nykytila

Jätehuollon toimijat



Aalto-yliopistokiinteistöt ACRE Oy vastaa Aalto-yliopiston kiinteistöjen jätehuoltopalveluista ja jätehuoltosopimuksista. ACRE:n vastuulle kuuluu kiinteistön lajittelupisteet, jätehuone ja lajitteluohjeistus sekä yliopiston opiskelu- ja yleisissä tiloissa olevat keräyspisteet ja ohjeistus.

ACRE ei vastaa vaarallisista jätteistä eikä opiskelija-asuntojen jätehuoltopalveluista.



Verdis Oy tuottaa kaikki jätehuoltopalvelut Aalto-yliopiston kaikkiin kiinteistöihin. Verdis on vastannut palveluista vuodesta 2022.

Palvelu kattaa tavanomaisten jätteiden lisäksi vaaralliset jätteet sekä jätehuoneen keräysvälineiden vuokrauksen ja pesun. Verdis auttaa myös muun muassa jätehuoneen jäteastioiden määrän ja tyhjennysvälin optimoinnissa.

Kilpailutus: Jätehuollon kilpailutuksessa on ACREn mukaan huomioitu kustannukset, palveluntuottajan digitaaliset palvelut, palvelunopeus ja joustomahdollisuudet. Kilpailutuksissa haetaan kumppania, ei pelkästään palveluntuottajaa.

Astioiden ja tyhjennysrytmin määrittely: ACRE on määritellyt esimerkiksi astiakoot ja -määrät sekä tyhjennysrytmin aikaisemman kokemuksen perusteella. Verdis on kiertänyt läpi ravintolat, tutustunut lajitteluastioihin ja astianpalautuspisteisiin sekä antanut kehitysehdotuksia. Lisäksi Verdis kertoo huomioita ja kehitysehdotuksia, mikäli huomaa muutostarpeita esimerkiksi astioiden määrään, kokoon tai tyhjennysväliin.



2. Biojätteiden keräyksen nykytila

Biojätteen keräysprosessi Aalto-yliopiston kiinteistöissä

Biojätteen matka lautaselta biokaasuksi ja ravinteiksi

Alkukeräys

Ravintolat

Suurin osa biojätteistä syntyy keittiöissä, jolloin se lajitellaan keittiöiden keräyspisteisiin. Asiakkaat lajittelevat biojätteet astianpalautuspisteen astiaan.

Opiskelu- ja yleiset tilat

Tilojen käyttäjät lajittelevat biojätteet biojäteastioihin, jos niitä on tarjolla.

Kuljetus jätehuoneeseen

Ravintolat

Keittiöhenkilökunta kuljettaa jätteen jätehuoneeseen päivittäin. Joissain ravintoloissa keittiön ja astianpalautuspisteen biojätteet yhdistetään, joissain ei.

Opiskelu- ja yleiset tilat

Kiinteistön siivoja tyhjentää astiat päivittäin ja kuljettaa biojätteet jätehuoneeseen.

Jätehuone

Jokaisella kiinteistöllä on oma jätehuone, joka sijaitsee joko erillisessä rakennuksessa tai kiinteistössä. Enemmistö jätehuoneista on ulkorakennuksia. Lisäksi A bloc -kauppakeskuksella on oma jätepuristin.

Jätehuoneen astiat on vuokrattu Verdikseltä. Astioiden määrä päätetään yhdessä ACRE:n kanssa.

Kuljetus ja käsittely

Verdixin jätteenkuljetusauto hakee biojätteet kerran viikossa tai sopimuksen mukaan. Biojätteet kuljetetaan HSY:n jäteasemalle Ämmäsuolle tai Gasumin biokaasulaitokseen.

Jäteasemilla biojätekuorma punnitaan, minkä perusteella asiakkaalle raportoidaan arvio biojätteen määrästä.



2. Biojätteiden keräyksen nykytila

Biojätteen keräykseen liittyvät vastuut ja roolit

Biojätteen matka lautaselta biokaasuksi ja ravinteiksi

Alkukeräys

Ravintolat

Ravintolat vastaavat jäteastioiden sijoittelusta ja lajitteluohjeistuksesta keittiössä ja asiakastiloissa. Verdis on tarjonnut tukea sijoitteluun ja eri jätejakeiden huomiointiin keittiöissä.

Opiskelu- ja yleiset tilat

ACRE vastaa astioiden sijoittelusta, lajitteluohjeista ja ylläpidosta. Tavoitteena on, että kulkuväylillä ja auloissa on mahdollisuus lajitella.

Kuljetus jätehuoneeseen

Ravintolat

Keittiöhenkilökunta vastaa astioiden tyhjennyksestä ja kuljetuksesta.

Opiskelu- ja yleiset tilat

ACRE vastaa astioiden tyhjennyksestä ja ohjeistuksesta. Ohjeistusta henkilökunnalle löytyy intrasta.

Jätehuone

ACRE vastaa jätehuoneiden ylläpidosta, siisteydestä ja ohjeistuksesta.

Jätehuoneen astiat on vuokrattu Verdikseltä, joka tiedottaa, mikäli jäteastioita tarvitaan enemmän tai astioita on liikaa. Astioiden määrä päätetään yhdessä ACRE:n kanssa. Verdis pesee astiat pesuautolla muutaman kerran vuodessa.

Kuljetus ja käsittely

Verdis kuljettaa biojätteet jätteenkäsittelyasemille, joissa jäte käsitellään.



2. Biojätteiden keräyksen nykytila

Lajitteluohjeet Ravintola A block

84 %

haastateltavista piti A blockin
lajittelupisteen ohjeita selkeinä.

Muutama asiakas piti kylttejä hieman
epäselvinä ja kertoi aluksi lajitelleensa "miten
sattuu".



A blocin lajittelupiste. Seinällä on ohjeet sekajätteen lajitteluun sekä tiedote lautashävikin määrästä. Erillistä ohjeistusta biojätteen lajitteluun ei ole.



2. Biojätteiden keräyksen nykytila

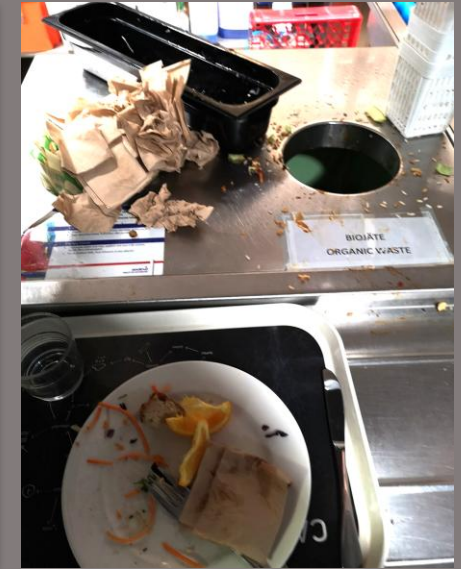
Lajitteluohjeet

Ravintola Konemiehenkatu 2

71 %

haastateltavista piti
Konemiehenkatu 2:n
lajittelupisteen ohjeita selkeinä.

Osa mainitsi, että servettejä näkyy seka- ja biojäteastioissa.



Konemiehenkatu 2:n astianpalautuspisteessä on astiat energijätteelle ja biojätteelle. Iltaapäivästä energijäte oli täyttynyt serveteistä ja samoissa tiloissa olevan Subwayn leipien kääreistä.

2. Biojätteiden keräyksen nykytila

Lajitteluohjeet

Ravintola Konemiehenkatu 2



Konemiehenkatu 2:n astianpalautuspisteessä on bio- ja sekajätteiden lajitteluun yksityiskohtaiset ohjeet. Lajitteluohjeita oli myös useille muille jätelajeille. Lajittelupisteellä kerättiin kuitenkin vain biojätettä ja sekajätettä tai energiajätettä – epäselväksi jäi kumpaa niistä.

2. Biojätteiden keräyksen nykytila

Lajitteluohjeet Opiskelu- ja yleiset tilat

**Opiskelutilojen ja yleisten tilojen
lajitteluohjeet ovat haastateltavien
mielestä selkeitä.**

Tiloissa on sanallisia ja visuaalisia ohjeita
suomeksi ja englanniksi.

Haastateltavien mukaan luokkahuoneissa
ei aina ole ohjeita. Niissä voi olla astioita,
jotka on jaettu kahteen tai kolmeen
osioon, mutta ei ohjeistusta siihen, mitä
osioihin kuuluisi laittaa.



Konemiehenkatu 2:n lajitteluohjeita ja -astioita.



2. Biojätteiden keräyksen nykytila

Lajitteluohjeet Opiskelija-asunnot

Suurin osa haastatelluista pitää opiskelija-asuntojen lajitteluohjeista riittävänä.

Osa haastatelluista ei ollut lukenut ohjeita ollenkaan.

Ohjeistusta saa opiskelijoiden mukaan asuntoon muuttaessa ja sitä löytyy riittävästi infotauluilta ja jätehuoneesta.

AYY kannattaa kestävää kehitystä ja edistää kiertotaloutta. Tällä sivulla on ohjeita, kuinka voit osaltasi kierrättää tarpeetonta tavaraa ja lajitella jätteesi oikein.

Asuntojen jätehuolto

AYY kiinteistöissä pyritään tarjoamaan mahdollisuudet kierrättää halunsa mukaan. Kierrätysohjeet löytyvät kierrätysastioiden ohesta sekä rappujen alalautoista. Lue lisää miten jätteet lajitellaan:

- [Biojäte](#)
- [Kartonki ja pahvi](#)
- [Lasi](#)
- [Muovi](#)
- [Metalli](#)
- [Paperi](#)
- [Sekajäte](#)

Opiskelija-asunnoissa asuville suunnattua lajitteluohjeistusta on saatavilla Aalto-yliopiston ylioppilaskunnan verkkosivuilta. Lue lisää -linkit vievät Helsingin seudun ympäristöpalvelut HSY:n verkkosivuille.

Lähde: [AYY:n nettisivut](#)



3. Tulokset



3. Tulokset

Asiakashaastattelut

Biojätteiden lajittelun syyt ja haasteet ravintoloissa, opiskelutiloissa ja kotona

Ravintolat

Kaikki haastateltavat kertoivat lajittelevansa biojätteet asioidessaan ravintoloissa.

Lajittelun syiksi haastattelivat nostivat erityisesti tavan ja tottumuksen sekä lajittelun ympäristöystävällisyyden. Myös ohjeistuksen katsottiin edistävän lajittelua.

Lajittelun suurimpana haasteena nousi esiin servettien lajitteleminen. Useat haastateltavat kokivat epäselväksi pitääkö servetit lajitella bio- vai sekajätteeeseen. Haastateltavat kertoivat myös, että he näkevät usein ravintoloissa servettejä sekä bio- että sekajätteen seassa.

Opiskelutilat

Haastateltavista 85 % käyttää opiskelu- ja ryhmätyötiloja ja/tai muita yleisiä tiloja, kuten kirjastoja. Tiloja käyttävistä 82 % lajittelee biojätteet näissä tiloissa.

Lajittelun syyt olivat samoja kuin ravintoloissa, eli tottumus, ympäristöystävällisyys ja ohjeet.

Lajittelun esteeksi mainittiin se, ettei biojätettä synny näissä tiloissa. Osa sanoi, että lajittelisi, jos biojätettä tulisi. Lajittelua hankaloittaa myös biojäteastioiden puute ja sijoittelun epäselvyys. Joidenkin tilojen lajittelupisteissä ei ole erikseen biojäteastiaa, joten sitä saattaa joutua etsimään.

Opiskelija-asunnot

Haastateltavista 42 % asuu Aalto-yliopiston tai HOASin opiskelija-asunnoissa. Heistä 65 % lajittelee biojätteet asunnossaan.

Syyt lajittelemiseen ovat samoja kuin muissakin kohteissa: lajittelu on tapa, asukasjärjestön säännöissä kehoitetaan lajittelemaan ja lajittelu mielletään ympäristöystävälliseksi.

Lajittelemattomuuden syiksi mainittiin, ettei biojätettä juuri synny tai jos syntyy, sitä tulee niin vähän, että se homehtuu ennen jätehuoneeseen viemistä. Lisäksi pienissä asunnoissa jäteastioita on vain yksi eikä useammalle ole juuri tilaa. Jotkut kertoivat, että koska muut samassa taloudessa asuvat eivät lajittele, eivät he itsekään lajittele.



3. Tulokset

Asiakashaastattelut Biojätteiden lajittelun motiivit

Suurin osa haastateltavista lajittelee tavan takia: näin on opittu tekemään ja se tapahtuu lähes automaattisesti.

Myös ympäristösyyt ja arvot edistävät lajittelua, samoin kuin lajitteluun kehoittava selkeä ohjeistus.

Haastateltavien ensisijaiset motiivit lajitteluun tyypiteltiin kolmeen pääryhmään.

Osa haastateltavista kertoi useamman syyn lajitteluun, jolloin ensimmäisenä mainittu syy tulkittiin ensisijaiseksi syyksi lajitella. Mahdollisia muita syitä ei analysoitu määrällisesti, mutta ne olivat samanlaisia teemoja kuin ensisijaisetkin syyt.

Haastateltavien ensisijainen syy biojätteiden lajitteluun ja esimerkkejä vastauksista (N = 47)



3. Tulokset

Asiakashaastattelut

Biojätteiden lajittelun esteet, edistäjät ja kehitysideat – Ravintolat

	Estävät tekijät	Edistävät tekijät	Kehitysideat
Lajittelu-piste	Monimutkainen lajittelupiste Molemmat jäteastiat täynnä servettejä Astioista pursuavat servetit peittävät jätteastioiden merkinnät A blockin jättepiste on ahdas ja kulkusuunta epäselvä	Helppous Biojäteastia ja sekajäteastia on helppo erottaa toisistaan	Selkeytetään servettien lajittelua Sijoitetaan biojäteastia ensimmäiseksi Varmistetaan biojätepussien biohajoavuus Riittävän isot astiat ja "lajitteluaukot" Kivemman näköiset astiat
Ohjeistus	Epäselvät ohjeet ja merkinnät tai ohjeiden puute Epäselvyys servettien lajittelusta Tiedon puute lajittelukäytännöistä Suomessa		Ohjeistetaan selkeästi minne servetit lajitellaan Värikoodaus esim. astioihin tai roskapusseihin Visuaaliset lajitteluohjeet Lajitteluohjeita eri kielillä
Viestintä	Epäselvyys servettien lajittelun merkityksestä	Biojätteen määrän kertominen (Ablock) Tieto ruokahävikin määrästä Onnistumisen fiilis	Biojätteen ja servettien lajittelun hyödyistä viestiminen Biojätteen, ruokahävikin tai päästövähennysten määrästä (per henkilö/päivä/kuukausi tms.) viestiminen Yllämainittujen kehityksestä viestiminen, tai siitä, miten paljon vettä, energiaa tms. menee hukkaan Ruokahävikin määrän konkretisoiminen vaa'alla



3. Tulokset

Asiakashaastattelut

Biojätteiden lajittelun esteet, edistäjät ja kehitysideat – Opiskelu- ja yleiset tilat

	Estävät tekijät	Edistävät tekijät	Kehitysideat
Astiat	Liian pienet astiat Sekajäteastioita löytyy aina, mutta biojäteastian löytäminen on satunnaista Biojäteastiaa joutuu etsimään, mikä vaikeuttaa lajittelua	Biojäteastioiden sijoitus ja selkeys	Ravintolan sisäänkäyntien edessä oleviin roska-astioihin voisi lisätä biojäteastiat Samanväristen roska-astioiden sijaan eriväriset astiat eri jätteille Lajittelumahdollisuudet eivät ole riittäviä. Sekajätteen lisäksi löytyy astiat tölkeille, biojätteen lisäksi voisi lisätä muoville astian. Lisää lajittelumahdollisuuksia: sekajätteen ja tölkeille tarkoitetun astian lisäksi lisää biojäte- ja muovinkeräysastioita
Ohjeistus	Epäselvät ohjeet Sekajäte ei selkeä kv-opiskelijalle	Selkeät kuvat ja ohjeet Kaisa-talossa on hyvät ohjeet	Ohjeistuksen lisäksi voisi olla tietoa lajittelusta tai miksi kannattaa lajitella Joillain aloilla käytetään erikoisia tai epätyypillisiä materiaaleja, joiden lajittelemiseksi voisi tarvita paremmat ohjeet
Muu	Kiire ja laiskuus	Lajittelu kuuluu asiaan	Biojätteen lajittelusta voisi viestiä enemmän, ja järjestää aiheeseen liittyvän tapahtuman tai biojätepäivän



3. Tulokset

Asiakashaastattelut

Biojätteiden lajittelun esteet, edistäjät ja kehitysideat – Opiskelija-asuntolat

	Estävät tekijät	Edistävät tekijät	Kehitysideat
Asunto	Liian vähän tilaa keittiössä Liian vähän jäteastioita Samassa taloudessa asuvat muut henkilöt, jotka eivät lajittele Biojätepussien ostaminen	Riittävästi jäteastioita ja tarpeeksi tilaa Ei tarvitse tyhjentää sekajätettä niin usein	Enemmän roska-astioita ja tilaa niille Kannustetaan tyhjentämään biojäte useammin Annetaan ohjeistusta muuttaessa Lajittelusäännöt soluihin
Jätehuone	Täydet tai ylipursuavat keräysastiat Jätehuone on välillä sotkuinen	Astiat eri jätelajeille Jätehuone on lähellä	Infotaululle tietoa ja muistutus, myös visuaalisia ohjeita Qr-koodilla tarkempia ohjeita Ohjeita useaa eri materiaalia sisältävien pakkausten lajitteluun
Muu	Laiskuus	Lajittelu kuuluu asiaan	AYYn uutiskirjeessä voisi muistuttaa lajittelusta



3. Tulokset

Kysely ravintolahenkilökunnalle Biojätteen lajittelupisteet ja jätteen koostumus

Kyselyyn vastasi 5 ravintolaa: Dipoli, Kipsari Väre, A bloc, TUAS ja Aalto Kvarkki. Kaikki ravintolat ovat valmistuskeittiöitä.

Puitteet lajittelulle pääosin kunnossa ja jätteet päätyvät oikeisiin astioihin

Kyselyn vastaajat kokevat, että keittiön lajittelupisteet ja -astiat ovat riittäviä ja tarkoituksenmukaisia. He myös kokevat saaneensa riittävästi ohjeistusta lajitteluun.

Ravintoloiden astianpalautuspistettä piti hyvänä neljä vastaajaa, mutta yhden mielestä se on pieni ja epäkäytännöllinen. Asiakkaille suunnatun ohjeistuksen koetaan olevan riittävää (4/5). Yksi vastaaja kertoi, että ohjeistus ei ole riittävää, sillä asiakkaat eivät lue ohjeita.

Keittiön ja astianpalautuspisteen jätteet kerätään samaan astiaan kolmessa ravintolassa. Jätteet päätyvät kaikkien mielestä oikeisiin astioihin kiinteistöjen jätehuoneissa.

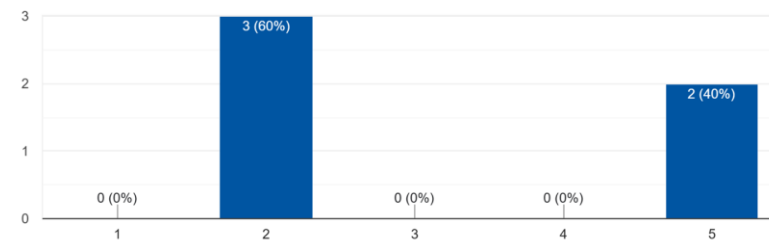
Biojäte koostuu ruoantähteistä ja serveteistä

Vastaajien mukaan astianpalautuspisteen biojäte sisältää paljon paperijätettä, eli servettejä (ks. kuvat oikealla). Kaksi ravintoloista arvioi, että biojätteet sisältävät erittäin paljon ruoantähteitä, loput kolme puolestaan arvioivat ruoantähteitä olevan biojätteessä vähän. Muita jätelajeja biojätteistä ei juuri löydy.

Kyselyn kaikki vastaukset ovat erillisessä liitetiedostossa 4.

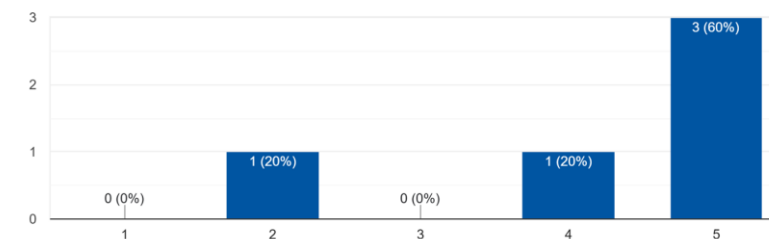
11. Arvionne mukaan, miten paljon ravintolan astianpalautuspisteellä syntyvä biojäte sisältää ruoantähteitä?

5 responses



12. Arvionne mukaan, miten paljon ravintolan astianpalautuspisteellä syntyvä biojäte sisältää paperijätettä kuten servettejä?

5 responses



Asteikko 1-5, 1=ei juurikaan, 5=erittäin paljon.



3. Tulokset

Kysely ravintolahenkilökunnalle

Biojätteen määrän seuranta, haasteet ja kehitysehdotukset

Biojätteen määrää seurataan säännöllisesti

Kaikki vastaajat seuraavat säännöllisesti biojätteen määrää ja ruokahävikkiä sekä keittiössä että astianpalautuspisteellä.

Biojätettä mm. punnitaan, tuloksia kirjataan seurantajärjestelmään ja jätemäärää seurataan astianpalautuspisteellä silmämääräisesti.

Suurimmat haasteet: tilan ja tiedon puute

Ravintoloiden mukaan biojätteen lajittelun suurimmat haasteet ovat

- tilan vähyys,
- asiakkaiden käyttäytyminen ja
- lajittelutiedon puute.

Erityisesti servettien lajittelu on haaste ravintoloille, sillä asiakkaat lajittelevat ne usein väärin.

Ravintolahenkilöstöllä on paljon kehitysideoita

Ravintolahenkilöstön kehitysehdotukset painottuvat lajittelun helpottamiseen ja asiakkaiden tiedon lisäämiseen.

Lajittelupisteet tulisi merkitä selvästi ja sijoitella loogisesti. Asiakkaiden tiedotusta ja opastusta pitäisi lisätä. Lajittelumotivaatiota voisi nostaa tiedottamalla esim. lautashävikin määrästä ja lajittelun tärkeydestä.

Ravintoloilla on keinoja jätteen synnyn ehkäisyyn

Vastaajat tunnistivat useita keinoja biojätteen vähentämiseen:

- ruokalistan suunnittelu,
- ruokailijamäärien tarkka arviointi,
- hyväksytään, että ruokalaji saa loppua,
- suositetaan valmiiksi käsiteltyjä raaka-aineita.

Eräs ravintola ehkäisee biojätteen syntyä mm. erävalmistuksen, raaka-aineiden hyötykäytön ja jatkovalmistuksen sekä esillelaiton kautta.



3. Tulokset

Asiantuntijahaastattelut

Biojätteiden keräyksen haasteet, keräystä edistävät tekijät ja kehitysideat

	Haasteet	Edistävät tekijät	Kehitysideat
Ravintoloiden keittiöt	Biojätteeseen joutuu nesteitä, jotka kuuluisivat viemäriin <i>Tilan puute</i> <i>Ravintoloiden ohjeet henkilökunnalle tai perehdytys puutteellista Kiire</i>	<i>Yritys pitää lajittelua tärkeänä ja henkilökunta on perehdytetty lajitteluun</i> <i>Biojätteen tunnistaminen on helppoa</i> <i>Lajittelupisteet suunnitellaan niin, että on helppo tyhjentää ja siivota</i>	
Lajittelupisteet ravintoloissa sekä opiskelu- ja yleisissä tiloissa	Laboratorioissa ja pajatiloissa syödään, vaikka ei saisi, joten siellä ole biojäteastia Siivooja ei saa käsin lajitella väärin lajiteltuja jätteitä uudestaan <i>Sotkuiset lajittelupisteet</i>	<i>Yhtenäiset, ilmeiltään samanlaiset lajittelupisteet</i>	Jos sekajätteelle ei ole erityistä tarvetta astianpalautuspisteellä, laitetaan vain biojäteastia Laitetaan eri jätelajeille eriväriset jättepussit
Lajittelutietous ja viestintä	Ihmisten lajittelumotivaatio ja -tietoisuus Ohjeita ei huomioida tai ei niistä välitetä Myytti siitä, että siivojat tyhjentävät eri jätelajeet samaan jätteastiaan	<i>Ihmiset kokevat lajittelun merkitykselliseksi</i> <i>Viestintäkampanjat ja tietoiskut</i> <i>Yhtenäiset ohjeistukset siivoajille</i>	Korostetaan viestinnässä jätteiden kiertokulkua ja niiden hyödyntämistä Viestitään myös siitä, kuinka paljon säästetään, kun jätteet lajitellaan oikein Viestitään ravintolan asiakkaille ruokahävikistä Viestitään eri kielillä
Jätehuone	Biojättepussit ovat painavia ja rikkoontuvat helposti, koska niissä on nesteitä Jätehuoneiden ohjeistus on vanhentunutta <i>Epäsiistit jätehuoneet, liian täydet astiat</i> <i>Satunnaiset häiriötilanteet (esim. ovi jää auki ja linnut pääsevät sisään)</i>	Jätehuoneessa ei ole kynnyksiä, jotka vaikeuttaisivat tyhjennystä Huoneet on valaistu hyvin Huoneet ovat siistejä Jäteauton voi tuoda 10-20 metrin päähän jätehuoneesta Jäteastioiden määrä ja tyhjennysrytmi on optimoitu Kausiluontoiset vaihtelut huomioidaan tyhjennysrytmissä	Päivitetään jätehuoneiden ohjeistukset

Huom. osa maininnoista on yleisiä, eikä koske Aalto-yliopiston kiinteistöjä. Ne on merkitty taulukkoon kursivilla.



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Yhteenveto

Biojätteen lajittelun nykytila ja esteet

100 %

**opiskelijaravintoloiden
asiakkaista lajittelee
biojätteet.**

Selvityksen mukaan Aalto-yliopiston kiinteistöillä biojätteen lajittelu sujuu pääosin hyvin: kerätty jäte on puhdasta ja opiskelijat suhtautuvat biojätteiden lajitteluun positiivisesti.

Haastatelluista 100 % lajitteli biojätteet lounasruokalassa, 82 % yliopiston yleisissä tiloissa ja 65 % opiskelija-asunnoissa. Mitä helpommaksi lajittelu on tehty, sitä enemmän jätteitä lajitellaan.

Kiinteistöjen jätehuollosta vastaavan Verdiksen mukaan biojätteen mukana on hyvin vähän muita jätteitä, eikä jätteen vastaanottajilta tule juurikaan reklamaatioita. Selvityksen tulosta validoi huhtikuussa 2025 Aalto-yliopiston sekajätteestä tehty tutkimus, jonka mukaan biojätettä on sekajätteen seassa hyvin vähän.

Asiakashaastatteluiden perusteella biojätteen lajittelun merkittävin este on lajittelun vaikeus ja ohjeistuksen epäselvyys. Ravintoloissa lajittelua hankaloittaa erityisesti epäselvät lajittelupisteet ja ohjeiden puute. Samat syyt hankaloittavat lajittelua myös muissa tiloissa, joissa ei välttämättä edes ole biojäteastiaa. Opiskelija-asunnoissa lajittelua estää mukavuudenhalu, esimerkiksi kun keittiö on pieni ja jätehuone on sotkuinen.

Selvityksessä kerätty aineisto on osin ristiriitaista, sillä ravintolahenkilökunta kokee lajittelupisteet ja -ohjeet toimivampana kuin niiden käyttäjät. Henkilökunta myös kokee asiakkaiden käyttäytymisen ja asenteen lajittelun esteenä. Havainnoinnin mukaan ravintoloiden lajittelupisteiden ohjeet ovat kuitenkin osittain puutteellisia ja epäselviä, esimerkiksi astianpalautuspisteen biojäteastiaa ei oltu merkitty ollenkaan.

Havaitut esteet vastaavat [Ahon ym. \(2025\)](#) löydöksiä. Heidän mukaansa ravintoloiden keittiöissä lajittelua vaikeuttavat kiire, johdon toiminnan puutteet, osaamisen ja tiedon puute sekä työympäristön rajoitteet, kuten jäteastioiden huono sijoittelu ja puutteelliset tilat. Vaikka selvityksissä tutkittiin eri kohderyhmiä, molemmissa korostuvat osaamisen ja tiedon puute sekä käytännön haasteet lajittelufasiliteeteissa.



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Yhteenveto

Biojätteen lajittelun motivaatiotekijät ja mahdollistajat

“

“En ajattele [lajittelua ravintoloissa] sen syvällisemmin. Se menee automaattisesti – tiedän, että on hyvä lajitella ja se on tehty helpoksi”.

OPISKELIJA,
24

Opiskelijat lajittelevat biojätteet mielellään erityisesti silloin, kun se on tehty helpoksi.

Haastattelujen perusteella biojätteiden lajittelu on valtaosalle opiskelijoista itsestään selvää ja arkinen tapa. Tottumuksen lisäksi lajitteluun motivoi helppous ja merkityksellisyys: biojätteen lajittelu koetaan ympäristömyönteisenä toimintana, joka on usein yhtä helppoa kuin lajittelematta jättäminen. Myös lajittelupisteiden ja jätehuoneiden siisteys tukee lajitteluintoa.

Opiskelijat kaipaavat selkeitä ja visuaalisia lajitteluohjeita, jotka kertovat myös lajittelun hyödyistä. Lisäksi he haluavat palautetta: konkreettista tietoa siitä, miten lajittelu on sujunut ja kuinka paljon ruokahävikkiä on kertynyt. Lajittelun merkitys ja arjen ympäristötekojen tekeminen on tärkeä motivaatiotekijä, jota voi tukea viestimällä lajittelun vaikutuksista ja hyödyistä. Myös ravintolahenkilökunta koki biojättemäärien raportoinnin ja lajittelun hyötyjen avaamisen hyvänä keinona motivoida asiakkaita lajitteluun. Havaintoa tukee Ahon ym. (2025) selvitys, joka nostaa esiin tiedon biojätteen jatkokäsittelystä ja lajittelun vaikutuksista tärkeänä keinona ylläpitää motivaatiota ja näin säilyttää lajitteluintoa.

Opiskelijoiden, ravintolahenkilökunnan ja asiantuntijoiden näkemykset biojätteen lajittelun motivaatiotekijöistä ja mahdollistajista ovat yhteneväisiä: kaikki toimijat pitävät selkeitä lajittelupisteitä ja havainnollisia, ajantasaisia lajitteluohjeita tärkeinä.

Havainnoinnin perusteella käytäntö ei kuitenkaan vastaa tarpeita, jolloin oikein lajittelu voi olla vaikeaa. Tämä voi myös aiheuttaa sen, että ravintoloiden ja kiinteistöjen toimijat kokevat opiskelijoiden asenteen vääränä tai tiedon puutteellisena, vaikka opiskelijat kokevat lajittelevansa oikein. Joka tapauksessa biojätteen lajittelijoiden rooli on merkittävä lajittelun onnistumiselle, joten käyttäjälähtöinen lajittelupisteiden ja -ohjeiden suunnittelu on tärkeä keino parantaa lajittelua entisestään.



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Kehitysehdotukset Aalto-yliopiston kiinteistöjen toimijoille

Aalto-yliopiston kiinteistöissä biojätteen lajittelu sujuu pääosin hyvin, eikä sekajätteen joukossa juurikaan ole biojätettä. Biojätteen lajittelua on kuitenkin vielä mahdollista kehittää ja samalla parantaa sekä biojätteen laatua että yliopistokiinteistöjen ja alueen ravintoloiden käyttäjä- ja asiakaskokemusta.

Selvityksessä tunnistettujen lajittelun motivaatiotekijöiden ja esteiden sekä eri toimijoiden kehitysehdotusten perusteella ehdotamme asiakkaiden ja käyttäjien tarpeille pohjautuvaa kehittämistä yhteistyössä kiinteistön toimijoiden kesken seuraavasti:

Mahdollistetaan vaivaton lajittelu

Tehdään lajittelusta mahdollisimman helppoa ja intuitiivista käyttäjälähtöisellä suunnittelulla: mahdollistetaan lajittelu siellä, missä biojätettä syntyy ja yhtenäistetään käytännöt kiinteistöjen välillä.

Motivoidaan kertomalla tuloksista ja hyödyistä

Lajittelun hyödyt ja vaikutukset motivoivat opiskelijoita. He ovat myös kiinnostuneita tekojensa tuloksista. Muistutetaan siis viestinnässä siitä, mitä hyötyä lajittelusta on, ja kerrotaan onnistumisista – miksei myös epäonnistumisista.

Varmistetaan ohjeiden selkeys

Jos lajittelu ei suju, on sille syynsä. Varmistetaan siis lajitteluohjeiden selkeys: mitä jätejaetta mihinkin astiaan kerätään, ja mihin servetit laitetaan. Ohjeissa vähemmän on enemmän, eli keskitytään vain kyseisessä kohteessa syntyvään jätteeseen.



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Kehitysehdotukset Aalto-yliopiston kiinteistöjen toimijoille

Ravintolat

Selkeytetään lajittelu- pisteitä ja -ohjeita

Selkeytetään lajittelupisteitä ja -ohjeistusta. Mietitään, mikä on tarkoituksenmukaista tietoa: merkitään vain olennaisimmat eli biojäte, servetit ja sekajäte. Kiinnitetään astianpalautuspisteen siisteyteen huomiota, jotta ohjeistukset eivät peity.

Motivoidaan kertomalla tuloksista ja hyödyistä

Lisätään viestintää biojätteiden lajittelun onnistumisesta ja ruokahävikin määrästä sekä tulosten kehityksestä. Myös vaaka biojätteen alla voi toimia viestintänä. Kerrotaan asiakkaille siitä, mitä hyötyä lajittelusta on.

Helpotetaan servettien lajittelua

Kiinnitetään servettien lajitteluun erityishuomiota: serveteistä riippuen ohjeistetaan selvästi laittamaan ne joko seka- tai biojätteeseen. Huomioidaan lajittelun helppous myös servettejä hankittaessa, ettei käytäntöjä tarvitse muuttaa.

Ohjeistetaan ja motivoidaan myös keittiöhenkilökuntaa

Viestitään henkilökunnalle servettien oikeasta lajittelusta ja siitä, että nesteet (poislukien öljy) tulisi kaataa biojätteiden sijaan viemäriin. Motivoidaan henkilökuntaa kertomalla lajittelun tuloksista ja hyödyistä.



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Kehitysehdotukset Aalto-yliopiston kiinteistöjen toimijoille

ACRE

Tehdään lajittelusta helpompaa

Sijoitetaan jäteastiat yhtenäisesti ja ennakoitavasti eri kiinteistöissä sekä viestitään niiden sijainnista, jotta tilojen käyttäjät tietävät, mistä biojäteastiat löytyvät. Varmistetaan, että jäteastiat ja -pussit ovat siistejä ja esim. väritykseltään yhtenäisiä (käynnissä).

Motivoidaan kertomalla lajittelun hyödyistä

Lisätään tietoisuutta lajittelun hyödyistä ja siitä, miten biojätettä hyödynnetään. Järjestetään esimerkiksi viestintäkampanja tai teemapäivä biojätteen hyödyntämisestä tai lisätään motivointinäkökulma lajitteluohjeisiin.

Huomioidaan tilojen käyttäjien moninaisuus

Selkeytetään englanninkielisiä ohjeita, jotta muualta tulleiden opiskelijoiden on helppo omaksua Suomen lajittelusysteemi.

Pidetään ohjeet ajan tasalla

Päivitetään jätehuoneiden vanhentuneet ohjeistukset ja luodaan systematiikka ohjeiden katselmoinnille (esim. kerran vuodessa).



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Kehitysehdotukset Aalto-yliopiston kiinteistöjen toimijoille

Verdis Oy

Tuetaan ravintoloita lajittelussa

Tarjotaan tukea ravintoloille tunnistettujen kehityskohteiden perusteella. Tarjotaan tukea ohjeistuksen laatimiseen esimerkiksi nesteiden hävittämiseen ja servettien lajitteluun liittyen.

Tuetaan opiskelijoiden motivoinnissa

Tuetaan kiinteistön tiloissa toimivia organisaatioita, kuten ravintoloita, asiakasviestinnässä. Esimerkiksi tarjotaan asiakasviestinnässä helposti hyödynnettävää tietoa biojätteen lajittelun merkityksestä ja hyödyistä.

Jatketaan yhteistyötä asiakkaan ja ravintoloiden kanssa

Jatketaan ja tarvittaessa tiivistetään yhteistyötä ACRE:n ja ravintoloiden kanssa.



4. Yhteenveto ja kehitysehdotukset

Kehitysehdotukset Aalto-yliopiston kiinteistöjen toimijoille

Opiskelija-asunnot

Helpotetaan lajittelun järjestämistä

Varmistetaan, että keittiökaapit ovat riittävän tilavia ja jäteastioita on riittävästi. Huolehditaan myös jätehuoneiden siisteydestä.

Motivoidaan kertomalla lajittelun hyödyistä

Viestitään biojätteiden lajittelusta, sen hyödyistä ja tuloksista esimerkiksi AYY:n jäsenkirjeessä ja jätehuoneessa. Motivoinnissa voi hyödyntää myös esimerkiksi kilpailuja tai haasteita.

Huomioidaan asukkaiden moninaisuus

Selkeytetään englanninkielisiä ohjeita, jotta muualta tulleiden opiskelijoiden on helppo omaksua Suomen lajittelusysteemi.



Tyrsky-Konsultointi
– vain muutos on pysyvää.

