Ruokahävikki ravitsemispalveluissa

Ruokahävikin vähentäminen ruokapalveluissa-webinaari

10.11.2021

Kirsi Silvennoinen

MIKSI RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMINEN ON TÄRKEÄÄ?

- YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO arvio 2011: noin kolmannes tuotetusta ruoasta ei päädy syötäväksi
- Kaloreissa mitattuna 25 % ihmisravinnoksi tuotetusta ruuasta
- EU 88 miljoonaa tonnia, 173 kg/hlö/vuosi
- YK Kestävän kehityksen tavoite:
  ruokahävikin vähentäminen 50%:lla vuoteen 2030
- EU:n tavoitteiden saavuttamiseksi aloitetaan elintarvikejätteen seuranta ja tilastointi, Luke mukana toteuttamassa ja raportoimassa

© LUONNONVARAKESKUS

VAIKUTUKSET MERKITTÄVIÄ:

- Ympäristövaikutukset:
  - Aiheuttaa 8-10% kaikista ihmiskunnan kasvihuonekaasupäästöistä
  - Vedenkulutus noin 25% maataloudessa käytettävästä vedestä
  - Vie Kiinan kokoisen maa-alueen

- Talous: EU 143 miljardia euroa vuosittain

- Heikentää ruokajärjestelmää (ruoan saatavuus ja riittävyys, aliravitsemus)
- Tarvitaan jopa 50% lisää ruokaa vuoteen 2050 mennessä, uusia alueita ei ole ilman heikennyksiä esim. biodiversiteettiin
- Vitamiinien ja ravintoaineiden menetys

FAO, 2011. Global food losses and food waste – extent, causes and prevention. http://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf
FAO, 2015. Food wastage footprint and climate change. Rome: UN FAO. http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf
Kummu, M., H. de Moel, M. Porkka, S. Siebert, O. Varis, and P.J. Ward, 2012. Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use. Science of The Total Environment
Volume 438, 1 November 2012, Pages 477-489. https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2012.08.092
FUSIONS Newsletter: European project FUSIONS releases EU-28 estimates of food waste levels and a Food Waste Quantification Manual. https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf
World Resources Report 2014, Creating a Sustainable Food Future: Interim Findings https://agritrop.cirad.fr/593176/1/WRR_Food_Full_Report_0.pdf
The Delegated Decision establishing a common EU methodology 2019. http://data.europa.eu/eli/dec_del/2019/1597/oj

Miksi vähentää hävikkiä ravitsemispalveluissa?

- Hävikkiä eniten kotitalouksista, ravitsemispalveluista ja kaupasta (70%): ketjun loppupää
- Suuri suhteellinen hävikki, noin kuudesosa valmistetusta ruoasta hukkaantuu
- Ruokakasvatus ja ruoan arvostus: koulut ym.
- Vaikutukset ravitsemukseen:
  - Välttämättömien ravintoaineiden saanti: energia, vitamiinit
  - Salaatti, vihannekset, hedelmät
  - Erityisesti sairaalat, vanhainkodit
- Ruokahävikki yhteensä n.60 milj. kiloa, 10 % vähennys 6 milj. kiloa:
  - Kustannussäästöt, voisiko ostaa laadukkaampaa ruokaa?

Työvoiman kuormituksen vähentäminen, työturvallisuus

EU:n jätedirektiivi ja Suomen uusi jätelaki

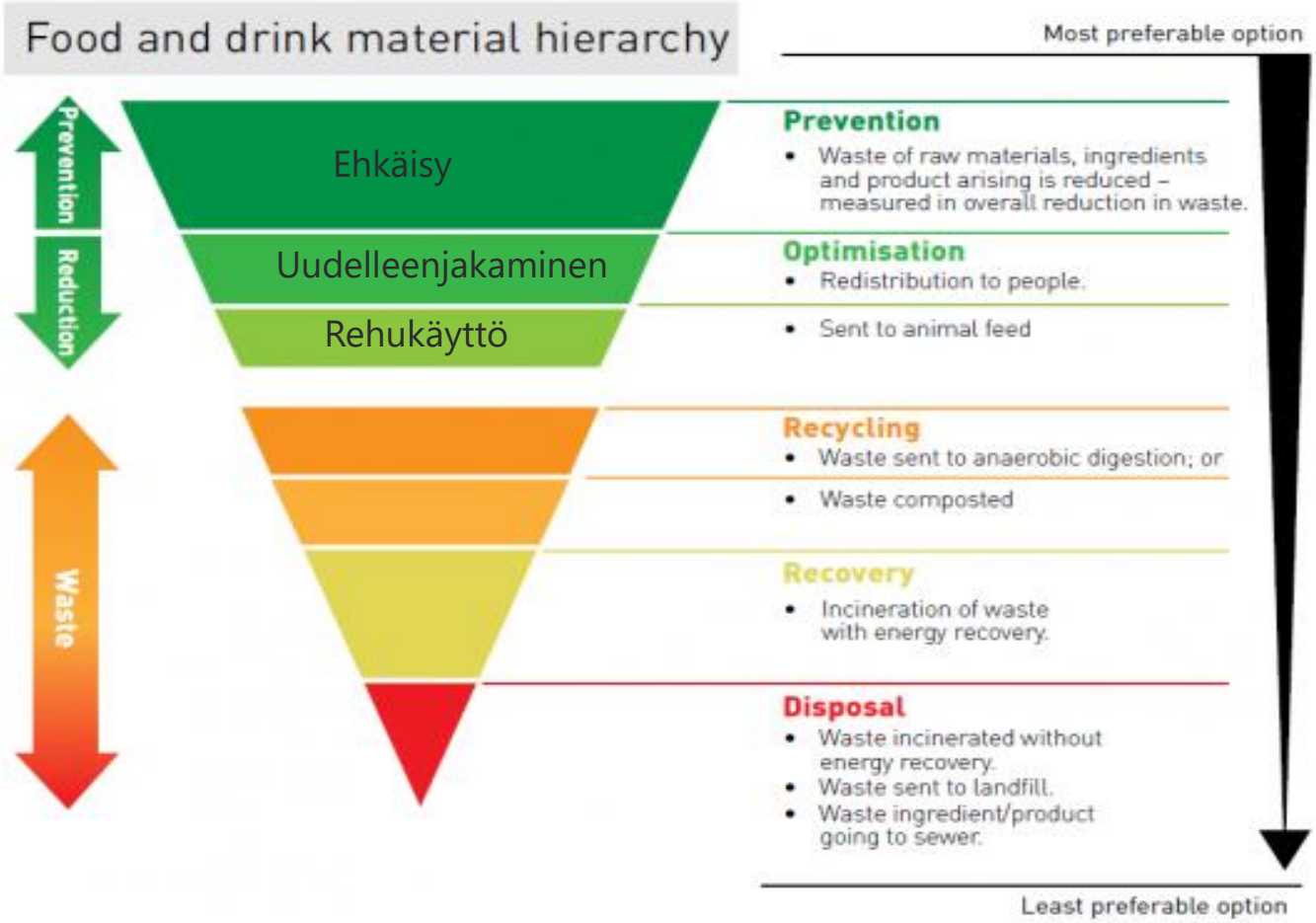
https://ym.fi/jatesaadospaketti
https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646#L13P118a

Kirjanpito elintarvikejätteestä (118 a §)

- Uusi velvollisuus, taustalla jätedirektiivin 9 artiklan velvoite vähentää elintarvikejätettä
- Elintarvikelain (23/2006) 6 §:n 11 kohdassa tarkoitetut toimijat velvoitetaan pitämään kirjaa toiminnassaan syntyvästä elintarvikejätteestä, mukaan lukien arvio jätteenä käytöstä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen kokonaismäärästä
- Ei sovelleta:
  - elintarvikelain mukaisen suunnitelmallisen valvonnan ulkopuolella olevat toimijat
  - alkutuotanto
  - yleishyödylliset yhteisöt

Jätesäädöspaketin pääsisältö, Jätelainsäädännön uudistusehdotus lausunnoilla – esittely- ja keskustelutilaisuus 13.5.2020, Jussi Kauppila YM

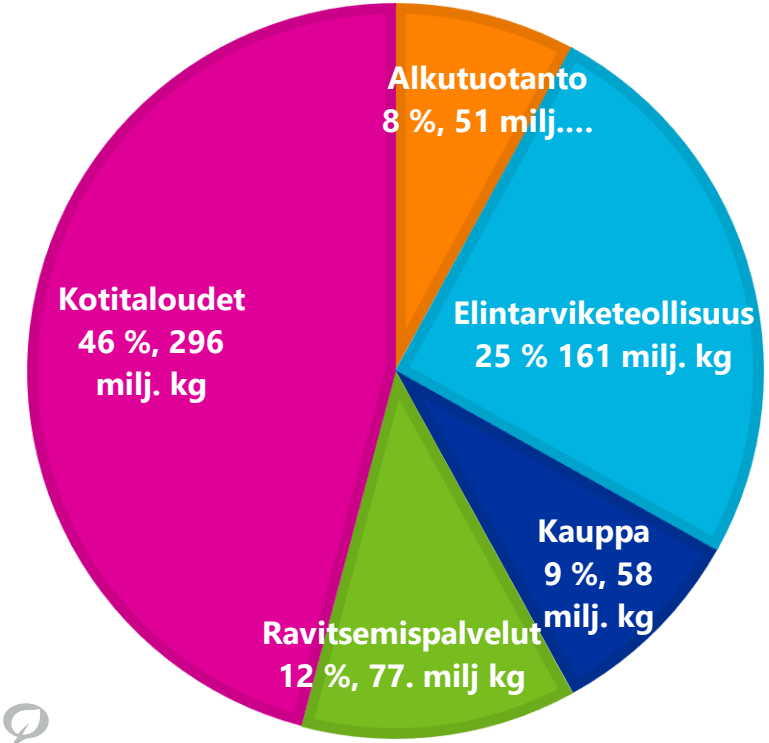
16



http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/image/Food_and_Drink_hierarchy.jpg

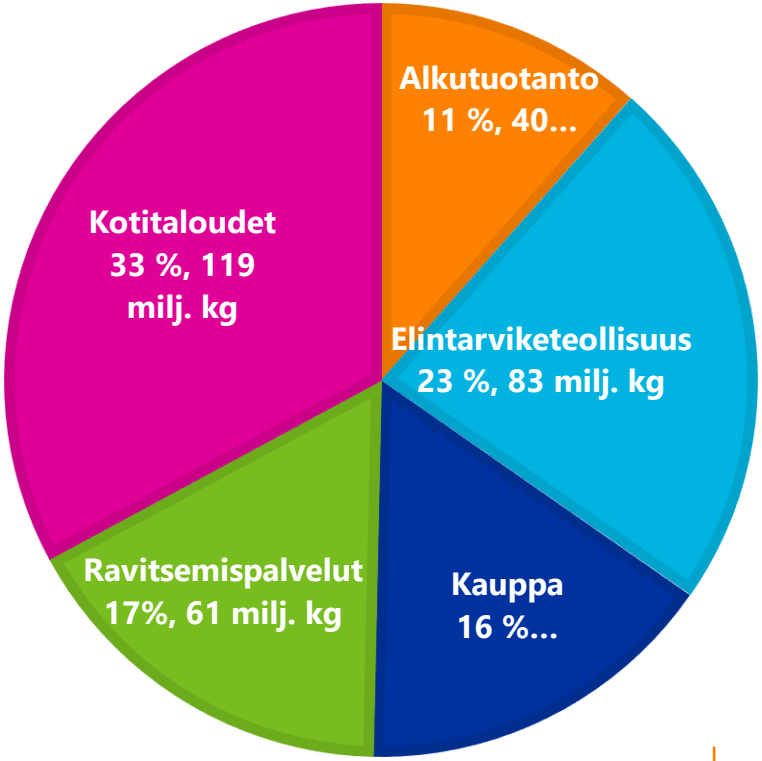
YHTEENSÄ 643 MILJ. KG, 116 kg/hlö

A. ELINTARVIKEJÄTE

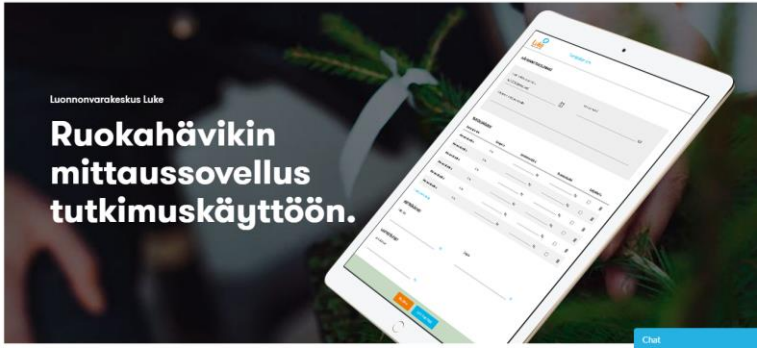


YHTEENSÄ 351-376 MILJ. KG, 65 kg/hlö

B. RUOKAHÄVIKKI



Miten hävikkiä mitataan?



Mittausjakson ajankohta, pituus ja tavoite

Mittauskohde elintarvikejäte:

- Ruokahävikki: Tarjoilu- ja keittiöhävikki sekä asiakkaiden lautastähteet
- Keittiön biojäte esim. kahvinporot, kuoret jne.
- Elintarvikejätteen lisäksi kirjataan myös valmistetun ruuan määrä ja ruokailijamäärä

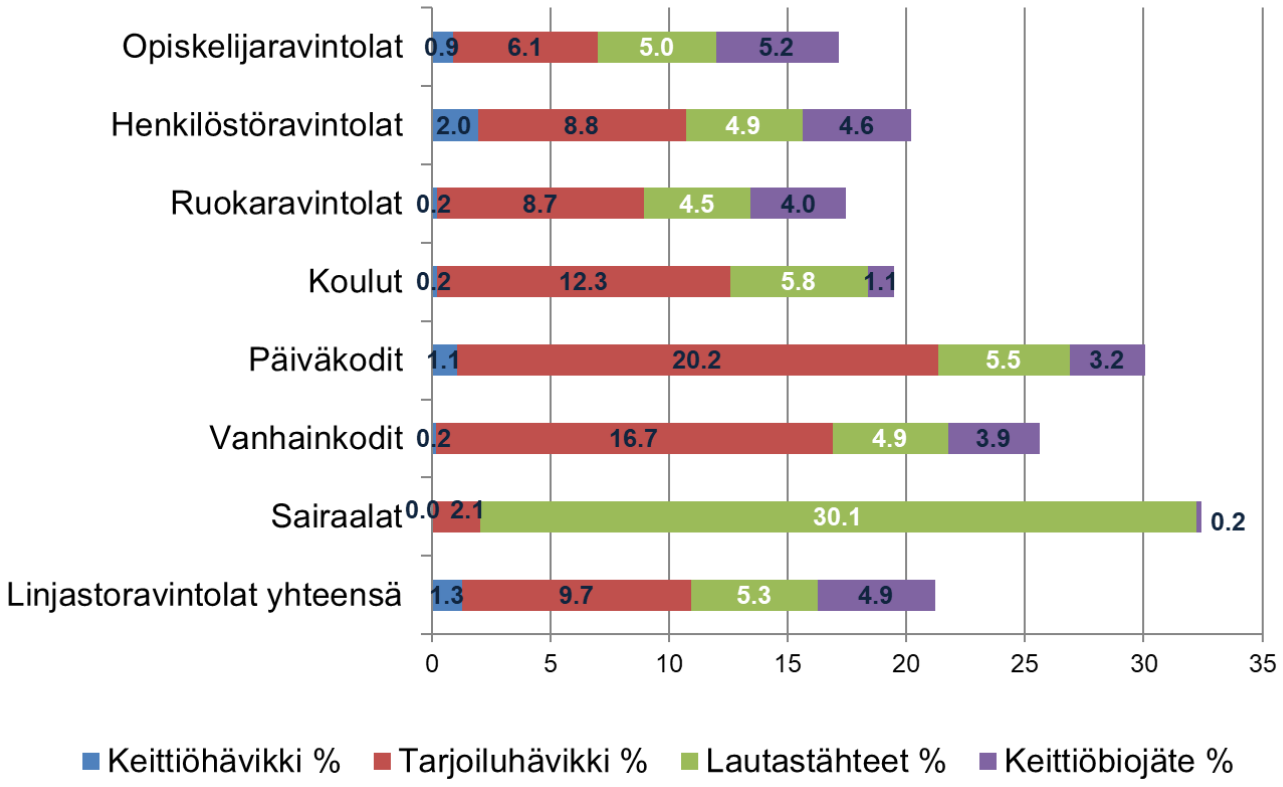
Tulokset:

- Ruokajätteen määrä ja alkuperä päiväkohtaisesti
- Hävikki suhteessa valmistettuun ruokamäärään (hävikki %)
- Hävikki ruokailijaa kohden (g/asiakas)
- Koostumus, suhteellinen koostumus

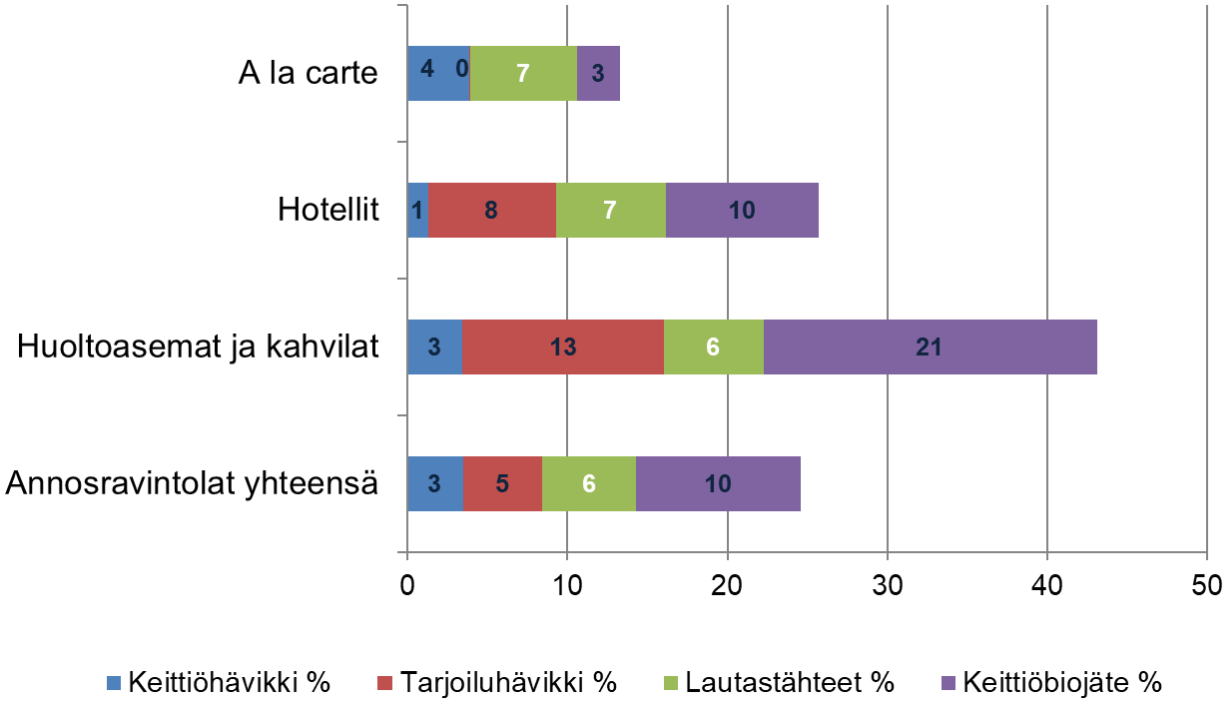
Tulokset

- Elintarvikejätettä syntyi tutkimusaikana 20,8 % valmistetusta ruoasta ja ruokahävikkiä syntyi 15,9 % valmistetusta ruoasta
- Tarjoiluhävikkiä syntyi 9,1 %, lautastähdettä 5,4 %, keittiöhävikkiä 1,5 % valmistetusta ruoasta
- Arvio elintarvikejätteestä yhteensä 78 miljoona kiloa (14 kg/hlö), tästä ruokahävikkiä yhteensä 61 miljoonaa kiloa (11 kg/hlö)
- Linjastoravintoloissa suurin hävikin aiheuttaja on tarjoiluhävikki
- Tarjoiluhävikki koostui pääosin lihapääruoasta, salaatista ja lisäkkeistä

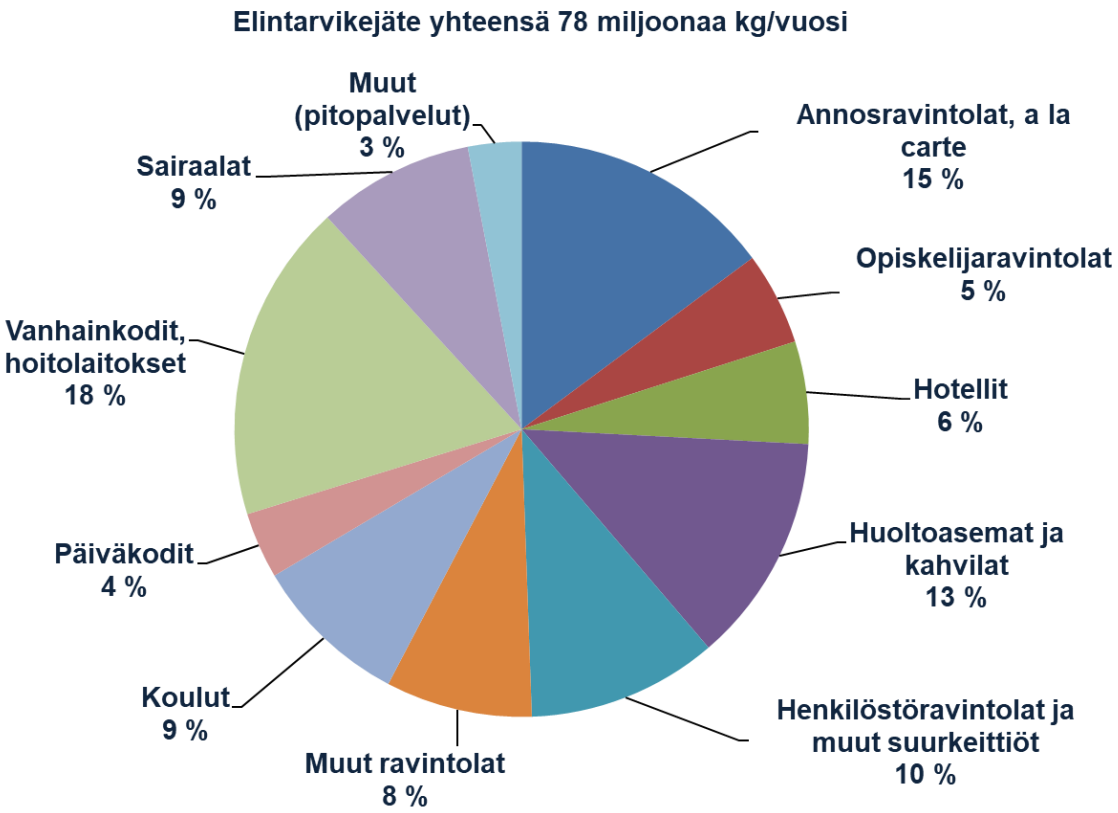
Elintarvikejäte linjastoravintoloissa



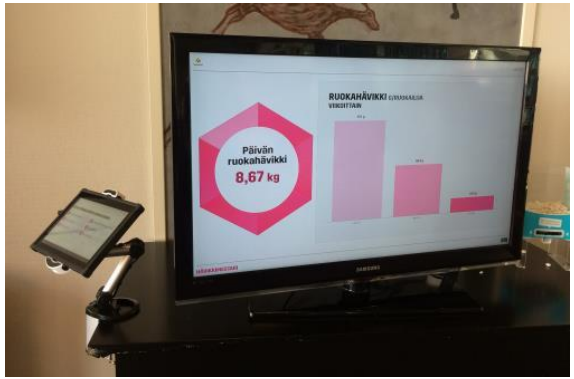
Elintarvikejäte annosravintoloissa

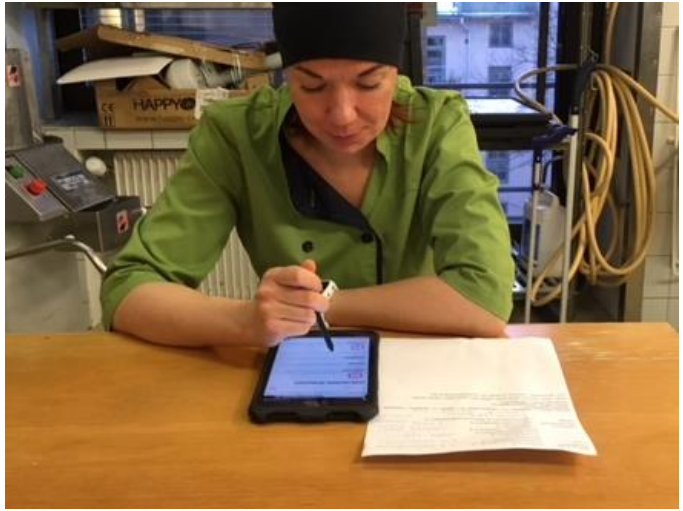


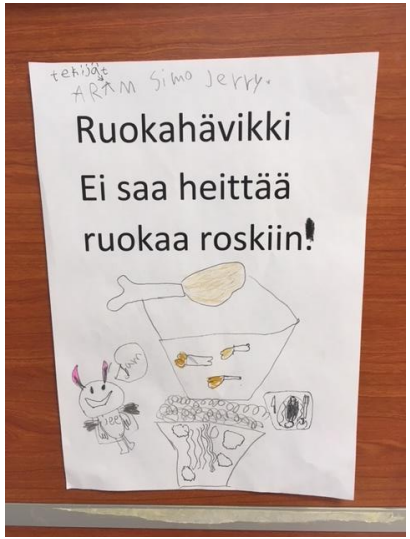
Elintarvikejätteen jakautuminen



PÄIVÄN
RUOKAHÄVIKKI
8,58 kg


RUOKAHÄVIKKI
Päivän
ruokahävikki
8,67 kg




tekijät
ARAM Simo Jerry.
Ruokahävikki
Ei saa heittää
ruokaa roskiin!

Johtopäätökset

- Vain säännöllisellä mittaamisella pystytään näkemään mistä hävikkiä syntyy ja todentamaan vähentämiskeinojen toimivuus
- Ravintolat eroavat toiminnaltaan paljon toisistaan, joten hävikin vähentäminenkin pitää sovittaa jokaiseen yritykseen erikseen
- Vähentämiskeinot liittyvät johtamiseen, asiakasmäärän ennakointiin, ruokalistasuunnitteluun ja työn käytäntöihin
- Tärkeää on yhteistyö, viestintä, kannustus ja henkilökunnan mukaan ottaminen vähentämistyöhön
- Todellinen haaste: saada tarjoiluhävikki hallintaan
- Hävikin hallinta ja vähentäminen on yrityksessä kokonaisvaltainen asia, joka koostuu useista eri organisaation tasoilla ja vaiheissa tehtävistä päätöksistä ja toiminnoista.

sodexo
FOOD * MOOD
Take Me Home
Osta kotiin edullisesti lounasta /
Buy a reasonably-priced lunch to take home
5 € / 1 l
3 € / 0.5 l
Opiskelija-ale / Student discount
-50 %
Tarjous on voimassa 10 min. ennen lounasajan päättymistä. /
This offer is valid for the final 10 minutes of the lunch period.

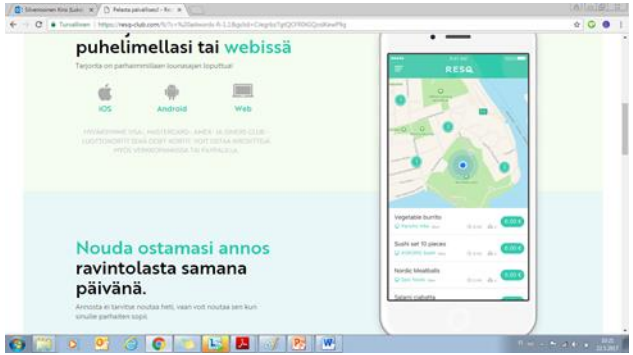
UNICAFE
LEFTOVER-LOUNAS
Taistelu hävikkiä vastaan!
SIIS MIKÄ?
Säästä aikaa ja ympäristöä nappaamalla mukaan Leftover-lounas!
Helppoa kuin mikä.
Myymme ravintolassa ylijäänyttä ruokaa mukaan heti lounasmyynnin päätyttyä - tervetuloa!
MITÄ SE MAKSAA?
3,00
UniCafen 7,5 dl rasiassa
2,70
Omassa 7,5 dl kestorasiassa

Ruplan hävikkilounas

Kahvila-taidegalleria Rupla tarjoaa joka maanantai hävikkilounasta, joka on tehty viikonlopun brunssin ylijääneistä ainesosista. Viiden euron hinta ei päätä huimaa.

Hävikkilounas Ruplassa (Helsinginkatu 16) aina ma alkaen klo 11. rupla.fi

Nyt testasi Loopin hävikkilounasta viime vuonna. Toimi!



Baarimestari Eetu Topo tekee ekodrinkkiä Publik-baarissa, josta saa hävikkidrinkkejä. Topo on ihan normaaleissa palkkatöissä, mutta Publikiin myös kuka tahansa voi tulla yhdeksi illaksi töihin ja lahjoittaa palkkansa hyväntekeväisyyteen. (KUVA: ANNA MATILDA VALLI / HS)

Tämä baari tekee roskista drinkkejä, joihin kierrätetään limeviipaleetkin – ekologiset ravintolat ja hävikkiruoka trendaavat maailmalla, ja nyt ne löysivät Suomeen

Helsingistäkin saa nyt ekologisia cocktaileja, joiden valmistuksessa hyödynnetään niin tyhjiä pulloja kuin käytettyjä limeviipaleitakin.

Valtteri Väkevä
Julkaistu: 19.5. 9:08

Cocktailbaarissa Pienellä Roobertinkadulla tehdään drinkkejä roskasta. Huhtikuun puolivälissä avautunut Publik on Helsingin ensimmäinen baari, joka pyrkii kaikessa toiminnassaan ekologisuuteen.

Se on nyt trendikästä niin ruoka- kuin juomapuolella. Syystäkin. Suomessa heitetään nimittäin vuodessa roskiin noin 400-500 miljoonaa

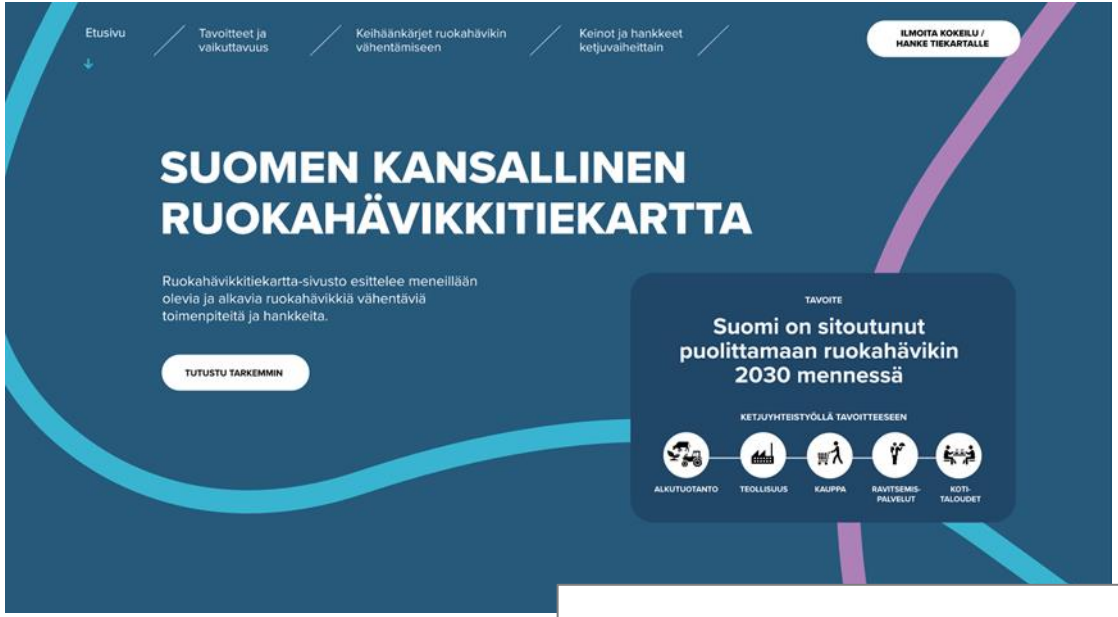
Nyt.fi:n luetuimmat

JUURI NYT | PÄIVÄ | VIIKKO

1. **Nyt.fi:** McDonald's-mainoksessa isän kuolemaa sureva poika löytää lohdun hampurilaisesta, katsojat tyrmistyivät – mainos hyllytettiin
2. HS:n ajankohtaissatiiri Uutisraportti: Ylen vastaavalle päätoimittajalle Atte Jääskeläiselle mielikuvat ovat yhdentekeviä – paitsi jos ne liittyvät pääministeri Juha Sipilään

Ruokahävikkitiekartta ja tulevaisuuden suunnitelmia

- Tiekarttatyö täydentyy sivustolla: kerätään toimenpiteet ja projektit
  - Vaikuttavuusarviointi
- the EU Food Loss and Waste Prevention Hub website
- Jätelaki ja elintarvikejäteseuranta
- Muut projektit
  - CIRCWASTE, FOODSTEP, PAJATSO, VARUKE



TÄRKEÄÄ:

- Ruoalla isot ympäristövaikutukset. Hävikki lisää turhia päästöjä, vedenkulutusta ja vie viljelypinta-alaa
- Jätehierarkia
- Hävikkiä syntyy koko ketjusta, ja sen vähentämiseen on monia keinoja kaikissa ketjun vaiheissa. Ravitsemispalveluissa syntyy suhteellisesti paljon hävikkiä valmistettua ruokamäärää kohti
- Mittaaminen: mahdollistaa seurannan ja tavoitteet
  Kiinnitä huomiota hävikkiin, suunnittele ostokset ja käytä kaikki
- Jokainen on vastuussa omasta hävikistään!

VÄHENNÄ KANSSAMME RUOKAHÄVIKKIÄ!

Keskustelu jatkuu..

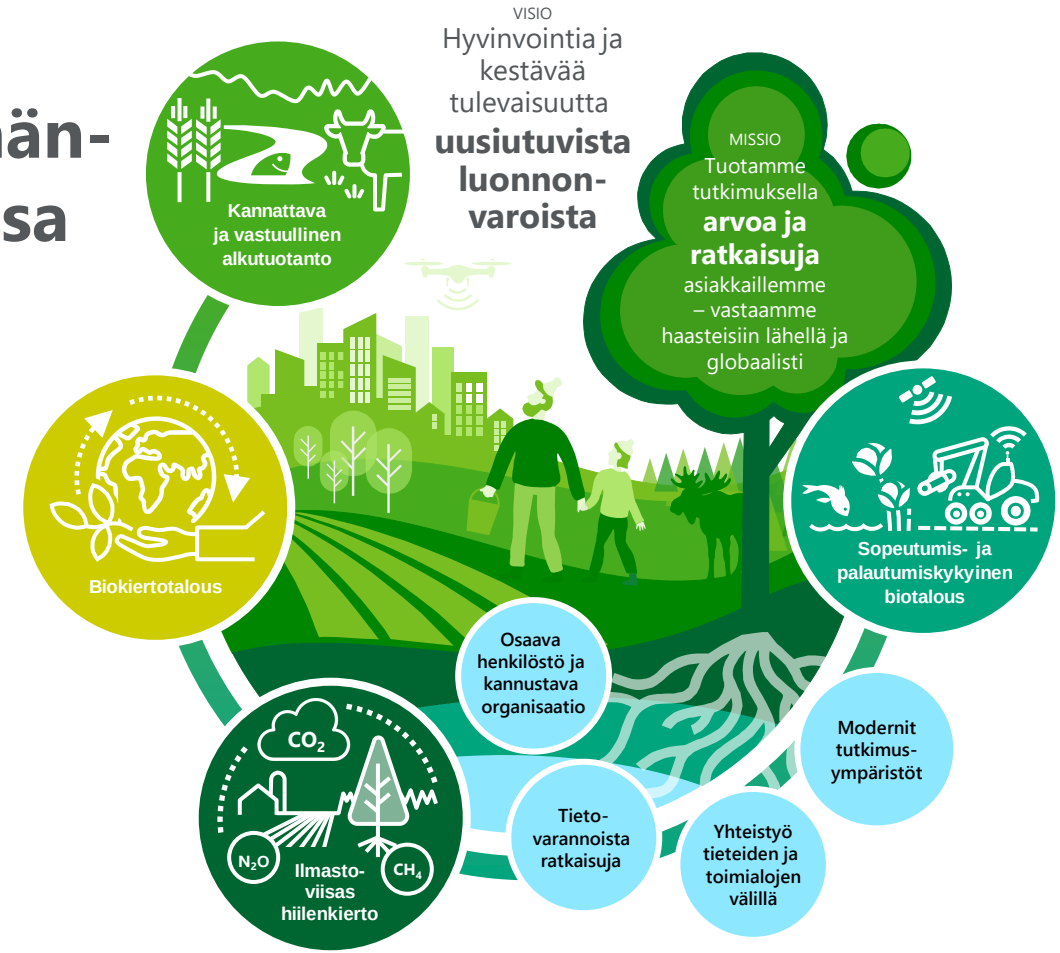
https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/

@Ravfoorumi

Kiitos!

Luke
LUONNONVARAKESKUS

Luke pähkinänkuoressa



129 M€
Liikevaihto

75 M€
Valtion budjettirahoitus

54 M€
Ulkopuolinen rahoitus*

22
Toimipaikkaa Suomessa

Pääkonttori Helsingissä

Läsnä 12 kampuksella yliopistojen, tutkimuslaitosten ja ammatti-korkeakoulujen kanssa.

1274
Työntekijää

14 Johto
44 Tutkimusprofessoria
603 Tutkijaa
613 Muuta asiantuntijaa

** Sisältää yhteisrahoitteisen toiminnan ja yhteistoiminnan tuotot, asiakasrahoitteisen toiminnan tuotot ja muun tulorahoituksen*

Tiedot vuodelta 2020

Grafiikka: Jouni Hyvärinen