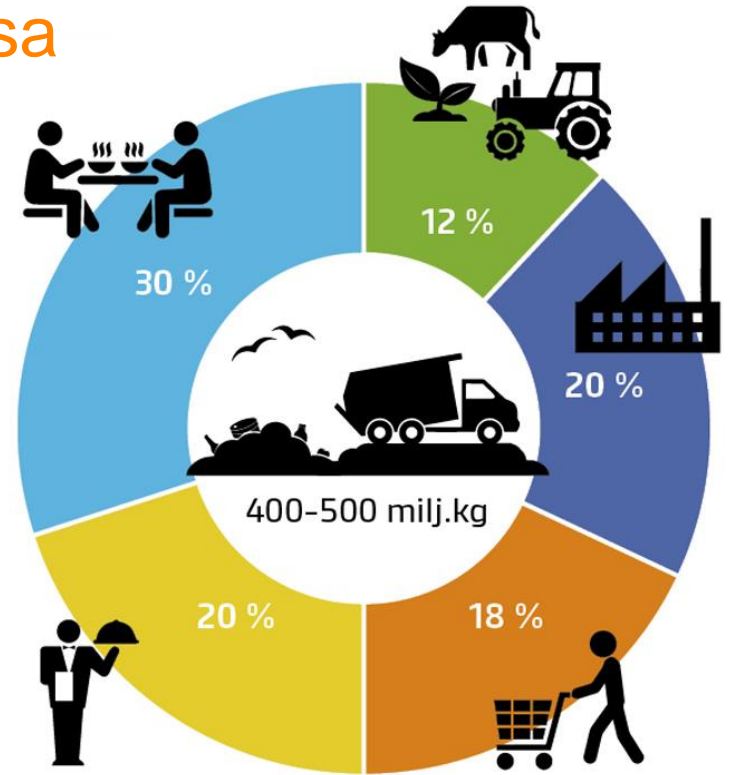


# Ruokahävikin seuranta ja toimet hävikin vähentämiseksi Suomessa

Hanna Hartikainen, tutkija, Luke  
Hanna.hartikainen@luke.fi

# Ruokahävikitutkimus Suomessa

- Ensimmäinen ruokahävikitutkimus 2008 (Luke)
- Lukessa yli kymmenen kansallista ja kansainvälistä hanketta ruokahävikistä (Luke toteuttajana), muita mm. HSY
- Tarkasteltu koko ketjua
- Suomessa ruokahävikkiä (syömäkelpoista ruokaa) on ensimmäisten karkeiden arvioiden mukaan 400- 500 miljoonaa kiloa (Luke)









# YK, Komissio

- YK: tavoitteena puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä kuluttajatasolla ja kaupoissa, sekä vähentää ruokahävikkiä ketjun kaikissa osissa
- Komissio: perustanut työryhmän jossa luodaan yhdenmukainen määritelmä ruokahävikille sekä annetaan suositukset ruokahävikin seuraamiseen koko elintarvikeketjussa.

# VALTSU: 6. Tavoite: Ruokahävikki puolitetaan vuoteen 2030 mennessä

- 6.1. Laaditaan tiekartta Suomen ruokahävikin vähentämiseksi
  - Kansallisessa tiekartassa linjataan keinot päästä tavoitteeseen sekä seurantaindikaattorit ja -järjestelmä hävikin seurantaan. Suomi vaikuttaa aktiivisesti ruokahävikin määrittämisen ja laskentamenetelmien kehittämiseen.
- 6.2. Ruokasektorilla otetaan käyttöön ruokahävikin vähentämistä edistävä vapaaehtoinen materiaalitehokkuussitoumus
- 6.3. Suunnataan ruokajärjestelmään liittyvää rahoitusta ruokahävikkiä vähentäviin ja ruokajärjestelmien kestävyyttä edistäviin tutkimus- ja kokeiluhankkeisiin sekä panostetaan neuvontaan ja viestintään
- 6.4. Vahvistetaan ruokahävikkinäkökulmaa perusopetuksessa ja suurtalouselämyksen opetuksessa sekä ylläpidetään ruokakasvatusta päiväkodeissa
- 6.5. Toteutetaan kauppojen, ruoka- ja ravintolapalveluiden sekajätteen koostumustutkimuksia ja niiden yhteydessä ruokahävikin osuuden selvityksiä
- 6.6. Tähderuokakäytäntö laajennetaan koko maahan

# Lexfoodwaste (VNK-hanke, 2016-18): Lainsäädäntötarkastelulla ruokahävikkiä pienemmäksi, Selvityksen ehdotuksia

- ✓ Pakkausmerkintävirheellisten tuotteiden myynnin mahdollistaminen käyttöohjeiden kanssa.
- ✓ Säilytyslämpötilavaatimusten johdonmukaistaminen ja kansallisista vaatimuksista luopuminen.
- ✓ Kauppakelpoisuusvaatimusten keventäminen kasvituotteiden luokittelussa.
- ✓ Teurastamoille toimitettavan elintarvikeketjutietojen aikarajojen uudistaminen.
- ✓ Tarjolla olleen ruoan jäähdyttämismahdollisuus ennen myyntiä.

Raportti 12.3.2018: <http://tietokayttoon.fi/julkaisu?pubid=25005>



# CIRCWASTE (2016-2022), Ruokahävikki

Kokeillaan ruokahävikin vähentämistä erilaisilla piloteilla:

- ✓ Ravintoloissa hävikin punnitukset (lautashävikki) ja viestintäkampanja → tehdään hävikistä näkyvä asia kaikille
- ✓ Alueellinen tiekartta
- ✓ Ruoka-avun haasteiden tunnistaminen ja hyvien käytäntöjen käyttöön ottaminen → tavoitteena hävikin vähentäminen
- ✓ Maataloudessa kasvisten ylitarjontatilanteeseen vastaaminen ja markkinointi: joustavampi tilausketju ja sadon ennakoitietoa viljelijöiltä

# WASTESTIMATOR (2016-17)

- Selvitettiin mahdollisuuksia automatisoida ruokahävikin seurantaa ravitsemuspalveluissa ja kotitalouksissa
- Johtopäätökset:
  - Jätetilastot eivät tue ruokahävikkiseurantaa (resoluutio huono, suuria epävarmuuksia) – ruokahävikin arviointi on riippuvainen yksittäisistä pistetutkimuksista
  - Tarvitaan toistettavia, systemaattisia (edustavuus, otoskoko) pistetutkimuksia ja kyselyitä ruokahävikistä, jotta hävikkiä voidaan seurata ruokaketjussa.
  - Kun hävikkitietoja kerätään toisiaan täydentävällä tutkimusmenetelmillä (kysely-, punnitus- ja lajittelututkimus), saadaan luotettava ja kokonaisvaltainen kuva ruokahävikin kehityksestä.

# Ruokahävikin seurantahanke (2018-2020)

- Kehitetään ruokahävikin seurantaa Suomessa: koko elintarvikeketjun ruokahävikki jatkuvaan seurantaan.
  - Jokaiseen ketjun vaiheeseen kehitetään hävikin seurantamenetelmä
  - Päivitetty tieto ruokahävikistä koko ruokaketjussa
  - Yhdenmukainen hävikin määritelmä
- Luke vetää hanketta. Mukana ketjun toimijat ja sidosryhmät (mm. MMM, YM, TEM, ETL, PTY).
- Yhdenmukaisuus kv-linjausten kanssa. Kansallisesti luodaan myös omat tarkemmat tavoitteet.
- Kansallinen tiekartta, innovaatiot ruokahävikin vähentämiseksi

Kiitos!

