

**Rinnakkaissessio 2: Ruokahävikin
vähentäminen ja biokierrot,
26.10.2023 klo 13.30**

**Hävikkiä mittaamassa ja
vähentämässä:
ravitsemispalvelut ja ruoan
uudelleenjakaminen**

Kirsi Silvennoinen, erikoistutkija, Luke

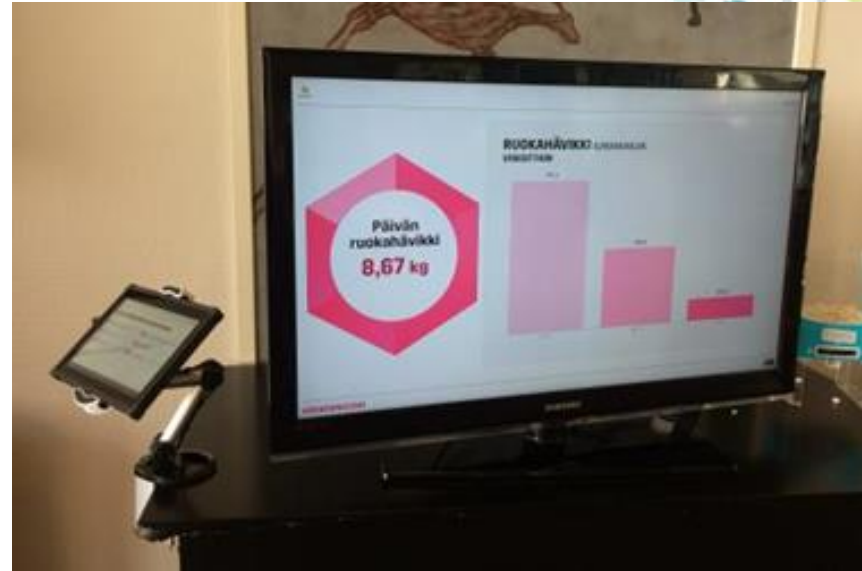
Ruokahävikki ravitsemispalveluissa, miksi tärkeää?

- Hävikkiä syntyy ravitsemispalveluista merkittävästi n. 15-20% valmistetusta ruoasta
- Ruokakasvatus ja ruoan arvostus: koulut, päiväkodit ym.
- Vaikutukset ravitsemukseen:
 - Välttämättömien ravintoaineiden saanti: energia, vitamiinit
 - Salaatti, vihannekset, hedelmät
 - Erityisesti sairaalat, vanhainkodit, päiväkodit
- Ruokahävikki yhteensä n 60 milj. kiloa, 10 % vähennys n. 6 milj. kiloa:
 - Kustannussäästöt, voisiko ostaa laadukkaampaa ruokaa?
- Työvoiman kuormituksen vähentäminen, työturvallisuus
- Ympäristövaikutukset

C5.1 Ruokahävikin mittaaminen ja hävikin vähennyskeinojen kokeileminen ravitsemispalveluissa

- Ruokahävikkiä mitattiin kuudessa koulussa ja kahdessa työpaikkaravintolassa
- Mittaus tehtiin keittiössä valmistushävikistä, linjastoon jääneestä ruoasta ja asiakkaiden lautastähteistä
- Älyvaakalaitteet asennettiin astianpalautukseen
- Henkilökunta opastettiin käyttämään älyvaakoja ja kirjaamaan hävikin ohjelmaan
- Asiakkaille järjestettiin kampanja, johon kuului online-vastaukset hävikki aiheisiin kysymyksiin esillä olleissa tableteissa, inforuutu ruokalassa, julisteita ja pöytäkolmioita, oppilaat tekivät näytelmiä ja omia julisteita
- Henkilökunnalle järjestettiin minityöpajoja, joissa he yhdessä miettivät miten hävikkiä voitaisiin vähentää ja millä keinoin



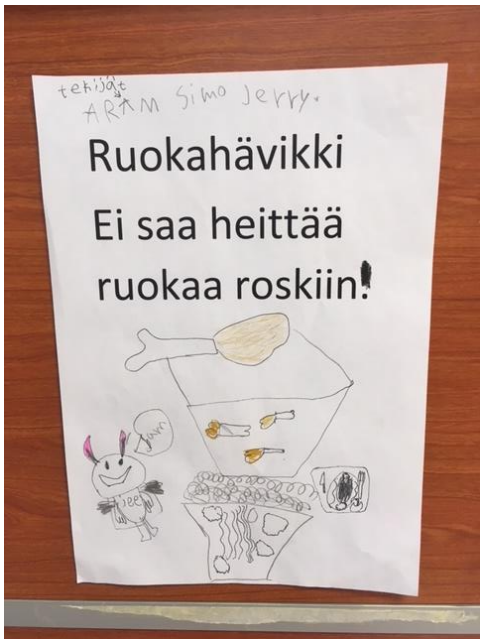


- Mittaukset kuudessa koulussa ja kahdessa henkilöstöravintolassa 2017-2018
- Henkilöstö ja asiakkaat





Ohjelmisto
23.11.2019
Paprika Show
Doggibag
Keski-ian kriisi
Hävikkiritarit



Tuloksia C5.1.

- Hävikkiä syntyi noin 20% valmistetusta ruoasta, ei laskenut mittauksen aikana
- Suurimmat hävikkimäärät suhteessa valmistettuun ruokaan syntyivät tarjoiluhävikistä (15% valmistetusta ruoasta):
 - Ruokaa valmistetaan tai tilataan liikaa,
 - Asiakasmäärien arviointi on vaikeaa, tietyt ruokalajit tai dieettiruokat voivat lisätä hävikkiä
 - Palvelusopimus asettaa tiettyjä reunaehtoja ruokailujen järjestämiseen
- Henkilökunta suhtautui myönteisesti hävikin vähentämiseen ja mittaukseen. Mittaus ei vienyt liikaa aikaa ja sujui hyvin alkuopastuksen jälkeen. Tulosten perusteella laadittiin parhaiden käytäntöjen listaus.
- Asiakaskyselyn perusteella oppilaat ja henkilöstöruokailijat suhtautuivat myönteisesti hävikin mittaamiseen ja vähentämiseen.



materiaalikiertoon.fi
@circwaste

Ruokahävikin vähentämisessä tärkeää on mittaminen, tulosten tarkka seuranta ja toiminnan muuttaminen niiden perusteella.

Henkilöstön ja asiakkaiden motivointi ja opastus takaa laskevan hävikkikäyrän.

Ruokahävikin vähentäminen ravitsemispalveluissa

Suomessa ravitsemispalveluissa elintarvikejätettä on arvioitu syntyvän vuosittain yhteensä 78 miljoonaa kiloa (14 kg/hlö), tästä ruokahävikkiä, eli yhä syömäkelpoista ruokaa, on yhteensä 61 miljoonaa kiloa (11 kg/hlö)

- Ravitsemispalveluissa syntyy suhteellisesti paljon hävikkiä valmistettua ruokamäärää kohti, noin 16 % valmistetusta ruoasta
- Eniten ruokahävikkiä syntyy tarjoiluhävikistä (9 %) ja lautastähteestä (5 %). Lisäksi ruoan valmistuksessa syntyy ruokahävikkiä 1,5 %
- Vain säännöllisellä mittaamisella ja kirjanpidolla pystytään näkemään mistä hävikkiä syntyy ja todentamaan vähentämiskeinojen toimivuus
- Ravitsemispalvelut eroavat toiminnaltaan ja liikeidealtaan paljon toisistaan, joten hävikin vähentäminenkin pitää sovittaa jokaiseen yritykseen erikseen
- Vähentämiskeinot liittyvät johtamiseen, asiakasmäärän ennakkointiin, ruokalistasuunnitteluun ja työn käytäntöihin. Todellinen haaste on asiakasmäärien arviointi ja oikean ruokamäärän valmistaminen

• CircBrief – Ruokahävikin vähentäminen ravitsemispalveluissa •

circwaste

Tärkeää

- Ravitsemispalveluissa syntyy suhteellisesti paljon hävikkiä valmistettua ruokamäärää kohti
- Eniten ruokahävikkiä syntyy tarjoiluhävikistä (9 %) ja lautastähteestä (5 %). Lisäksi ruoan valmistuksessa syntyy ruokahävikkiä 1,5 %
- Vain säännöllisellä mittaamisella ja kirjanpidolla pystytään näkemään mistä hävikkiä syntyy ja todentamaan vähentämiskeinojen toimivuus
- Ravitsemispalvelut eroavat toiminnaltaan ja liikeidealtaan paljon toisistaan, joten hävikin vähentäminenkin pitää sovittaa jokaiseen yritykseen erikseen
- Vähentämiskeinot liittyvät johtamiseen, asiakasmäärän ennakkointiin, ruokalistasuunnitteluun ja työn käytäntöihin. Todellinen haaste on asiakasmäärien arviointi ja oikean ruokamäärän valmistaminen



Ruoan uudelleenjakelu ja ruokahävikin vähentäminen

Kirsi Silvennoinen, Eric Harrison ja Kim Kaustell
Luonnonvarakeskus

Tavoitteita

- Selvittää parhaita käytäntöjä ruoan uudelleenjakelussa (varastointi, logistiikka ym.)
- Tunnistaa tapoja lisätä ylijäämäruoan käyttöä, mahdollisesti uusissa kohteissa
- Tunnistaa parhaita viestintään ja tiedonvälitykseen liittyviä käytäntöjä ruoka-avun saajien, lahjoittajien ja ruoka-apujärjestöjen välillä
- Selvittää ruoan uudelleenjakelun ohjeistuksen ja säätelyn sekä ruoan päiväysmerkintöjen toimivuutta ja mahdollisia niihin liittyviä haasteita
- Kehittää uudellejaetun ruoan määrien ja tyyppin tiedonkeruuta ja tilastointia



Tuloksia C6: Raportti: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-963-7>

- Haastatteluvastausten ja kirjallisuuden perusteella tehdyn karkean arvion mukaan Suomessa uudelleenjaetaan vuosittain ainakin noin 16–20 miljoonaa kiloa ruokaa. Jakomäärät ovat olleet viime vuosina kasvussa ympäri Suomen
- Rahan ja resurssien puute ovat ruoka-apujärjestöjen toiminnan keskeisimpiä pullonkauloja
 - Vapaaehtoistyöntekijät, taloudellinen tuki, ruokalahjoitukset
- Ruoka-aputoiminnalle tarvitaan rahoitusmalleja siten, että toiminnan jatkuvuus ja kehittäminen voidaan varmistaa
- Ruokahävikin kannalta keskeisiä haasteita ovat leipä, herkästi pilaantuvat kasvikset sekä hedelmät
- Viimeisen käyttöpäivän ruoan saamista tehokkaammin ruoka-apuun tulisi kehittää
- Mahdolliset lahjoittajat eivät välttämättä tiedä, miten osallistua ruoan uudelleenjakeluun tai saattavat olla huolissaan siihen mahdollisesti liittyvästä vaivasta tai kustannuksista
- Ruoka-apujärjestöjen keskuudessa ruokahävikin vähentäminen nähdään yleisesti ylijäämäruoan käytön positiivisena sivuilmiönä, mutta harvalla se on keskeisin syy jakaa ruoka-apua
- **Uudelleenjakelun taloudellisia, sosiaalisia ja ympäristövaikutuksia koskevalle tiedolle on tarvetta ja kysyntää**
- **Ruoka-aputoiminnan viestinnällisiin haasteisiin on vastattava suunnitelmallisesti**
 - Keskeisiä viestittäviä asioita ovat paikkakuntakohtaisesti koordinoitujen ruokajakelujen, yksittäisten ruoka-aputoimijoiden ja toimijaverkostojen toiminnan laajuus ja vaikuttavuus sekä toiminnan organisointiin ja sen parhaisiin käytäntöihin liittyvät asiat.

Miksi Viestintäopas ruoka-aputoimijoille?

Tukea viestinnän suunnitteluun ja toteutukseen

- Viestinnän suunnittelu, kehittäminen ja toteutus jäävät ruoan hankinnan, käsittelyn ja jakelun tehtävien ”jalkoihin”
- Tieto ruoka-avun jakeluista ja ruokailuista kulkee enimmäkseen ”puskaradion” kautta
- Viestinnän eri osa-alueiden merkityksiä ei aina tunnisteta
 - asiakkaiden turvallisuuden varmistaminen
 - henkilöstön sitoutumisen ja hyvinvoinnin edistäminen
 - lahjoittajasuhteiden ylläpito
 - yhteistyön ja verkoston kehittäminen
 - rahoituksen ja muun resursoinnin varmistaminen
 - toiminnasta muodostuviin mielikuviin vaikuttaminen



Tieto kiertämään

Viestintäopas ruoka-aputoimijoille



Suunnittelu

Sidosryhmät, viestintäkanavat

Sisäinen viestintä

Viestintätilanteet

Viestin muotoilu

Palaute ja kehittäminen

Vuosikello

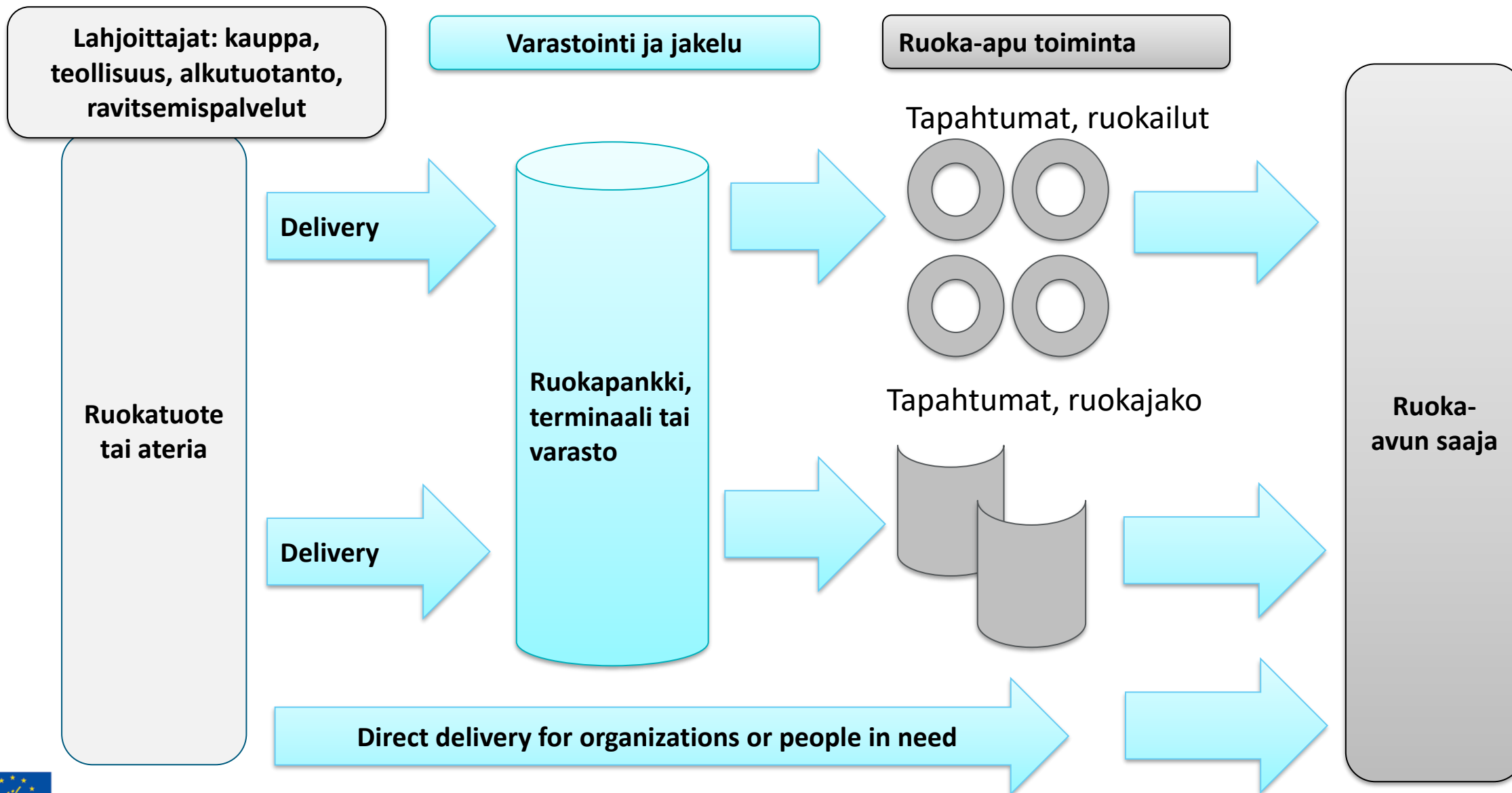
Liitteet: sopimus pohjat, nykytilatesti, tiedotepohja, vuosikertomus ym.



OPAS SAATAVISSA

- www.materiaalitkiertoon.fi

Food redistribution in Finland



Tiedonkeräys ja tilastoinnin kehittäminen

Jaetun ruoan määrä (kg)
vko/kk/vuosi

Avun saajien lukumäärä,
ateria tai kassi

Jaetun ruoan tyyppi ja
päiväys

Säästetyt resurssit:
esim. ilmasto, raha, työ

Parantunut ravitsemus
ja terveys

Hyvinvointi: sosiaaliset
verkostot, yksinäisyyden
väheneminen ja
voimavarojen
lisääntyminen

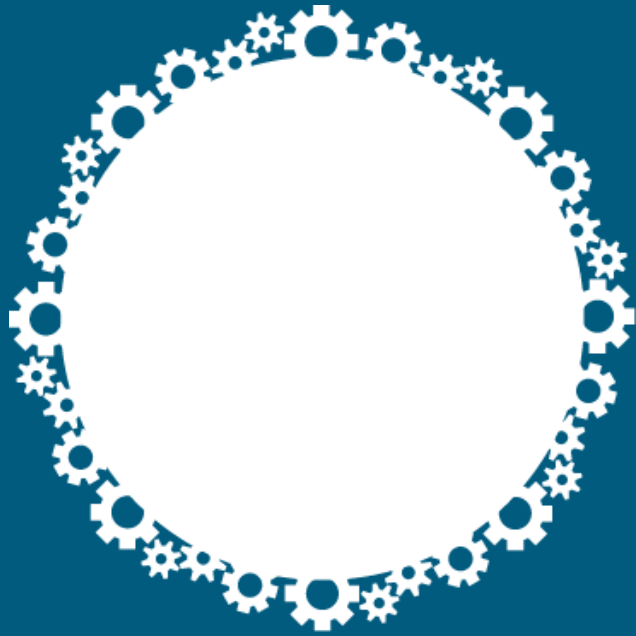
Types of food

- Fruits and vegetables
- Bread and bakery
- Meat and meat products
- Milk and milk products
- Convenience food
- Cooked food (food services)

Ruoan jakaminen
ajoissa, vkp,
parasta ennen

Tärkeää

- Rahan ja muiden resurssien riittävyys ovat keskeisimpiä pullonkauloja ruoka-apujärjestöjen toiminnassa
- Ylijääneen ruoan käyttöä voisi lisätä tuntuvasti ruoka-avussa
- Ravitsemispalveluista ylijääneen ruoan paremmassa hyödyntämisessä potentiaalia
- Uudelleenjakelun taloudellisia, sosiaalisia ja ympäristövaikutuksia koskevalle tiedolle on tarvetta
- Tiedon kerääminen ja tilastointi mahdollistaa kehittämistyön, jatkuvuuden ja todentaa tehdyn työn
- Uusi jätelaki edellyttää ruoan uudelleenjakamista ihmisravinnoksi kun se on mahdollista



You can find us online

➤ luke.fi

Subscribe to our newsletter to stay informed!
luke.fi/newsletter



Natural Resources Institute Finland (Luke)
Latokartanonkaari 9, FI-00790 Helsinki

