

CIRCWASTE -hankkeessa selvitetään ravitsemispalveluiden ruokahävikkiä ja hävikin vähentämiskeinoja

Oona Pietiläinen ja Kirsi Silvennoinen

Luke c/o Aalto yliopisto, PL 16200, 00076 AALTO

Ruokahävikkimittaukset syksyllä 2017

Luke mittaa neljän koulun ja kahden henkilöstöravintolan ruokahävikkiä syksyn aikana osana CIRCWASTE -hanketta. Mittaukset tehdään kahdessa neljän viikon jaksossa. Ensimmäisessä mittauksessa selvitetään ruokahävikin määrän perustasoa, välissä kampanjoidaan ja opastetaan keittiöhenkilökuntaa hävikin vähentämisessä. Toisessa mittauksessa selvitetään, miten nämä toimet vaikuttavat ruokahävikin määrään.

Kaikki ravintolassa syntyvä ruokajäte mitataan: keittiössä syntyvä hävikki, syömättä jäänyt valmistettu ruoka sekä asiakkaiden aiheuttama hävikki, eli lautastähteet.

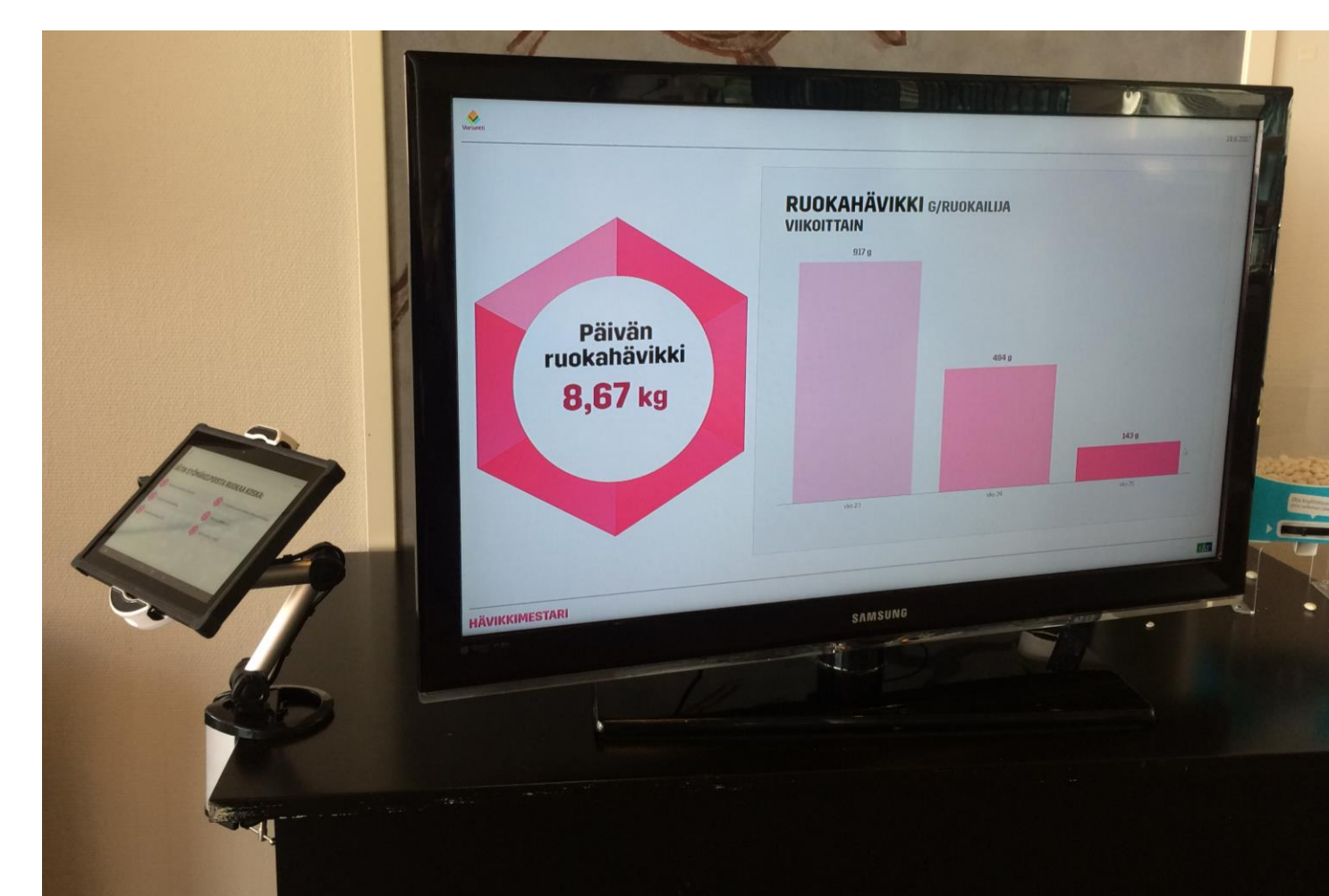
Mittauksen tavoitteena on löytää työtapoja, teknologioita ja menetelmiä, joiden avulla ruokahävikkiä voisi vähentää.

Ravintolafoorumi

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



Astianpalautuksessa biojäteastian alle asennettu vaaka lähettää reaaliaikaista tietoa lautashävikin määrästä tutkimuskohteissa.



Vasemmalla kyselytabletti, johon asiakas voi merkitä syyn lautastähteille. Isoilta näytöltä asiakkaat näkevät lautastähteiden määrän kehityksen ravintolassa.



Toisen mittauksen ajaksi ravintoloiden astianpalautuspisteisiin asennetaan vaakoihin yhdistetyt tabletit. Asiakas näkee tabletista lautastähteiden painon, kun ne heitetään biojäteastiaan.

Tausta: ravitsemispalveluissa syntyy merkittävä määrä ruokahävikkiä

Foodspill -hankkeessa 2010-2012 selvitettiin suomalaisen ruokaketjun hävikkiä, jota syntyy vuosittain 450 miljoonaa kiloa. 20 % hävikistä syntyy ravitsemispalveluissa, joten myös vähennystoimenpiteitä on tärkeää kohdistaa tälle sektorille. Hävikkiä syntyy etenkin valmistetusta ruuasta, joka jää syömättä, esim. linjastoruokailussa.

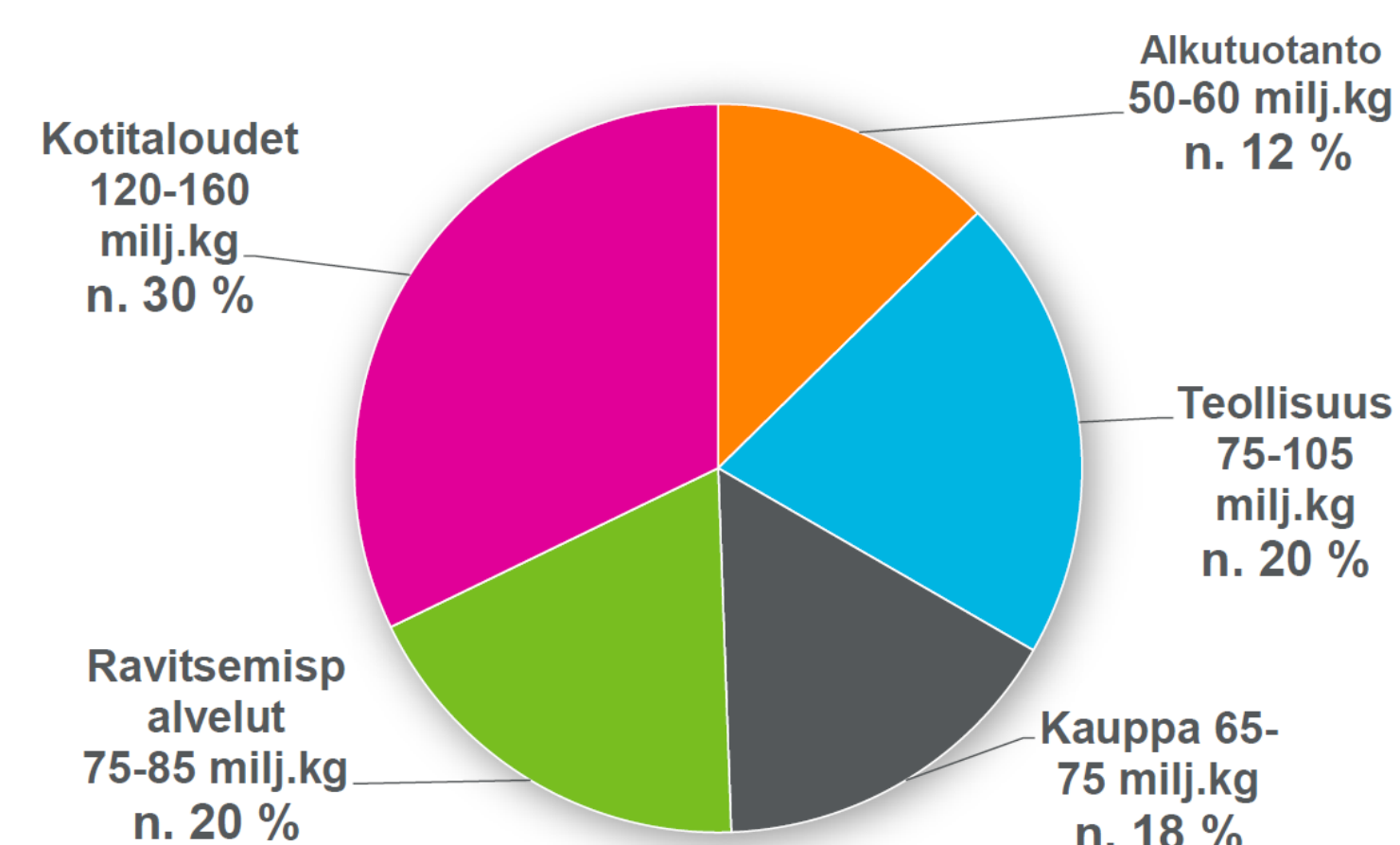
Ravitsemispalvelut hyötyvät itsekin hävikin vähentämisestä, sillä se säästää ravintoloilta rahaa ja työaika.

Projektissa testataan uusia tapoja mitata hävikkiä

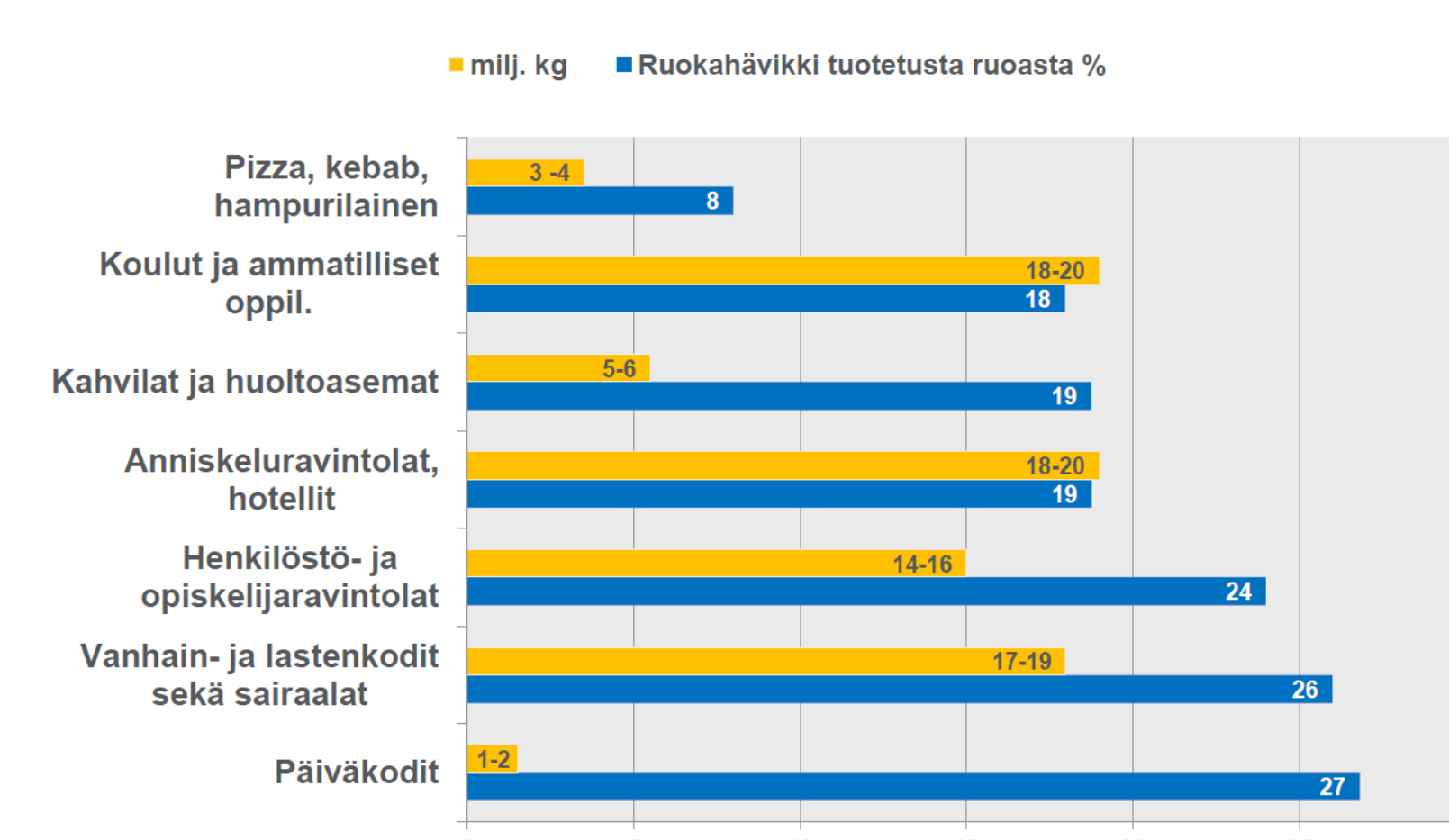
Ruokahävikkimittauksissa ja hävikin vähentämisessä käytetään online-sovellusta. Ravintolan työntekijät kirjaavat kaiken hävikin sovellukseen, joka havainnollistaa hävikin määrän, tyyppin ja syyt erilaisiin kaavioihin. Kaavioiden avulla ravintolan työntekijät näkevät helposti, millaista hävikkiä ravintolassa syntyy ja miksi, ja voivat alkaa ideoimaan ja kokeilemaan uudenlaisia toimintatapoja hävikin vähentämiseksi.

Asiakkaiden lautastähteisiin pyritään puuttumaan mittausmenetelmällä, johon kuuluu vaaka ja tabletti astianpalautuspisteellä. Asiakkaat näkevät lautastähteidensä painon heittäessään ne biojäteastiaan. Lisäksi asiakkaat voivat merkitä lautashävikin syyn erilliselle tabletille astianpalautuksen jälkeen.

Mittauslaitteet on kehitetty yhteistyössä Lassila & Tikanojan kanssa.



Foodspill. Ruokahävikin jakaantuminen Suomessa eri sektoreille.



Foodspill. Ruokahävikin jakaantuminen ravitsemispalveluissa kiloina sekä prosentteina tuotetusta ruuasta.