

# Mittauskokeilussa testattiin uudenlaista tapaa kerätä tietoa kotitalouksien ruokahävikistä



Oona Pietiläinen ja Kirsi Silvennoinen, Luonnonvarakeskus

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

## Online- sovellus tiedonkeruuta helpottamaan

Kotitalouksien ruokahävikkiä on aikaisemmin tutkittu jätteiden lajittelututkimuksilla, sekä päiväkirjatutkimuksilla, joissa kotitaloudet punnitsevat ja kirjaavat hävikin lomakkeille. Perinteinen päiväkirjatutkimus on melko työläs, joten Luke testasi sujuisiko hävikin kirjaaminen vaivattomammin siihen tarkoitettulla sovelluksella.

Mittauskokeiluun osallistui 22 kotitaloutta, joista 7 oli yksin asuvia, 7 pariskuntia ja 8 lapsiperheitä. Osallistujat punnitsivat ja kirjasivat sovellukseen ruokahävikin kolmen viikon ajan. Alun perin syömäkelvottomia osia (esim. kahvinporot ja vihannesten kuoret) ei mitattu. Sovellukseen merkattiin ruokahävikin paino, ruokatyyppi (esim. kotiruoka, maitotuotteet, leipä) ja hävikin syy.

Kaksi ensimmäistä viikkoa kotitalouksien oli tarkoitus heittää ruokaa pois kuten tavallisesti, ja kolmannella viikolla minimoida syntyvän hävikin määrä. Näin saatiin mielenkiintoista tietoa siitä, kuinka hyvin hävikin vähentäminen kotitalouksilla onnistui.

## Kotitalouksien vältettävissä oleva ruokahävikki 18.6 kg/hlö vuodessa

Kokeiluun osallistuneissa kotitalouksissa ruokaa heitetään pois 18.6 kg henkilöä kohden vuodessa, mikä vastaa melko hyvin aikaisempien ruokahävikitutkimusten tuloksia. Kotitalouksissa heitettiin pois etenkin vihanneksia ja juureksia, kotona tehtyä ruokaa sekä maitotuotteita.

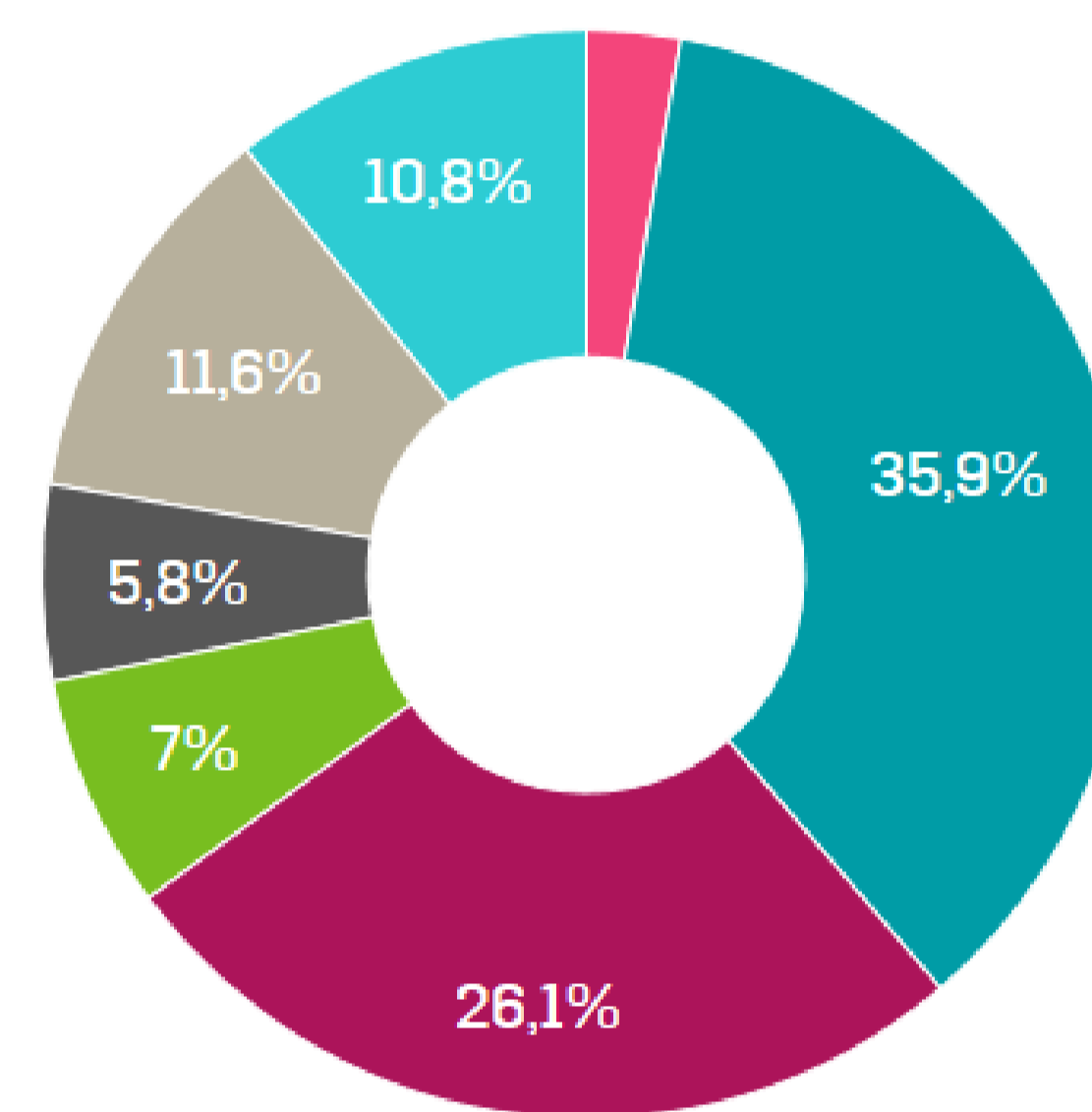
Hävikin syy yli kolmasosalle pois heitetystä ruuasta oli pilaantuminen. Ruoka oli siis jostain syystä mennyt huonoksi, ennen kun se ehdittiin käyttää. Toiseksi suurin syy oli lautastähteeksi jääminen, joka korostui etenkin lapsiperheissä.

## Kotitaloudet onnistuivat hävikin vähentämisessä

Hävikin minimoimisviikolla kotitalouksissa syntyi yli puolet vähemmän ruokahävikkiä kuin kahdella ensimmäisellä viikolla. Kolmannen viikon perusteella vältettävissä oleva ruokahävikki oli vain 8 kg vuodessa henkeä kohden. Kotitaloudet siis pystyivät vähentämään ruokahävikin määrää lyhyessäkin ajassa, jos ne pyrkivät aktiivisesti vähentämään sitä.

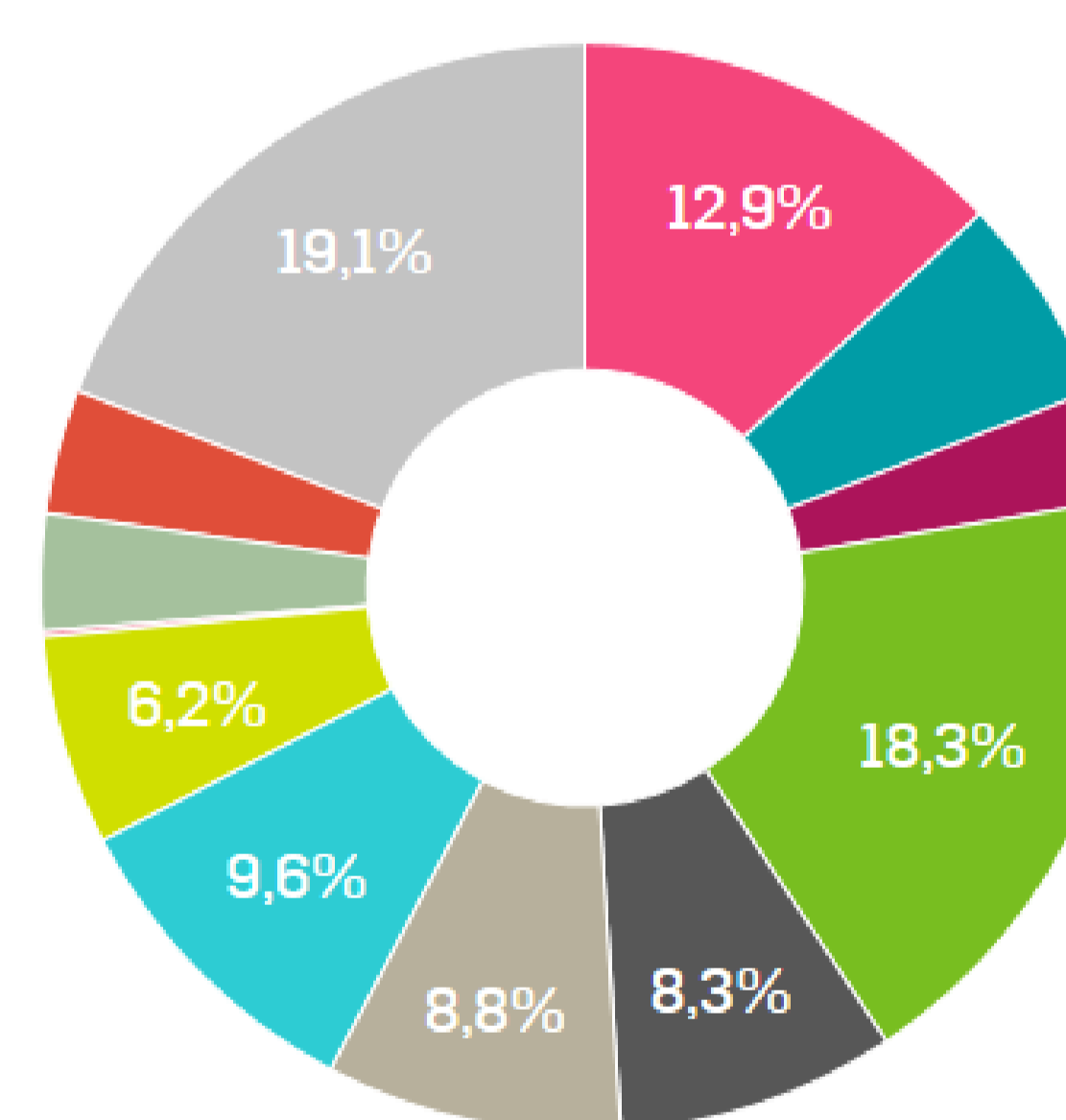


Kotitaloudet punnitsivat ruokahävikin ja kirjasivat sen kännykällä, tabletilla tai tietokoneella sovellukseen.



- Ei haluttu syödä enää (esim. ostettiin tuoreempaa/muuta ruokaa tilalle)
- Homehtunut, pilaantunut, tuoksuu pilaantuneelta
- Jäi lautastähteeksi
- Muu syy, tarkenna mikä
- Parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä mennyt
- Ruoka ei näytä pilaantuneelta, mutta ei uskalleta ottaa riskiä
- Ruokaa valmistettiin liikaa

Ruokahävikin syiden jakauma mittausjaksolle osallistuneissa kotitalouksissa.



- Hedelmät ja marjat
- Juusto ja muut maitotuotteet
- Kala tai kalajaloste
- Kotona tehty ruoka, tarkenn...
- Leipä
- Liha, tarkenna mikä
- Maito tai piimä
- Muu, tarkenna mikä
- Noutoruoka, tarkenna mikä
- Pasta tai riisi
- Peruna
- Vihannes/juures

Ruokahävikin koostumus kotitalouksissa.

## Suurin osa kotitalouksista lähtisi mittaamaan hävikkiä uudestaan

Loppukyselyyn vastanneista 20:stä kotitaloudesta kaikki sanoivat, että hävikin kirjaaminen oli suhteellisen helppoa. 18 kotitaloutta kertoi olevansa valmis lähtemään mukaan uudelle mittausjaksolle. Puolet vastaajista oli myös sitä mieltä, että mittausjakso oli liian lyhyt, joten mittaus tuskin koettiin kovin työlääksi. Vastausten perusteella samantapaisen sovelluksen käyttäminen seuraavissa ruokahävikitutkimuksissa voisi olla kannattavaa.