

WASTESTIMATOR

Ruokahävikki ravitsemispalveluissa

Kirsi Silvennoinen ja Sampsa Nisonen

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

Ravintolafoorumi

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



WASTESTIMATOR -hanke

WASTESTIMATORissa selvitetään mm. uusia keinoja mitata ruokahävikkiä. Tarkoituksena on kehittää työkalu ruokahävikin määrän seurantaan. Lisäksi hankkeessa saadaan kotitalouksista ja ravitsemispalveluista uudet hävikkiarvot.

Menetelmät

Ruokahävikkitutkimukseen osallistui Ravintolafoorumiin kuuluvia kouluja, päiväkoteja, ammattioppilaitoksia sekä työpaikka- ja opiskelijaravintoloita, yhteensä 54 kpl.

Tietojen keräyksessä käytettiin Luken suunnittelemaa mittauslomaketta sekä ravintoloiden omia tiedonkeräysmenetelmiä. Ravintolat raportoivat tiedot valmistetun ruoan määrästä, keittiöhävikistä, tarjoiluhävikistä ja asiakkaiden lautastähteestä. Tyypillisin tutkimusaika oli kaksi viikkoa ja yhteensä mittauspäiviä oli 497.

Epävarmuuksia esiintyi koulujen ja päiväkotien keittiöhävikissä, koska tiedot olivat niiden osalta osittain puutteelliset. Tietoja täydennettiin aiempiin tutkimuksiin pohjautuvilla arvioilla.

Tuloksia verrattiin Foodspill (2012) –tutkimuksen arvoihin. Foodspillin tuloksista otettiin huomioon vain samat ravintolatyypit kuin uudessa tarkastelussa. Vertailu kaikkien tutkittujen toimialojen yli toteutettiin laskemalla kokonaishävikki eri toimialoilla käyttäen hyväksi tilastoja niiden tuottamista vuosittaisista annosmääristä.

Tulokset

Mittausten perusteella koulujen osalta kokonaishävikin määrä on pysynyt lähes entisellään, hävikkiä syntyi 17,3 % valmistetusta ruokamäärästä (Kuva 1). Lautastähteen määrä on vähentynyt hieman, mutta tarjoiluhävikin määrä on vastaavasti taas lisääntynyt. Ruokahävikki annosta kohti on pysynyt samana.

Päiväkodeissa kokonaishävikin määrä näyttäisi vähentyneen, hävikkiä syntyi noin 20% valmistetusta ruoasta (Kuva 1).

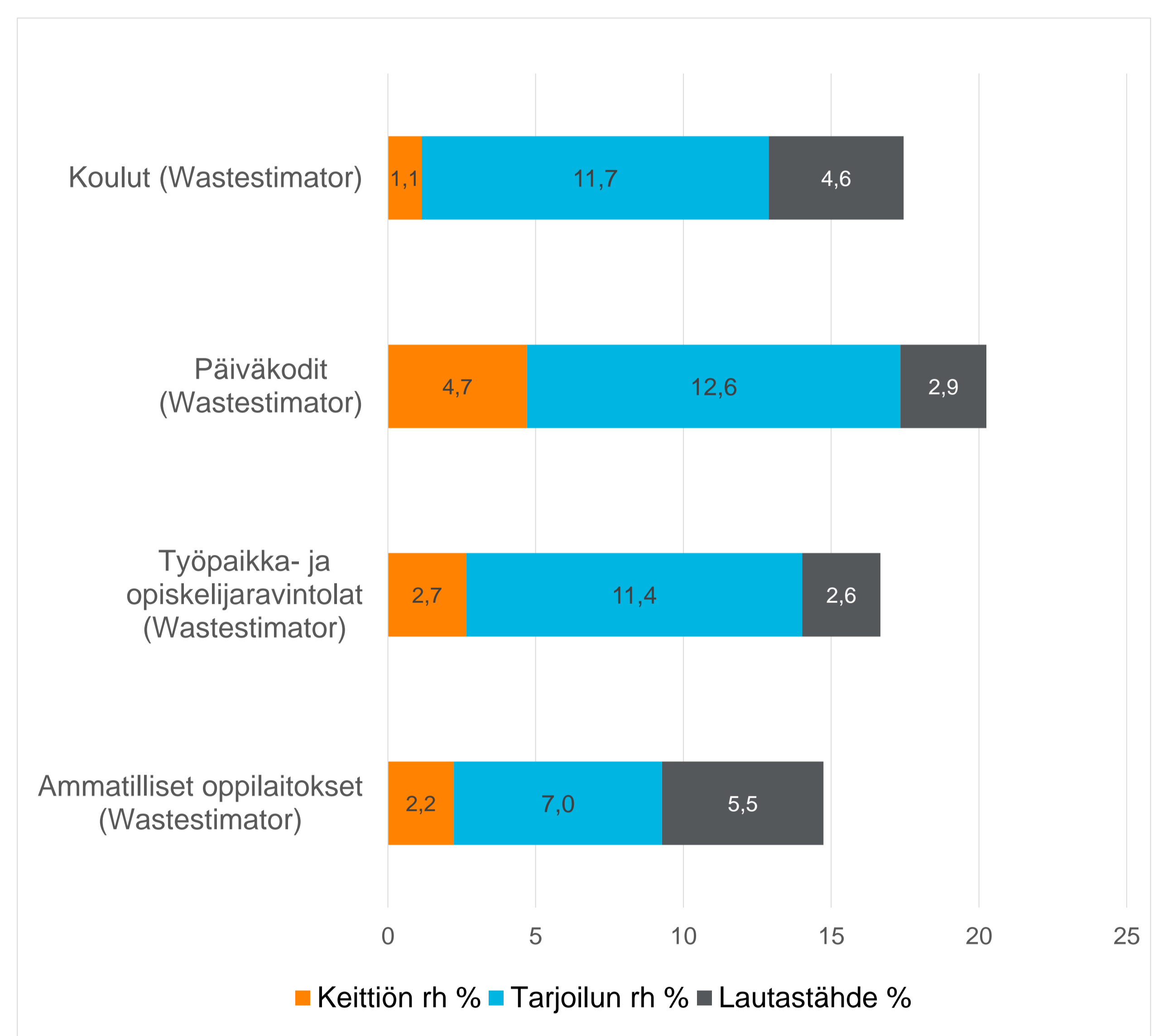
Työpaikka- ja opiskelijaravintoloissa kokonaishävikin määrä näyttää vähentyneen huomattavasti verrattuna aiempiin selvityksiin, kokonaishävikki oli 16,6 %. Laskua on tapahtunut joka luokassa, mutta tarjoiluhävikin määrän vähentyminen on ollut erityisen merkittävä. Annoskoko on pysynyt lähes samana, ja ruokahävikki annosta kohti onkin laskenut selvästi ollen noin 120 g asiakasta kohti (Kuva 2).

Ammatillisissa oppilaitoksissa tilanne ei näyttäisi mitausten mukaan juurikaan muuttuneen. Tarjoilun ruokahävikki on vähän kasvanut, mutta vastaavasti lautastähteen määrä on taas hiukan laskenut. Annoskoko ja hävikki annosta kohti pysyneet lähes samoina.

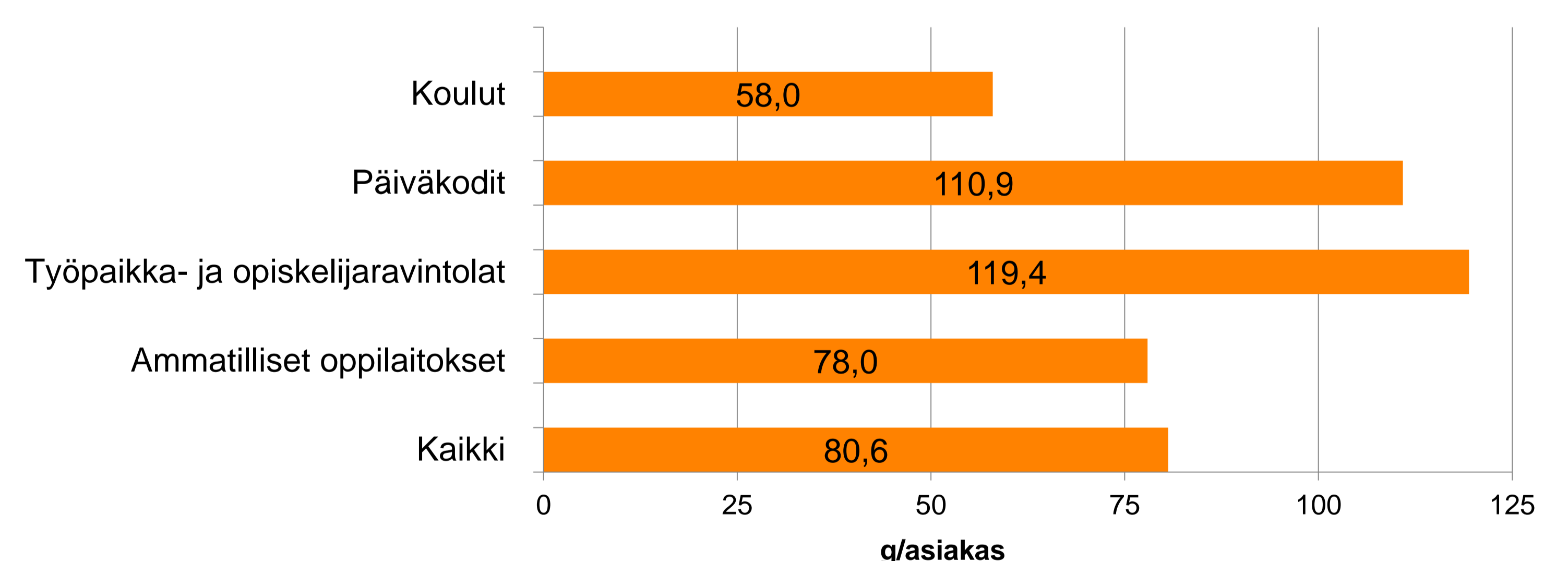
Kokonaishävikkiprosentti kaikkien tutkittujen toimialojen yli on laskenut selvästi. Erityisesti lautastähteen määrä on laskenut merkittävästi suhteessa alkuperäiseen määrään (Kuva 3).



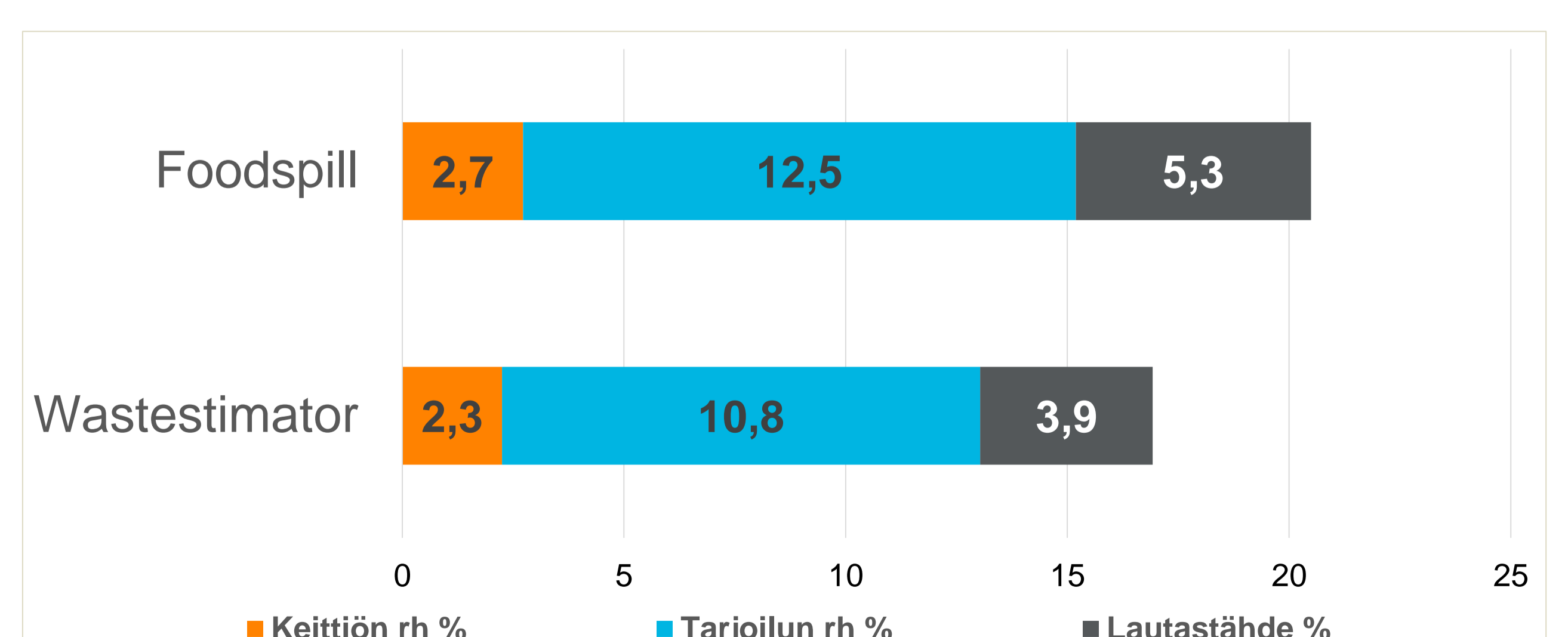
Kuva: Timo Niemi/Mara



Kuva 1 Ruokahävikin jakautuminen eri ravintolatyypeissä osuuksina valmistetusta ruoasta.



Kuva 2 Ruokahävikin määrä asiakasta kohden eri toimialoilla.



Kuva 3 Ruokahävikkiprosentti Foodspill- ja Wastestimator -tutkimuksissa jaettuna keittiö- tarjoilu-, ja lautastähdehävikkiin tutkituilla toimialoilla.