

WATESTIMATOR -tulokset: ruokahävikki ravitsemispalveluissa on vähentynyt

Kirsi Silvennoinen ja Sampsa Nisonen

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

Ravintolafoorumi

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



Kuva 1. Timo Niemi/Mara

WATESTIMATOR -hanke

WATESTIMATOR on Maa- ja metsätalousministeriön rahoittama hanke, jossa selvitetään uusia keinoja mitata ruokahävikkiä kotitalouksissa ja ravitsemispalveluissa. 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

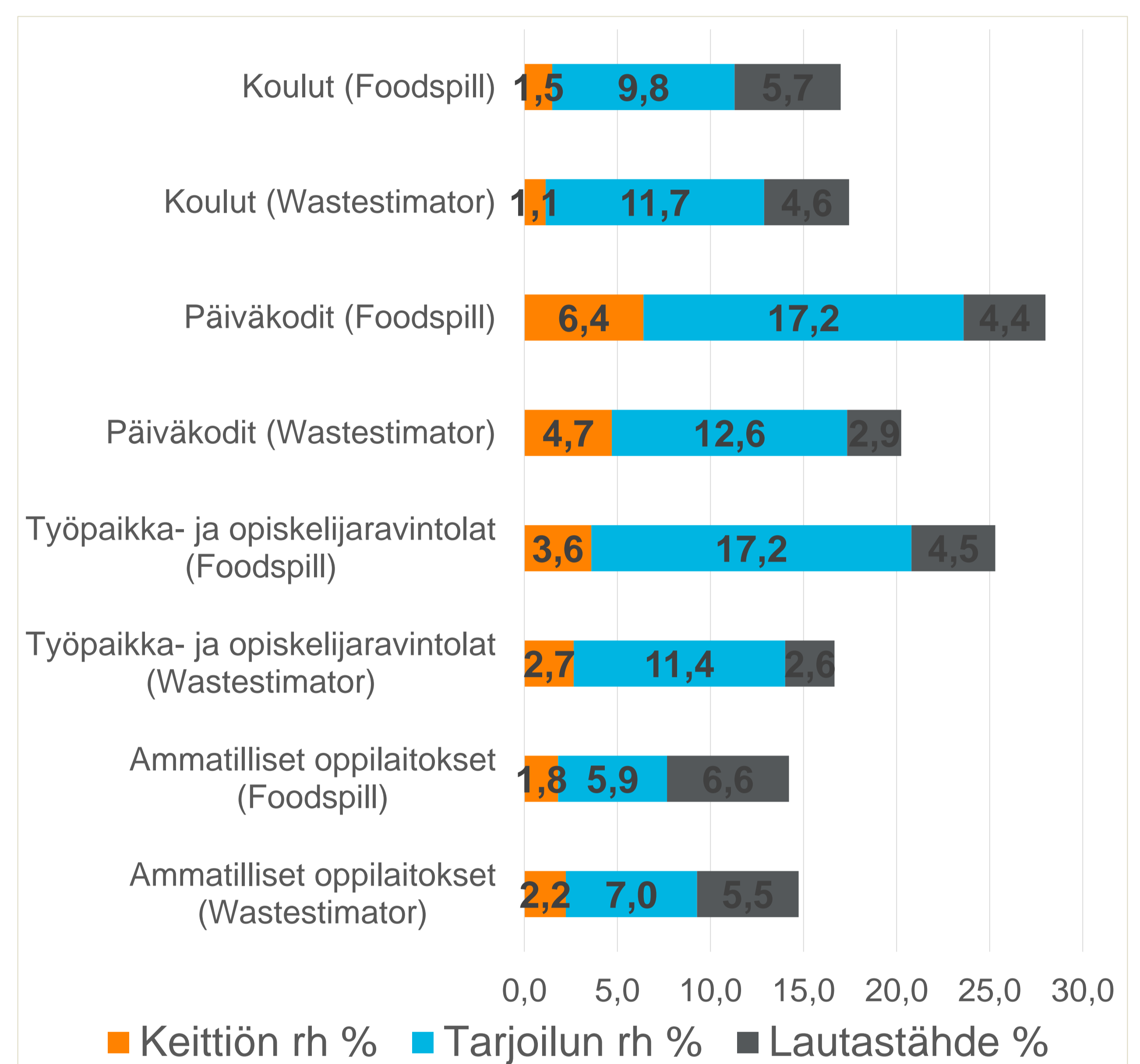
Koulujen osalta kokonaishävikin määrä on pysynyt lähes entisellään. Lautastähteen määrä on vähentynyt hieman, mutta tarjoiluhävikin määrä on vastaavasti taas lisääntynyt. Ruokahävikki annosta kohti on pysynyt samana.

Päiväkodeissa kokonaishävikin määrä on vähentynyt selvästi kautta linjan. Ruokahävikki annosta kohti on kuitenkin pysynyt lähes samana. Tässä tutkimuksessa valmistettiin enemmän ruokaa annosta kohti.

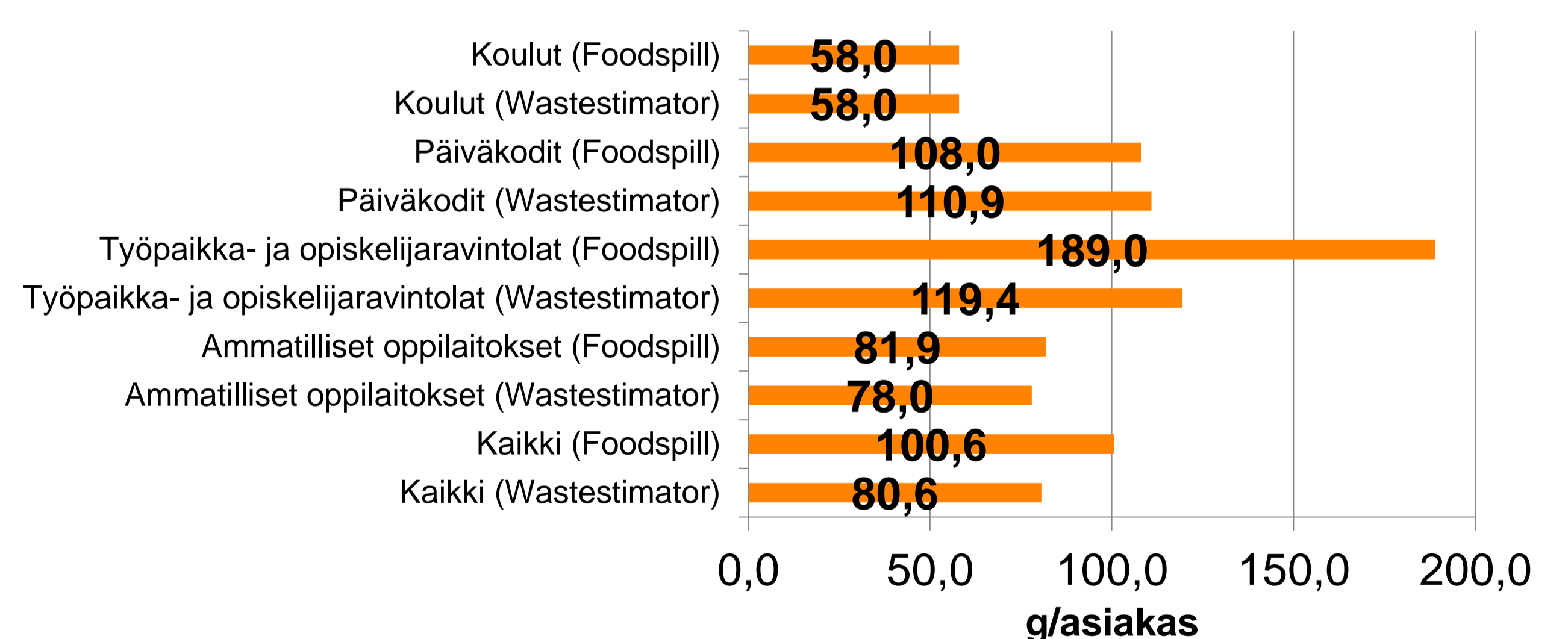
Työpaikka- ja opiskelijaravintoloissa kokonaishävikin määrä on vähentynyt huomattavasti. Laskua on tapahtunut joka luokassa, mutta tarjoiluhävikin määrän vähentyminen on ollut erityisen merkittävä. Annoskoko on pysynyt lähes samana, ja ruokahävikki annosta kohti onkin laskenut selvästi.

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

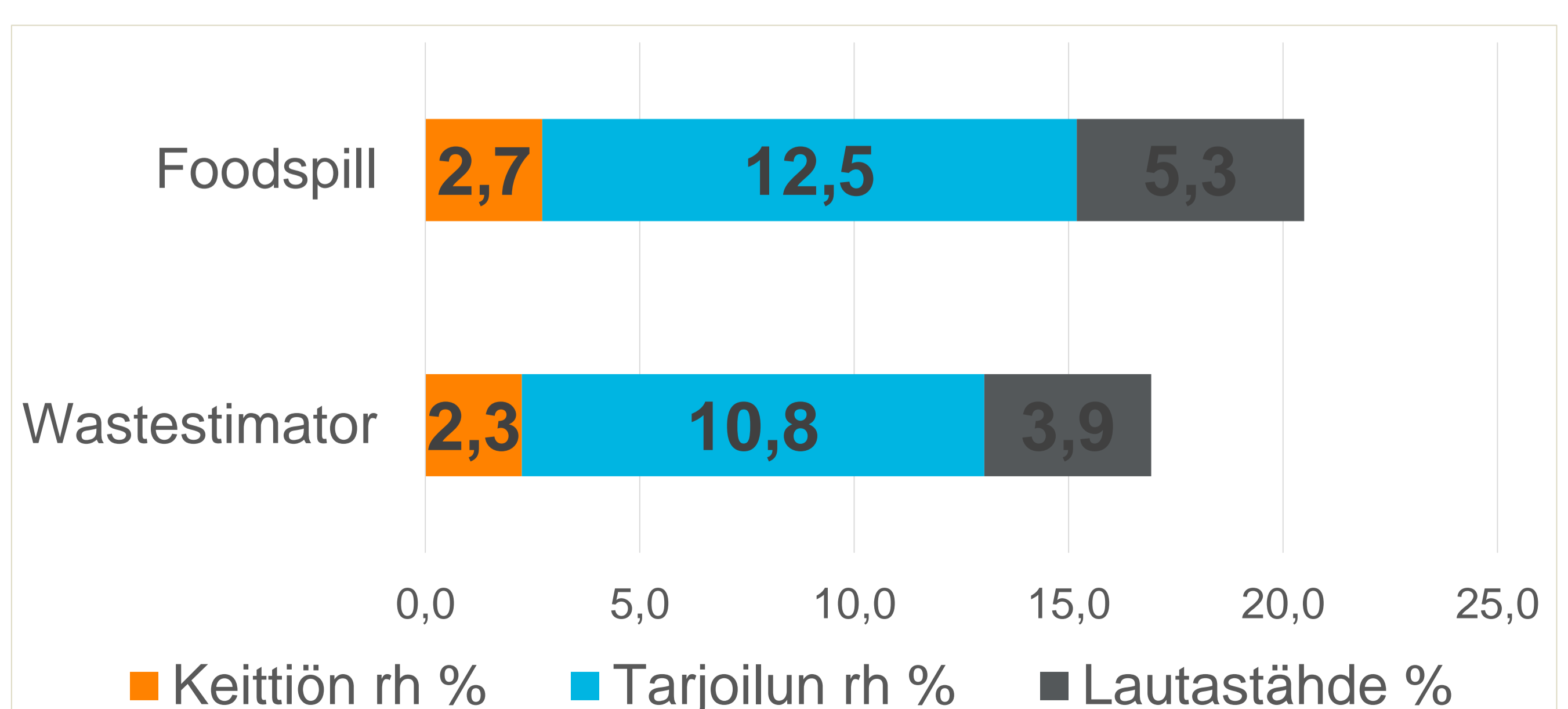
Kokonaishävikkiprosentti kaikkien tutkittujen toimialojen yli on laskenut selvästi. Erityisesti lautastähteen määrä on laskenut merkittävästi suhteessa alkuperäiseen määrään.



Ruokahävikkiprosentti Foodspill- ja Wastestimator -tutkimuksissa eri toimialoilla, jaettuna keittiö-, tarjoilu- ja lautastähdehävikkiin.



Ruokahävikin määrä asiakasta kohden eri toimialoilla Foodspill- ja Wastestimator -tutkimuksissa.



Ruokahävikkiprosentti Foodspill- ja Wastestimator -tutkimuksissa jaettuna keittiö-, tarjoilu-, ja lautastähdehävikkiin.