

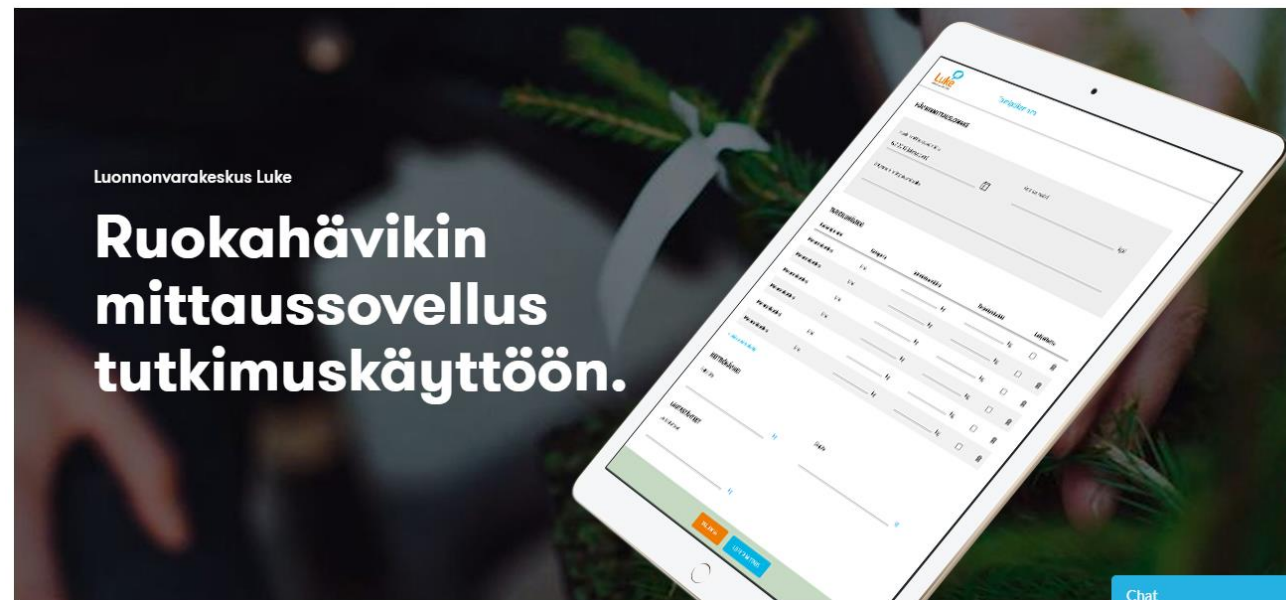
Työkalu ruokahävikin mittaamiseen ravitsemispalveluille: Lukeloki

Kirsi Silvennoinen

kirsi.silvennoinen@luke.fi

+ 358 29 532 6540

<https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/lukeloki-2/>



Miksi vähentää hävikkiä ravitsemispalveluissa?

- Hävikkiä syntyy ravitsemispalveluista merkittävästi n. 15-20% valmistetusta ruoasta
- Ruokakasvatus ja ruoan arvostus: koulut 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

17.9.2021
1 Ympäristövaikutukset
2

Hävikin mittaus Lukelokilla: Vain mittaamalla voi hävikkiä seurata luotettavasti!

- Hävikkiä voidaan seurata linjasto- ja annosravintoloissa
- Mittauskohde:
 - Ruokahävikki: Tarjoilu- ja keittiöhävikki sekä asiakkaiden lautastähteet
 - Keittiön biojäte esim. kahvinporot, kuoret jne.
 - Elintarvikejätteen lisäksi kirjataan myös valmistetun ruuan määrä ja ruokailijamäärä
- Tulokset:
 - Ruokajätteen määrä ja alkuperä päiväkohtaisesti
 - Hävikki suhteessa valmistettuun ruokamäärään (hävikki %)
 - Hävikki ruokailijaa kohden (g/asiakas)
 - Koostumus ja suhteellinen koostumus

Päivittäinen mittaus ja tulokset

- Ruokalistat syötetään ohjelmaan etukäteen jolloin päivittäinen kirjaaminen on helppoa
- Kirjaaminen tietokoneella, läppärillä tai puhelimella
- Kirjaus voidaan tehdä päivittäin tai kootusti esim. kerran viikossa
- Tuloksia voidaan tarkastella halutulla aikajaksolla: päivittäin, viikko, kuukausi jne.
- Ruokalistojen ja -lajien vaikutukset hävikkiin
- Tulokset selkeästi taulukkoina ja kuvaajina

Kirjauspäivämäärä

22.04.2020

Kirjaaja

Kirsi

Asiakasmäärä

220

Kpl

Erityismerkinnät päivälle

Esimerkki: näkymä yhdestä päivästä

BUFFET: VALMISTUSMÄÄRÄT JA TARJOILUHÄVIKIT

Ruokalajin nimi	Kategoria	Valmistettu ja tilattu ruokamäärä	Tarjoiluhävikki	Lahjoitettu
Kasvislasagne	Pääruoka kasvis	48 Kg	6.5 Kg	<input type="checkbox"/>
Lohikeitto	Keitto kala	50 Kg	4.6 Kg	<input type="checkbox"/>
Vesimelonisalaatti	Salaatti	43 Kg	0.5 Kg	<input type="checkbox"/>
Mangorahka	Jälkiruoka	20 Kg	3.2 Kg	<input type="checkbox"/>

[+ LISÄÄ UUSI RUOKALAJI](#)

KEITTIÖHÄVIKKI (LAATU- TAI TOIMENPIDEVIRHEEN VUOKSI POIS HEITETTÄVÄ RUOKA)

Ruokalajin nimi	Kategoria	Hävikin määrä
Vihersalaatti	Salaatti	1.2 kg

[+ LISÄÄ UUSI RUOKALAJI](#)

KEITTIÖN BIOJÄTE (SYÖMÄKELVOTON, ESIM. KUURET, KANNAT, KAHVINPOROT)

15 Kg

VARASTOHÄVIKKI (KAIKKI POISHEITETYT RUOKATUOTTEET VARASTOSTA)

Tuotteen nimi	Kategoria	Hävikin määrä
Kevytmaito	Maito/piimä	3 kg

[+ LISÄÄ UUSI TUOTE](#)

ASIAKKAIDEN LAUTASTÄHTEET (ASIAKKAIDEN LAUTASILTA YLIJÄÄVÄ RUOKA)

Lautastähteet

8.2 Kg

TALLENNA

LOPETA KIRJAUS

Lukelokin tulokset

- Tulosraportit voidaan ladata ohjelmasta excelinä, jossa näkyvät omilla sivuillaan tulokset päivittäin taulukoina ja kuvaajina.
- Tuloksia voidaan tarkastella yhdestä toimipisteestä tai useammasta kerrallaan yhteenvetona.
- Kaikki tässä esityksessä olevat kuvaajat ovat keksittyjä esimerkkejä.

Esimerkki tulosexcelistä

Automaattinen tallennus Esimerkki_lukeloki_16.9.2020.xlsx - Tallennettu Silvennoinen Kirsi (LUKE)

Tiedosto Aloitus Lisää Sivun asettelu Kaavat Tiedot Tarkista Näytä Ohje Haku

Liitä Fontti Tasaus Numero Tyytit Solut Muokkaus Herkkyys

D34

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA
1	Yhteensä valitut päivät	Kaikki	Ilman juomia	Juomat																							
2	Asiakasmäärä	3697	3697	3697																							
3	Valmistettu ja tilattu ruokamäärä kg	2281,3	2281,3	0																							
4	Keittiön biojäte kg	58,8	58,82	0																							
5	Keittiöhävikki syömäkelpoinen kg	17,0	17	0																							
6	Varastohävikki kg	0,0	0,0	0																							
7	Keittiöhävikki kg	17,0	17,0	0,0																							
8	Tarjoiluhävikki kg	249,1	249,1	0																							
9	Lahjoitettu / alennusmyyty kg	0,0	0,0	0																							
10	Lautastahdeet kg	114,3	114,315	0																							
11	Ruokahävikki kg	380,5	380,5	0,0																							
12	Keittiöhävikki %	0,7	0,7	0,0																							
13	Tarjoiluhävikki %	10,8	10,8	0,0																							
14	Lautastähde %	5,0	5,0	0,0																							
15	Ruokahävikki %	16,55	16,6	0,0																							
16	Valmistettu ruoka g / asiakas	617,1	617,1	0,0																							
17	Keittiöhävikki g / asiakas	4,6	4,6	0,0																							
18	Tarjoiluhävikki g / asiakas	67,4	67,4	0,0																							
19	Lautastähde g / asiakas	30,9	30,9	0,0																							
20	Ruokahävikki g / asiakas	102,9	102,9	0,0																							
21	Syöty ruoka g / asiakas	514,2	514,2	0,0																							
22	Keittiön biojäte g / asiakas	15,9	15,9	0,0																							

Hävikkiprosentti (hävikin osuus valmistetusta ruoasta)

Hävikkiprosentit aikasarjana

Hävikki asiakasta kohti

Valmistus-, hävikki- ja asiakasmäärät aikasarjana

Syöty ruoka ja hävikki asiakasta kohti

Yleiset Hävikit Kooste Kooste2 Tulokset Taul1

