

# D2.1 Hävikinhallintaa ravitsemispalveluille:

## ROMANCE projektin johtopäätökset ja tulokset

Food Waste Decreasing Method for Food Services

Kirsi Silvennoinen, Marita Kettunen, Joel Kostensalo, Vesa Lampi



Co-funded by  
the European Union

ROMANCE Robust Food Waste Management Method  
for Food Services



# ROMANCE-projekti 2023-2024



- Tavoitteena oli etsiä ratkaisuja tehokkaisiin hävikin vähentämisen käytäntöihin, henkilökunnan motivointiin sekä hävikin ennaltaehkäisyä tukevaan toimintakulttuuriin.
- Tutkimme millaisella mittaus- ja seurantamenetelmällä hävikin määrää, tyyppiä ja alkuperää pystytään parhaiten arvioimaan.
- Kokeilimme uusia hävikin vähentämiskeinoja ja teknisiä sovelluksia pilottiravintoissa. Hankkeen aikana kokosimme yhteen ja viestimme hävikin minimoinnin parhaista käytännöistä alan toimijoille.
- Yhteensä projektiin on osallistunut 11 yritystä tai organisaatiota, jonka lisäksi mentoriohjelman osallistujia oli viidestä muusta yrityksestä. Osallistujat painottuivat julkisiin ruokapalveluihin.

# Materiaalit ja menetelmät: Projektissa tehtiin, mitattiin ja kokeiltiin!

## 1 Työpaja Vauhtia hävikin hallintaan 30.3.2023

Hävikityön nykytilanne

Uudet, kokeilun arvoiset keinot hävikin vähentämiseen



## 2



Infomateriaalit

## 3

Hävikin mittausjakso toimipisteissä

Kannustava ominaisuus Lukeloki

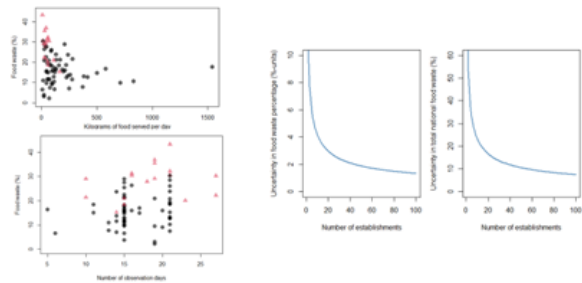


Ravintolafoorumi.fi

## Luotettava menetelmä hävikin hallintaan

## 4

### WP1 Developing Food Waste Data Collection and Measurement Method



Luke LUONNONVARAKESKUS

## 5

### Palautekirja



Vähennämme ruokahävikkiä ja kehitämme ruokailijoita palauteen avulla! Kiitos osallistumisesta!



## 6



Hävikkimentori-ohjelma

# ROMANCE projekti: johtopäätökset ja tärkeimmät huomiot

# 1. Säännöllinen mittaus on avain hävikin hallintaan

- Hävikin seuranta aloitetaan perustason mittauksella, josta nähdään mistä kohdasta toimintaa hävikkiä syntyy ja millaisia määriä.
- Perustason mittauksen perusteella asetetaan tavoitteet vähentämiseksi ja päätetään millaisia keinoja otetaan kokeiluun.
- Jatkomittauksella varmistetaan tavoitteiden toteutuminen ja hävikin määrän laskusuunta. Jos hävikki ei yrityksestä huolimatta lähde alenemaan, vaihdetaan vähennysmenetelmää tarvittaessa.
- Selkeät ja helposti ymmärrettävät raportit, tulosten läpikäynti henkilökunnan kanssa säännöllisesti.
- Mittauksille on varattu riittävästi aikaa, ja että vaaka sekä muut välineet toimivat
- **Vain säännöllisellä mittauksella voidaan havaita, että hävikki on hallinnassa ja miten jatkuvasti muuttuva ympäristö vaikuttaa hävikin määrään ja laatuun.**



## 2. Tehokkaat keinot hävikin vähentämiseen ravitsemispalveluissa: keittiöhävikki ja varasto

- Oikeat työtavat ja välineet, oikean kokoiset tarjoiluastiat ja ottimet.
- Osavalmistuksen käyttäminen mahdollisuuksien mukaan, valmistetaan pienempiä määriä ja lisätään ruokaa linjastoon vain tarvittaessa.
- Huolellinen raaka-aineiden tai annosten tilaaminen, tilausten tarkistus.
- Reseptiikka: muokataan tarvittaessa, joustavuus esim. varastotilanteen mukaan.
- Varaston järjestys ja päiväysten huomioita ajoissa.
- Mietitään etukäteen miten mahdollisissa poikkeustilanteissa menetellään.
- Varmistetaan henkilöstön osaaminen ja riittävyys: taklataan työvoimapula, kiire, poissaolot ja kiinnostuksen puute!
- Henkilökunnan koulutus ja motivointi, esim. Hävikkimentori-ohjelmaan osallistuminen.

## 2. Tehokkaat keinot hävikin vähentämiseen ravitsemispalveluissa: tarjoiluhävikki

- Tulosten perusteella tarjoiluhävikki on suurin hävikin aiheuttaja linjastoravintoloissa, joten sen minimointi on avainasemassa.
- Eniten tarjoiluhävikkiä syntyy ruoasta joita myös valmistetaan eniten. Hävikin vähentäminen kannattaa suunnata erityisesti pääruoan, kasvispääruoan, lisäkkeiden ja salaatin hävikkiin.
- Ruoan oikean valmistusmäärän ennakointi perustuu mittauksiin: tulosten perusteella nähdään miten eri ruokalajit asiakkaille maistuvat.
- Ruokasali on paras vaihtoehto ruokailun järjestämiseen jos se on mahdollinen. Kärry- ja/tai osastoruokailu voi lisätä hävikkiä kun tarjoiluun tarvitaan useita eri tarjoiluastioita.
- Asiakasmäärän arviointia voi parantaa viestimällä asiakkaiden kanssa: kyselyt, palautepyynnöt ja keskustelut voivat lisätä ymmärrystä silloin kun asiakasmäärä vaihtelee päivittäin.
- Ylijääneen myynti tai tarjoilu uudestaan: myynti rasioissa tai tarjoaminen "Talon tapaan" uudestaan seuraavana päivänä.
- Lahjoittaminen: jos ruoka on vaarassa jäädä käyttämättä, kannattaa se lahjoittaa ruoka-aputoimijoille. Näin täytyy toimia myös jätelain mukaan.

### 3. Tehokkaat keinot hävikin vähentämiseen ravitsemispalveluissa: lautastähteet

- Lautastähteitä voi syntyä toimipisteestä riippuen merkittäviäkin määriä.
- Jos ruokaa tarjotaan valmiina annoksina voi lautastähteiden määrä kasvaa.
- Riittävä aika ruokailuun: liian tiukat aikataulut aiheuttavat hävikkiä: ruokailija ei ehdi syödä kiirettömästi tai ruokaa ei ehdi annostella vähitellen lautasille (päiväkodit).
- Kannustus ja viestintä: asiakkaille tempaukset ja kampanjat, viestintä hävikin vaikutuksista ympäristöön ja talouteen.
- Oikeanlainen viestintä voisi auttaa hyväksymään muutokset ruokalistassa ja ruokalajien vaihtumisen ajoittain.
- Viestinnässä nähtiin tärkeänä ruokailun järjestäjän esim. koulujen osallistuminen kampanjaan myös opetuksen keinoin. Pelkkä viestintämateriaalin esilletuominen ei riitä muuttamaan käytöstä.



## 4. Henkilökunnan motivointi ja toimintakulttuuri

- Hävikin hallinnan kannalta hyvään toimintakulttuuriin kuuluu, että
  - 1) päätöksiä tehdään tietoon perustuen. Esimerkiksi päätökset ruoan valmistusmääristä perustuvat aiempaan menekki- ja hävikkiseurantaan
  - 2) kaikilla työntekijöillä on samat, vakiintuneet hävikin hallinnan toimintatavat ja ohjeistukset
- Hävikkimentorion ohjelman tulosten mukaan pelot ruoan loppumisen sosiaalisista seurauksista (kielteinen palaute, lehtijutut yms.) sekä ruoan tarjoilussa tapahtuvien katkosten aiheuttama stressi voivat vaikuttaa siten, että henkilöstö on taipuvainen ruoan ylimitoitukseen.
- Fiksu johtaja ottaa tunteet ja pelot huomioon esimerkiksi vahvistamalla henkilöstön valmiuksia osavalmistukseen ja tukemalla arkoja työntekijöitä ruoan tilausmääriin liittyvissä päätöksissä.
- Kannustus ja viestintä: Yhteistyön lisääminen, perehdytys, henkilökunnan motivointi, kannustimet ja palkkiot

## 5. Digitaaliset apuvälineet

- Projektissa kokeiltiin hävikin kirjaamista mittausten aikana online Lukeloki applikaation avulla. Lukeloki nähtiin helppona käyttää ja hyvänä apuvälineenä.
- Helppokaan kirjaamisen apuväline ei poista itse mittaamisen ja astioiden punnitsemisen työtä, se kuitenkin osa keittiön jokapäiväistä rutiinia joka auttaa suunnittelemaan ja ohjaamaan työtä paremmin.
- Projektissa kokeiltiin myös digitaalista palautekirjaa. Palautekirjan tarkoituksena on saada viestejä ja kommentteja asiakkailta tai henkilökunnalta. Lisäksi palautekirja mahdollistaa viestinnän asiakkaiden suuntaan, he voivat jättää yhteystietonsa jolloin heille voidaan vastata tarvittaessa.
- Projektissa kokeiltiin henkilökuntaa kannustavaa ominaisuutta hävikin kirjaamisen yhteydessä. Osa käyttäjistä koki omaisuuden kannustavana ja tietojen saannin hyvänä, osa ei ollut kiinnittänyt ominaisuuteen huomiota.

- **Hävikin vähentäminen lyhyesti:  
koko yrityksen osallistuminen, asian  
huomioiminen suunnittelussa, mittaus,  
tulosten seuranta, henkilökunnan  
kannustus ja asiakkaiden kanssa  
viestiminen!**

**Lue lisää:  
<https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/>**