

Hävikkihallintaa ravitsemispalveluille 2023-2024

Työpaja Vauhtia hävikin hallintaan 30.3.2023

Hävikkityön nykytilanne

Uudet, kokeilun arvoiset keinot hävikin vähentämiseen



 Euroopan unionin rahoittama



Infomateriaalit

Kannustava ominaisuus Lukeloki

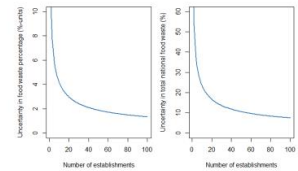
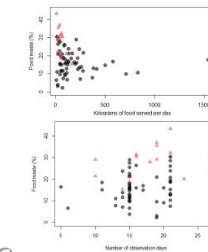


Ravintolafoorumi.fi

Luotettava menetelmä hävikin hallintaan

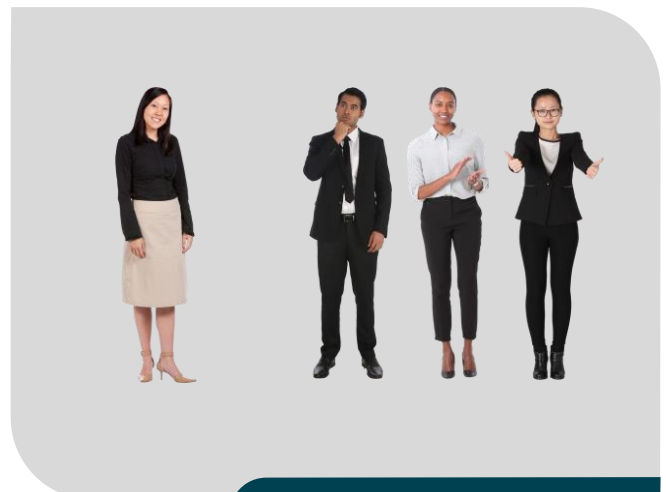
WP1 Developing Food Waste Data Collection and Measurement Method

 Funded by the European Union



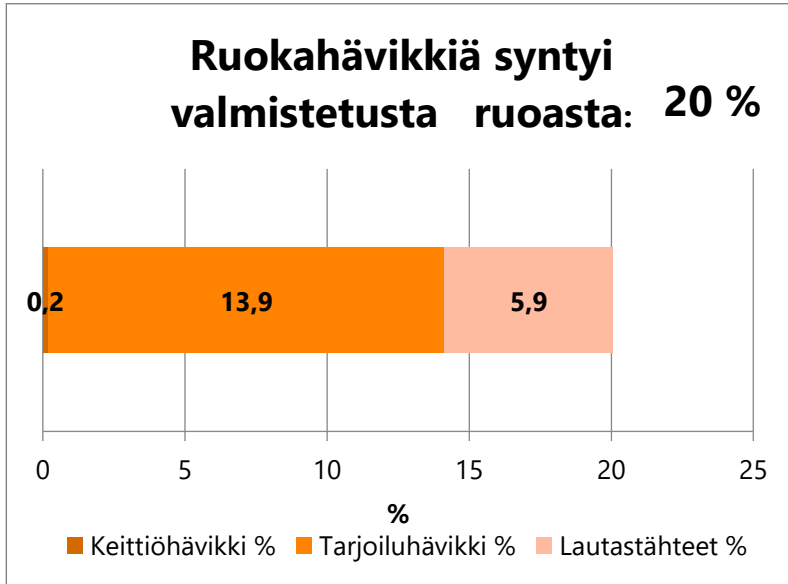
 @LUONNONVARAKESKUS

Palautekirja



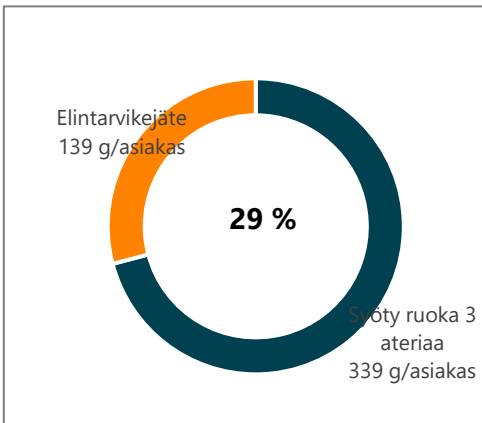
Hävikkimentori-ohjelma

ALUSTAVAT TULOKSET 30.9.2024

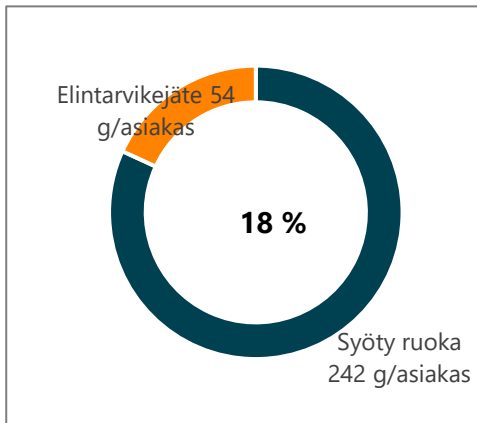


Suurin osa hävikistä on tarjoiluhävikkiä

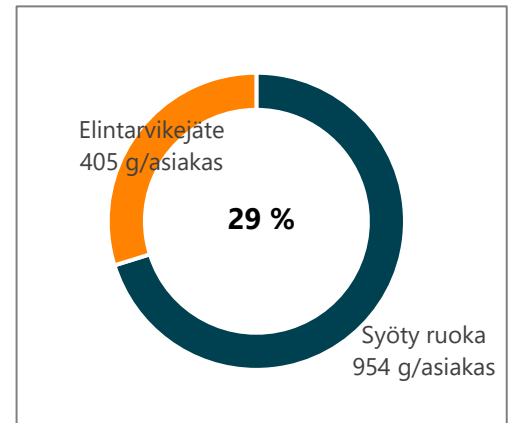
Päiväkodit



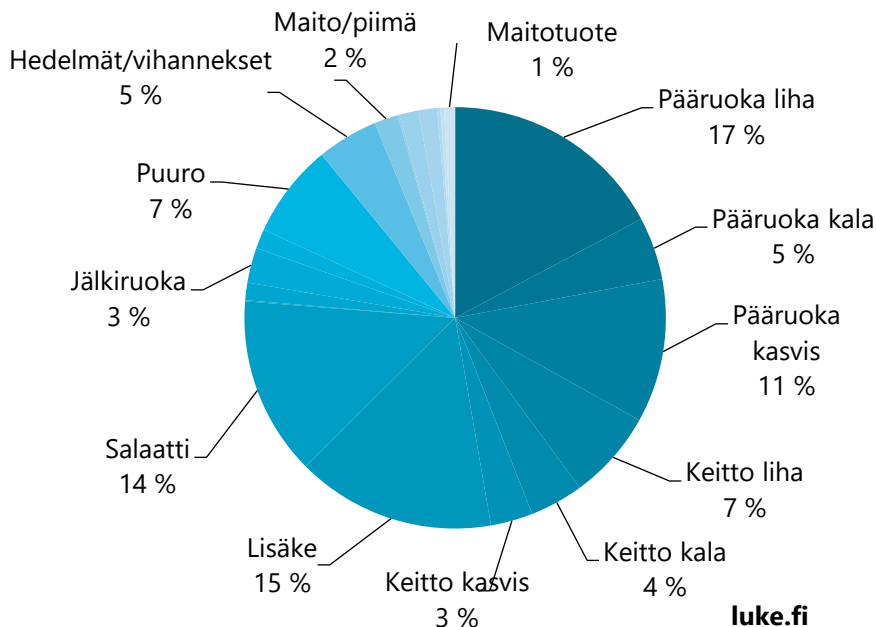
Peruskoulut, lukiot



Vanhainkodit, hoitolaitokset



Tarjoiluhävikin koostumus



Tuloksia mittauksista:

- Ruokahävikkiä syntyi 71 g/asiakas/pvä
- Hävikkiä syntyi ylivalmistusta ruoasta, lautastähteistä ja valmistuksesta
- Eniten hävikkiä syntyi lihapääruoasta, lisäkkeistä ja salaateista
- Tutkimusaikana asiakkaita oli yhteensä 57052 kpl
- Ruokaa valmistettiin 19179 kg ja pois heitettiin 3856 kg
- Ruokaa lahjoitettiin kahdesta toimipisteestä
- Tutkimukseen osallistui 31 toimipistettä
- Toimipisteistä kouluja oli 25 kpl, päiväkoteja 4 kpl, palvelukeskuksia 1 kpl