

Robust Food Waste Management Method for Food Services Hävikin hallintaa ravitsemis palveluille -hanke 2023-2024

Ruokajärjestelmä käyttää noin [puolet](#) maailman asuinkelpoisesta maasta ja [suurimman osan](#) juomakelpoisesta vedestä aiheuttaen mittavaa ympäristökuormaa. Yksi tehokkaimmista keinoista ympäristökuorman vähentämiseen on vaikuttaa ruokahävikkiin. Tutkimalla elintarvikejätettä, mittaamalla ruokahävikkiä ja jakamalla eteenpäin vielä syömäkelpoista ruokaa on mahdollista päästä lähemmäs YK:n kestävän kehityksen hävikin puolittamistavoitetta. Romance-hankkeessa tutkittiin ravitsemis palveluiden ruokahävikin mittaamista ja käytäntöjä, sekä kehitettiin mallia hävikin hallintaan.



Mittaamalla luotettavia tuloksia

Maailmanlaajuisesti kaikesta tuotetusta ruoasta jopa kolmannes joutuu hävikkiin.

1. Ruokahävikki vastaa 7 % maailman kasvihuonekaasupäästöistä – yli kolminkertaisesti lentämiseen verrattuna
2. Suomessa ruokahävikkiä syntyy noin 65 kg/hlö/v.
3. Siitä noin kuudesosa tulee ravitsemis palveluista
4. Suomen kaikesta elintarvikejätteestä 13 % eli 81 miljoonaa kiloa syntyy ravitsemis palveluissa

Uskomuksia vai mittaamista?

Koska ravitsemis palveluissa ja ruoan kuluttamisessa vallitsee monenlaisia tottumuksia ja uskomuksia, luotettavaa ja ajantasaista tietoa ruokahävikistä saadaan ainoastaan järjestelmällisesti mittaamalla ja tuloksia analyoimalla. Luken kehittämä Lukeloki-sovellus oli helpottamassa tätä hankkeeseen osallistuneissa ravitsemis palveluissa. Avaimena hävikin vähentämiseen hankkeessa oli löytää kustannustehokkaita käytänteitä, sekä motivoida henkilökuntaa kestävämpään ruokatarjoiluun. Organisaatiot osallistuivat mittauspilotteihin ja työpajoihin, sekä Lukeloki-sovelluksen uusien ominaisuuksien kehittämiseen.

Hävikituloksia ja vertaisoppimista

Hankkeen tulosten perusteella merkittävin osa ruokahävikki syntyy tarjoiluvaiheessa, ts. linjastosta tai sinne tarkoitettu ruoasta. Suurivolyymisistä ruoista syntyy myös eniten hävikkiä, joten tehokkaimmin sitä voi vähentää ennakoimalla paremmin mm. liha- ja kasvispääruokien, lisukkeiden ja salaatin valmistusmääriä. Ilmastokuorman kannalta eläinperäisten ruokien hävikillä on suurin vähennystarve. Romancesa testattiin myös vertaisoppimisen mallia, Hävikkimentoriorhjelmaa, jossa jaettiin parhaita hävikkikäytänteitä osallistuneiden organisaatioiden sisällä, ja välillä.

Lukelokin ja ravitsemis palvelun kehittämistä hävikin välttämiseksi