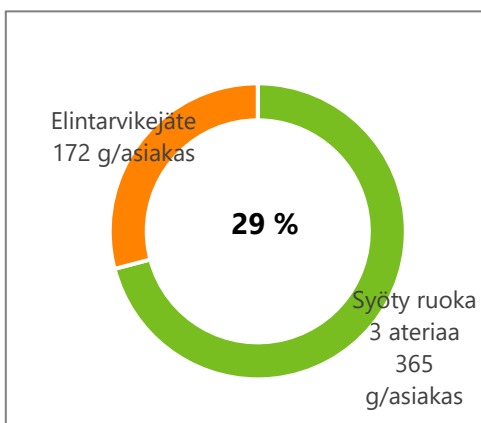
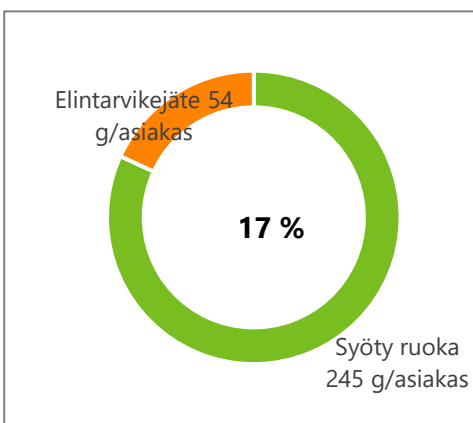


Suurin osa hävikistä on tarjoiluhävikkiä

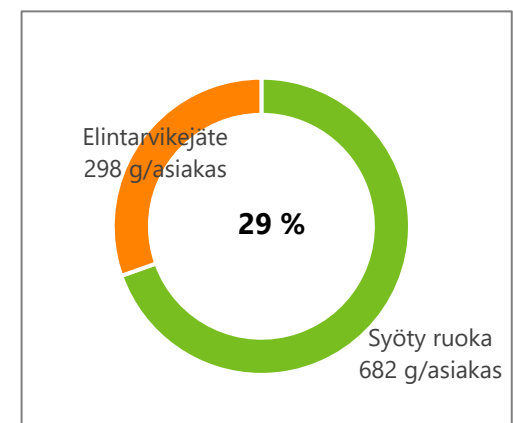
Päiväkodit



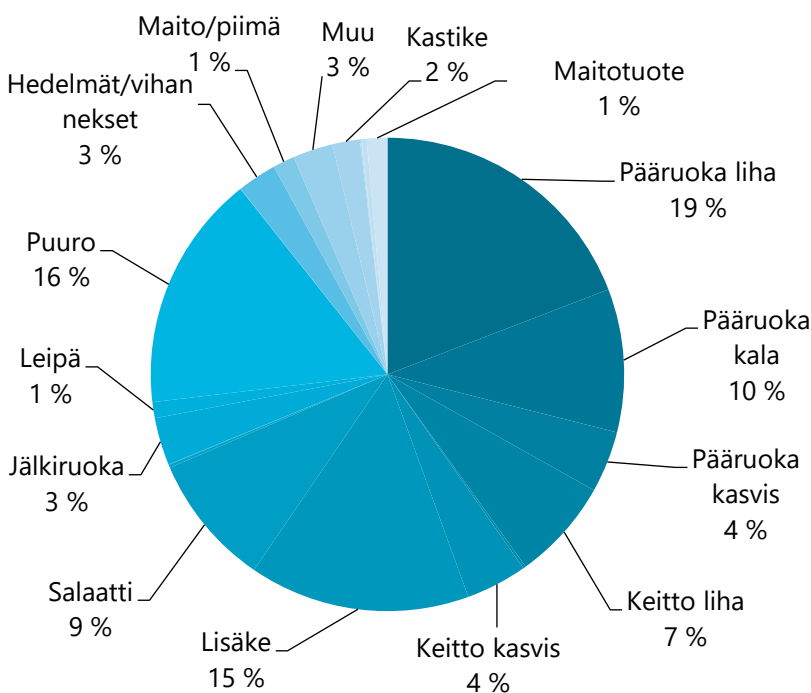
Peruskoulut, lukiot



Vanhainkodit, hoitolaitokset



Tarjoiluhävikin koostumus



Tuloksia mittauksista:

- Ruokahävikkiä syntyi 81 g/asiakas/pvä
- Hävikkiä syntyi ylivalmistusta ruoasta, lautastähteistä ja valmistuksesta
- Eniten hävikkiä syntyi liha- ja kalapääruoasta, lisäkkeistä ja salaateista
- Tutkimusaikana asiakkaita oli yhteensä 70178 kpl
- Ruokaa valmistettiin 26741 kg ja pois heitettiin 6009 kg (ruokahävikki)
- Ruokaa lahjoitettiin kahdesta toimipisteestä
- Tutkimukseen osallistui 39 toimipistettä
- Toimipisteistä kouluja oli 23 kpl, päiväkoteja 9 kpl, palvelukeskuksia 7 kpl