

Hävikistä hyödyksi

MALLI TEHOKKAALLE RAVINTOLALLE



- Varastohävikki
- Valmistushävikki
- Tarjoiluhävikki
- Lautastähte
- Keittiöbiojäte
- Ruokakategoriat
- Negatiiviset tunteet
- Ympäristökuorma
- Tunnusluvut
- Ylijäämävuoan myynti
- Ylijäämävuoan lahjoittaminen

Ravitsemispalveluiden hävikinseurannan malli

Seurattava tuotos	Sisältö	Tarvittavat tiedot
Valmistetun tai tilatun ruoan määrä	Absoluuttinen määrä	Valmistettu ruoka kg
Valmistetun ruoan laatu	Ruoan tyyppi; linjasto- vai annostarjoilu / yhdistelmä	Tarjottavat tuotteet, tai ruokalista; ruokakategoriat/tuoteryhmät
Elintarvikejätteen (etj) määrä	Absoluuttinen syömäkeltottoman etj määrä	Kg yhteensä, g/asiakas, % valmistetusta jne.
Ruokahävikin (rh) määrä	Absoluuttinen syömäkelpoisen rh määrä	Kg yhteensä, g/asiakas, % valmistetusta jne.
Elintarvikejätteen ja ruokahävikin laatu	Ruoanvalmistusvaihe (ts. etj syntyvaihe); ruoan tyyppi	Keittiöhävikki (=valmistus- & varastohävikki), tarjoiluhävikki, lautastähde, keittiöbiojäte; ruokakategoriat/ tuoteryhmät
Kustannus	Euromääräinen kustannus tuotannolle ja hävikille	Hinta/ruokailija, hinta/kg; tarkemmin esim. kustannus ruokalajeittain tai kategorioittain
Alue	Sijainti ja mittakaava	Osoite
Toimialaluokka (TOL 2025), eli sektori	Ravitsemispalveluiden alasektorit (ravintolat, kahvilat; koulutus, sote-palvelut jne.)	Toimipisteen/yrityksen TOL. Poikkeavia ruokailumuotoja: maasto- tai matkustajaruokailu, pitopalvelut ja catering
Toiminnan laajuus	Toimispisteiden ja asiakkaiden määrä; henkilötyövuodet (HTV)	Lkm: toimipisteet, asiakkaat, HTV
Ajanjakso	Mittausjakson pituus, sesonki	Päivämäärät: kalenteri, paikalliset tapahtumat, säätiedot yms., jotka vaikuttavat ruoan tarjoiluun ja hävikkiin
Uudelleenjaettu ruoka: alennusmyyty, ruokavulle lahjoitettu, henkilökunnan käyttöön	Ylijäänyt syömäkelpoinen ruoka, joka ohjattu ihmisravinnoksi	Tarjoilun jälkeen uudelleenjaetun ruoan määrä, laatu (kategoriat) ja arvo (hintaa)

- **Seurattava tuotos:** hävikinhallinnan osa, mistä halutaan tietoja
- **Sisältö- ja tarvittavat tiedot:** tehokkaan hävikinhallinnan kannalta olennaiset tarkennukset
- **Lisätiedot:** <https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/food-waste-ecosystem-hanke/materiaalit-fwe/>

Ravitsemispalveluiden hävikinseurannan malli

Seurattava tuotos	Sisältö	Tarvittavat tiedot
Elintarvikejätteen muut vaikutukset	Ympäristövaikutukset (mm. LCA); ravitsemushävikki	Raaka-aineiden tiedot: ympäristövaikutus (CO ₂ jne.); ravintoarvot
Pehmeä johtaminen: käyttäytyminen, arvot, asenteet ja tunteet	Arvot ja tunteet, jotka vaikuttavat rh syntymiseen tai joita se herättää. Yrityskulttuuri, ml. johtamistavat. Välittävä johtaminen: hävikkiin tarttuminen, tavoitteiden asettaminen yhdessä, kannustus. Henkilökunnan pelkotilat, häpeä yms. hävikistä ja asiakaspalvelusta.	Narratiivit, kuvailut, adjektiivit; saatu kyselyistä, haastatteluista, kehityskeskusteluista jne.

Soveltaminen operatiiviseen johtamiseen

Tehtävä	Vastuurooli	Aikatauluehdotus
Hävikin säännöllisen seurannan käyttöönotto	Ravintolajohto	Jatkuva; korjaava seuranta esim. 6 kk välein tai kausittain
Hävikkitulosten kytkentä johtamiseen ja suunnitteluun	Ravintolajohto; sopimustilaaja (julkiset ravitsemispalvelut)	Jatkuva
Ruokakategorioihin perustuva analyysi	Ravintola	Mittausjaksoittain
Uudelleenjakelun toimintamallien kokeilu ja vakiinnuttaminen	Ruokapalvelut/ravintolaketjut + ruoka-aputoimijat	0,5–2 vuotta
Hävikkitermien ja mittaustavan yhtenäistäminen	Ravintolajohto ja sopimustilaaja (kunnalliset rav.palv.). Tiedepohjainen ja kansalliselta etj-koordinoijalta (Luke)	Heti / seuraava sopimuskausi

- **Lisätiedot:** <https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/food-waste-ecosystem-hanke/materiaalit-fwe/>