

Ruokahävikin vähentämisen tiekartta piirtyy hyvää vauhtia – hävikin puolittamistavoite erittäin haasteellinen

Kesällä 2019 valmistunut EU-komission uusi säädös yhtenäistää elintarvikejätteen määrittämistä ja seurantamenetelmiä sekä raportointia ja sen vaatimuksia Euroopassa. Suomessa ruokahävikkiä on tähän asti seurattu vapaaehtoisesti, mutta vuodesta 2020 lähtien huomioidaan myös EU-vaatimukset seurannasta.

YK:n kestävä kehityksen tavoitteena on puolittaa vähittäiskaupan ja kuluttajien ruokahävikki ja vähentää sen syntyä koko elintarvikeketjussa. Komission puolittamistavoite koskee kaikkea elintarvikejätettä, mukaan lukien myös ruoan syömäkelvottomia osia, kuten kuoria ja luita.

”Tässä tehdään niin Suomessa kuin Euroopassa tärkeää työtä hyvän asian eteen ruokahävikin vähentämiseksi. Elintarvikejätteen puolittamistavoite tuntuu käytännössä silti melkein mahdottomalta, koska komission määrittelyn mukaan myös syömäkelvottomat osat lasketaan elintarvikejätteeksi, ja niille on liki mahdotonta löytää arvokasta käyttöä kotitalouksissa. Resurssitehokkuuden edistämiseksi tarvitaankin uusia ideoita myös näiden sivuvirtojen hyödyntämiseksi”, hankkeen vetäjä, erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri sanoo.

Tiekarttaan keskeisimmät keinot ruokaketjun hävikin vähentämiseksi

EU:n säädöksessä (C(2019)3211) määritellään elintarvikejätteen seurannalle menetelmälliset ja laadulliset minimivaatimukset, jotta jäsenmaiden tietoja olisi mahdollista verrata toisiinsa alkutuotannosta kuluttajaan asti.

Luonnonvarakeskuksen johtamassa Ruokahävikin seuranta ja tiekartta -hankkeessa rakennetaan kattavaa elintarvikejätteen kansallista seurantajärjestelmää yhteistyössä alan toimijoiden ja ministeriöiden kanssa. Hankkeessa selvitetään myös elintarvikejätteen ja hävikin määrä yhden vuoden ajalta koko ketjussa vuoden 2020 loppuun mennessä. Lisäksi työn tuloksena syntyy erilaisia ruokahävikin mittaamisen ja seurannan työkaluja ja yhteistyömuotoja ketjun eri osiin.

”Seurannan avulla voidaan arvioida jatkossa hävikinvähentämistoimenpiteiden vaikuttavuutta. Kansainvälisten keskustelujen pohjalta näyttää vahvasti siltä, että työmme on tässä Euroopan kärkikastia”, jatkaa Katajajuuri.

Lisäksi hankkeessa laaditaan tiekartta ketjuyhteistyönä hävikin vähentämiseksi. Tiekarttaan kootaan keinovalikoima ruokahävikin ennaltaehkäisemiseksi ja vähentämiseksi koko ruokaketjussa. Tutkittuun tietoon pohjautuvassa ruokahävikkitiekartassa esitetään myös konkreettisia toimia hävikin puolittamiseksi ketjun loppupäässä. Tiekartan toimeenpano tarvitsee laajaa tukea ja rahoitusta, jotta hyvät ja toimivat ruokahävikin vähentämistoimet jalkautuvat laajalle.

”Toivomme poliittisten päättäjienkin vievän ruokahävikin vastaista taistelua vauhdilla eteenpäin, kuten ovat ennenkin asiaa painottaneet”, jatkaa hankkeen projektipäällikkö, tutkija Inkeri Riipi Lukesta.

Uusi työkalu ravitsemispalveluyritysten elintarvikejätteen mittaamiseen

Lukessa on kehitetty Lukeloki-sovellus, jonka avulla ravitsemisalan yritykset saavat yksityiskohtaista tietoa hävikin muodostumisesta ja voivat suunnitella oikein kohdistettuja vähentämistoimia. Luken aiempien

