

Tiedote 19.1.2021

## Suomelle selkeät suuntaviivat ruokahävikin vähentämiseksi – kansallinen ruokahävikkitiekartta on julkaistu

*Luonnonvarakeskus (Luke) on laatinut yhteistyössä elintarvikealan toimijoiden kanssa kansallisen ruokahävikkitiekartan, jonka tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa.*

Tiekartta muodostuu kuudesta keihäänkärjestä, joissa linjataan keinoja ruokahävikin vähentämiseksi Suomessa. Keihäänkärjet jakaantuvat vapaaehtoiisiin ja lainsäädännöllisiin ohjauskeinoihin, koulutukseen ja tiedottamiseen, teknologioihin ja liiketoimintamalleihin, ympäristö- ja tuotemuotoiluun, tutkimukseen sekä yhdessä tekemiseen. Jokainen keihäänkärki sisältää tarkempia ruokahävikin vähentämiseen tähtäviä ratkaisuja.

Tiekarttaa ylläpidetään ja päivitetään [Tiekartta-hankkeen](#) sivustolla.

”Kyse on jatkuvasti päivittyvästä tiekartasta. Tavoitteena on, että alan toimijat ilmoittavat tiekarttasivustolle omissa organisaatioissaan toteuttavia ratkaisuja ruokahävikin vähentämiseksi. Näin lukuisista toimenpiteistä tehdään kaikille näkyviä”, kertoo Luken tutkija Inkeri Riipi.

Tiekartta-sivulle linkitetään ratkaisujen lisäksi tietoa tutkimushankkeista, kehitysprojekteista ja poliittisista linjauksista. Alan toimijat voivat ilmoittaa hävikin vähentämiskeinoista tutkija Inkeri Riipille ([inkeri.riipi@luke.fi](mailto:inkeri.riipi@luke.fi)).

”Tiekartta ei ole vain lista yksittäisiä hävikkiratkaisuja, vaan ennen kaikkea tiekartan päämääränä on edistää tiivistä yhteistyötä alan toimijoiden välillä”, täsmentää tutkija Hanna Hartikainen.

”Mottomme on: yhdessä enemmän, hävikkiä vähemmän.”

Jatkossa tärkeä osa tiekarttaa on myös hävikkiratkaisuiden vaikuttavuuden arviointi. ”Järjestämme alan toimijoiden yhteisiä työpajoja, joissa luodaan tapoja arvioida, johtavatko ratkaisut hävikin vähentymiseen”, Riipi painottaa. Lisäksi ruokahävikin kokonaismäärää seurataan koko Suomen kattavalla ruokahävikin seurantajärjestelmällä.

Tiekarttaa on työstetty kahden vuoden ajan. Se on syntynyt alan toimijoille järjestettyjen työpajojen, asiantuntijahaastattelujen, kirjallisuusanalyysien ja tutkimusryhmän yhteispanoksena. Tiekarttatyö jatkuu Luken ohjauksessa Elintarvikejäte- ja hävikkiseuranta -hankkeessa. ”Suomen tiekartta on kansainvälisestikin hyvin ajankohtainen ja urauurtava, sillä tiedossamme ei ole, että ihan yksityiskohtaisia hävikkitiekarttoja olisi vielä juurikaan julkaistu muualla maailmassa”, erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri sanoo. YK:n kestävän kehityksen tavoitteena on puolittaa vähittäiskaupan ja kuluttajien ruokahävikki ja vähentää sen syntyä koko elintarvikeketjussa. Euroopan komission päätöksen (2019/1597, 2008/98/EY) mukaan jäsenmaiden on raportoitava elintarvikejätteensä komissiolle vuodesta 2020 lähtien. Ruokahävikkitiekartta on osa näiden tavoitteiden saavuttamiseksi tehtävää työtä.

Tiekartta: <https://www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta/tiekartta/>

Vaikuttavat ohjauskeinot

Kasvatuksella ja tiedolla kohti kestävämpää yhteiskuntaa

Käytäntöjä muuttamalla kestävämmäksi

Teknologiasta älyä, uusia tuotteita & liiketoimintamalleja

Tutkimuksen kehitys ja hävikin seuranta

Yhdessä enemmän

Lisätietoja ja yhteydenotot:

Tutkija Inkeri Riipi: [inkeri.riipi@luke.fi](mailto:inkeri.riipi@luke.fi)

Erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri: [juha-matti.katajajuuri@luke.fi](mailto:juha-matti.katajajuuri@luke.fi)