



Ruokahävikin vähentäminen alkutuotannossa

Ruokahävikki ja elintarvikejäte Suomessa- webinaari
Heidi Siivonen, ruokamarkkina-asiantuntija, MTK ry

Ruokahävikki ja elintarvikejäte=

- Tuotantopanoksia
- Työtä
- Kuluja
- Hiilipäästöjä

... myös tilatasolla. On jokaisen tuottajan edun mukaista, että hävikki jo tilatasolla minimoidaan.

Ruokahävikki maatilalla

- Hävikki viljelyn aikana
- Sadonkorjuuhävikki
- Kuljetus- ja varastointihävikki
- Ihmiselle kelpaamattomat sivuvirrat

Hävikin torjunta tilatasolla

- Kotimainen kasvinjalostus, meidän olosuhteisiin sopivat viljelykasvit
- Viljelijän ammattitaito: kasvi- ja lajikevalinnat, maalajin ja kasvuolosuhteiden tuntemus, oikea-aikaiset toimenpiteet satokauden aikana, sopivat ja oikea-aikaiset kasvinsuojeluaineet ja -toimenpiteet, tarkoituksenmukaiset kone- ja laitevalinnat



Hävikin torjunta tilatasolla

- Hyvä elintarvikehygienia jo tilatasolla: työtavat, työvälineet, tuotanto- ja varastointilat
- Tarpeen mukainen, tehokas jäähdytys ja kuivatus
- Tilatason yhteistyö
- Innovaatiot ja ideat, asioiden ajattelu uudella tavalla, myös kuluttajaviestintä
- Jatkuva kehityksen kohde, uutta tekniikkaa ja uusia käytäntöjä