



# Mitä Vaasanilla tehdään leipähävikin pienentämiseksi?

Elina Salospohja

6/22/2021



# Vaasan pähkinäkuoressa

## Suomalainen leipomoyritys

Leivomme tuoretta leipää viidellä paikkakunnalla eri puolella Suomea. Työntekijöitä noin 550.

Meidät tunnetaan parhaiten Suomen suosituimman

## Vaasan Ruispalat

leivän valmistajana



## Vuodesta 1849

August Alexander Levón perusti höyrymyllyn Vaasaan. Leipomotoiminta alkoi v. 1904.

## Osa isompaa perhettä

Emoyhtiömme Lantmännen Unibaken kautta olemme osa ruotsalaisten maanviljelijöiden omistamaa Lantmännen- konsernia



# Ruokahävikki on iso yhteinen haaste



Ilmasto  
kuormittava



Hukkaan heitettyä  
resursseja



Hävikkiä syntyy ketjun  
kaikissa vaiheissa



Leipä yleisimpiä  
hävikkituotteita





# Hävikkiprosentti

3,5 %

on tuotannon  
onnistumisen  
tärkeimpiä mittareita

 Lantmännen  
Unibake

12 VASTUULLISTA  
KULUTTAMISTA



2030



# Haluamme torjua leipähävikkiä koko ketjussa



- Tuotannon suunnittelu ja ennustaminen ylileivonnan minimoimiseksi
- Prosessin jatkuva optimointi
- Koulutus ja työkalut hävikin tunnistamiseen ja ratkomiseen
- Kehityshankkeet ja tekniset parannukset investoinneilla



- Tilaus- ja toimitusprosessin jatkuva kehittäminen
- Menekkiä ennustavan tilausjärjestelmän automatisointi
- Tehokas tuotevalikoima



- Pienet pakkauskoot
- Säilyvyysajan parantaminen
- Säilyvyyttä edistävien pakkausmateriaalien käyttö
- Hävikkireseptejä ja -vinkkejä
- Hävikkitietoisuuden lisäys



# Haluamme myös hyödyntää hävikin järkevästi



Ylileivonta ja sesonkierät  
II-laatu: Ylipainoista,  
väärän kokoista tai  
muotoista leipää



- Myydään myymälöissä  
12 paikkakunnalla
- Lahjoituksia hyväntekeväisyyteen



Taikinahävikki  
Jauhot  
Leivänmurut  
Palaneet leivät



 Lantmännen  
Agroetanol

Hävikkiaineksesta syntyy  
ilmastoystävällistä bioetanolia,  
proteiinipitoista rehua ja  
hiilihappoa





**Kiitos! Kysymyksiä tai  
kommentteja?**