

Suomessa syntyy noin 640 miljoonaa kiloa elintarvikejätettä vuosittain, josta ruokahävikin osuus on noin puolet

Luonnonvarakeskus (Luke) on julkistanut uusinta tutkimustietoa ruokahävikin ja elintarvikejätteen määrästä Suomessa. Elintarvikejätettä syntyy koko ruokaketjussa vuosittain noin 640 miljoonaa kiloa. Ruokahävikin osuus siitä on noin 360 miljoonaa kiloa. Mikäli mukaan lasketaan myös peltoon jäävä sato, elintarvikejätteen määrä on lähes 700 miljoonaa kiloa.

Elintarvikejätteellä tarkoitetaan sekä alun perin syötäväksi tarkoitettua ruokaa että ei-syötäväksi tarkoitettuja ruoan osia, jota ei hyödynnetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvojakeena, vaan ne päätyvät jätteeksi. Ei-syötäväksi tarkoitettuja osia ruoasta ovat esimerkiksi hedelmien kuoret, lihojen luut ja kahvinporot. Jätteeksi päätyvää alun perin syömäkelpoista ruokaa kutsutaan ruokahävikiksi.

”Hankkeesta saadut tulokset ovat ensimmäinen kokonaisvaltainen analyysi koko ruokaketjun elintarvikejätteestä. Ruokahävikistä tietoja on kerätty koko ruokaketjusta aiemminkin, mutta nyt saadut tiedot kattavat laajemmin erilaisia tuotteita ja toimialoja ja resoluutio on tarkempi kuin aiemmissa arvioissa. Saadut tiedot toimivat pohjana Euroopan komissiolle tehtävään raportointiin ”, sanoo erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri.

Elintarvikejätteen arvioinnille ja raportoinnille on tullut veloitetta Euroopan komissiosta. Keväällä 2019 astui voimaan delegeoitu asetus (2019/1597), joka edellyttää jäsenmaita elintarvikejätteen seurantaan. ”Asetus kattaa koko elintarvikeketjun, mutta ei aseta yksityiskohtaisia vaatimuksia esimerkiksi mittausmenetelmistä”, kertoo hankkeen vetäjä, tutkija Inkeri Riipi

Peltoon jäävä korjaamaton sato vaikuttaa merkittävästi alkutuotannossa

Alkutuotannossa ruokahävikin ja elintarvikejätteen määrää selvitettiin tuotekohtaisesti 17 indikaattorituotteen osalta. Ne kattavat noin 97 prosenttia Suomen kokonaismaataloustuotannosta ja edustavat erilaisia tuotekategorioita. Komission asetus ei velvoita peltoon jäävän korjaamattoman sadon arviointia, mutta kansallisissa laskelmissa se on haluttu huomioida. ”Alkutuotannon osuus elintarvikejätteestä ja ruokahävikistä kasvaa merkittävästi, mikäli laskelmissa huomioidaan peltoon jäävä korjaamaton sato. Ilman peltoon jäävää satoa alkutuotannon osuus koko elintarvikeketjun elintarvikejätteestä on 51 miljoonaa kiloa (8 % koko ruokaketjun elintarvikejätteestä), peltoon jäävän sadon kanssa 91 miljoonaa kiloa (13 %). Vastaavat luvut ruokahävikin osalta ovat: 42 miljoonaa kiloa (11 %) ja 61 miljoonaa kiloa (16 %)”, kertoo tutkija Katri Joensuu.

Kotitalouksista syntyy eniten elintarvikejätettä ja ruokahävikkiä

Kotitalouksissa syntyvän elintarvikejätteen määrä on 295 miljoonaa kiloa (43-46 % koko ruokaketjun elintarvikejätteestä). Ruokahävikkiä syntyy 107-137 miljoonaa kiloa riippuen arviointiin käytetystä menetelmästä. Tutkimuksessa hyödynnettiin lajittelututkimus- ja päiväkirjametodeja. ”Eniten kotitalouksissa ruokahävikkiä syntyy vihanneksista ja juureksista ja perunoista (23 %), toiseksi eniten hedelmistä ja marjoista (17 %) ja kolmanneksi eniten kahvista (14 %)”, kertoo tutkija Inkeri Riipi. Mukana ruokahävikkilaskelmissa oli ensimmäistä kertaa myös nestemäinen hävikki.

Teollisuuden osuus elintarvikejätteestä keskeinen

Toiseksi eniten elintarvikejätettä muodostuu teollisuudesta, 160 miljoona kiloa (24-25 % koko ruokaketjun elintarvikejätteestä), josta ruokahävikin osuus on 84 miljoonaa kiloa, (22-23 % koko ruokaketjun ruokahävikistä). ”Elintarviketeollisuuden koko tuotantovolyyymiin suhteutettuna elintarvikejätettä syntyy noin 3,4 prosenttia, josta ruokahävikin osuus on noin puolet”, Inkeri Riipi sanoo.

Ravitsemispalveluiden osuus koko elintarvikejätteestä on 12 prosenttia ja ruokahävikistä 17 prosenttia. Ravitsemispalveluiden elintarvikejäte ja ruokahävikki mitattiin hankkeessa kehitetyllä online-Lukeloki -sovelluksella. ”Lukelokilla saadaan mitattua elintarvikejätteen määrä yhdenmukaisesti ja ravintolan kannalta mahdollisimman vaivattomasti ja helposti”, tutkija Kirsi Silvennoinen sanoo. Kun ruoka tarjotaan linjastosta, suurin hävikki aiheutuu tarjoiluhävikistä. Annosravintoloissa myös asiakkaiden lautastähteet aiheuttavat merkittävästi hävikkiä.

Kaupan sektorin tiedot saatiin lähes kaikilta alan toimijoilta. ”Vastaukset kattoivat 96 prosenttia vähittäiskaupasektorin markkinaosuudesta, mikä on aivan poikkeuksellista”, kertoo Juha-Matti Katajajuuri. Kaupan osuus elintarvikejätteestä on 9 prosenttia ja ruokahävikistä 16 prosenttia. Tuoteryhmittäin tarkasteltuna suhteellisesti eniten elintarvikejätettä ja ruokahävikkiä syntyy tuoreista leipä- ja leipomotuotteista, mutta määrällisesti eniten tuoreista vihanneksista, juureksista ja hedelmistä.

Kolmivuotisessa Ruokahävikkiseuranta ja -tiekartta hankkeessa on rakennettu kansallista elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmää yhteistyössä ruokaketjun toimijoiden ja ministeriöiden kanssa. Työtä seurantajärjestelmän rakentamiseksi jatketaan uuden hankkeen myötä.

Lisätietoja:

Linkki raporttiin: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-241-4>

Hankesivut: <https://www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta/>

Tutkija Inkeri Riipi, inkeri.riipi@luke.fi, Puh. 0295326479

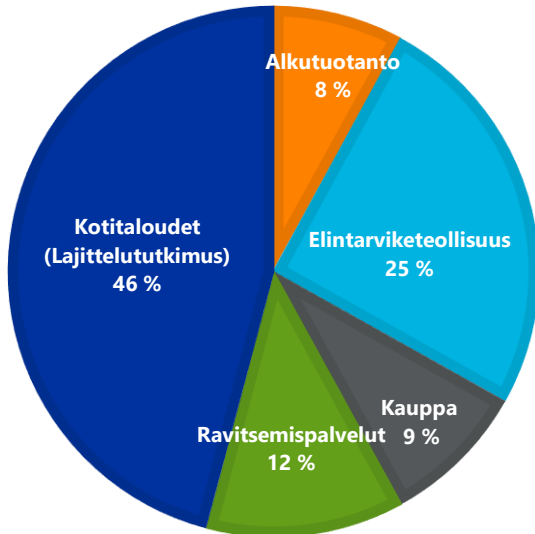
Erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri, juha-matti.katajajuuri@luke.fi, Puh. 0295326219

Tutkija Kirsi Silvennoinen, kirsi.silvennoinen@luke.fi, Puh. 0295326540

Tutkija Katri Joensuu, katri.joensuu@luke.fi, Puh. 0295326691

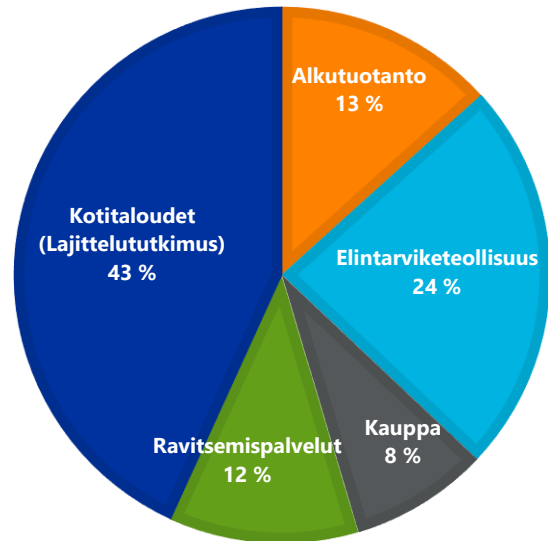
A. ELINTARVIKEJÄTE

EI SISÄLLÄ PELTOON JÄÄVÄÄ SATOA



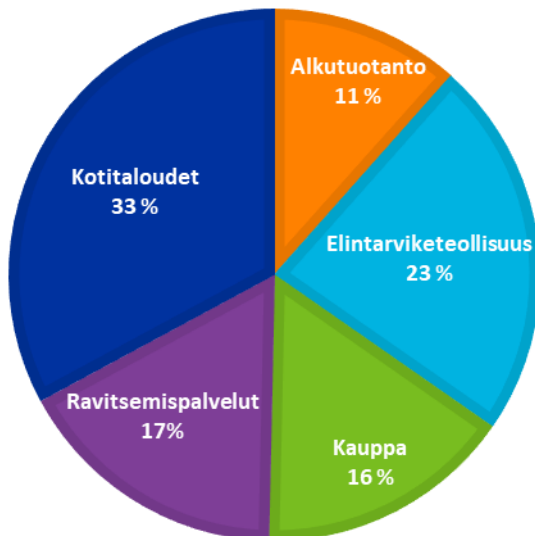
B. ELINTARVIKEJÄTE

SISÄLTÄÄ PELTOON JÄÄVÄN SADON



A. RUOKAHÄVIKKI

EI SISÄLLÄ PELTOON JÄÄVÄÄ SATOA



B. RUOKAHÄVIKKI

SISÄLTÄÄ PELTOON JÄÄVÄN SADON

