

Ruokahävikin mittaaminen ja seuranta ravitsemispalveluissa

VARUKE-virtuaali-info 29.9.2022

Tutkija Marita Kettunen



Hävikin mittaaminen toimii keinona hävikin vähentämiseen

- Mittaaminen on ainut keino
 1. tehdä tietoon perustuvia päätöksiä ruoan valmistusmääristä
 2. seurata hävikkimäärien kehitystä ja tavoitteiden saavuttamista
- Olennaista on mitata sekä ruokahävikin että valmistetun ruoan määrä, jotta voidaan arvioida hävikin osuus valmistetusta ruoasta



Miten hävikkiä mitataan?

- Ennen ruoan heittämistä biojäteastiaan hävikki punnitaan ja mittaustulos kirjataan ylös
- Tee mittaaminen sillä tarkkuudella, kun teille on relevanttia. Mitä tarkemmin mittaat, sitä yksityiskohtaisempaa tietoa saat hävikin vähentämisen tueksi
- Esihenkilö varmistaa, että kaikki tuntevat mittauskäytännöt ja huolehtii, että mittaamiselle on varattu riittävästi aikaa
- Luken maksuton 2 viikon hävikkimittaus sopii esim. organisaation hävikin alkukartoitukseen

Mittaamiseen tarvitset:

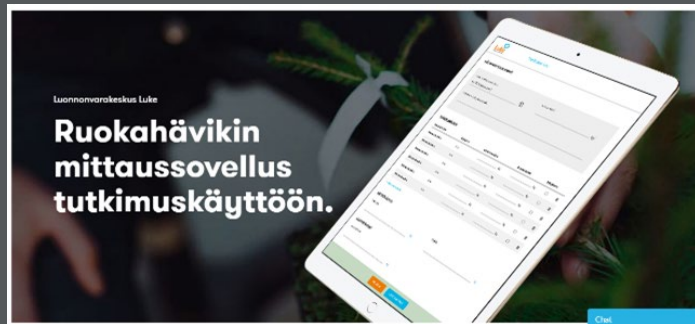
Oman biojäteastian ruokahävikille

Oman biojäteastian syömäkelvottomalle biojätteelle, kuten kasvisten kuorille

Oman astian asiakkaiden lautastähteelle (tämä usein astianpalautuspisteessä)

Kynän ja vihkon, **hävikimittauslomakkeen** tai tietokoneen/puhelimen (tietokoneella ja puhelimella tarvitset myös Excelin tai **hävikinkirjausohjelman**)

Yhden tai useamman vaa'an



Hävikkiluvut ravitsemispalveluissa Suomessa

- Ruokahävikin osuus 16 % valmistetusta ruoasta. Asiakasta kohden ruokahävikkiä 89 grammaa.
- Tarjoiluhävikin osuus 9,1 %, lautastähteen 5,4 % ja keittiöhävikin 1,5 % valmistetusta ruoasta → Valtaosa ravitsemispalvelujen hävikistä on linjastoon jäävää **tarjoiluhävikkiä**. Huomio siis siihen!

Lähde: [Silvennoinen, Nisonen & Lahti 2020](#)

Tarjoiluhävikki: Valmistettu ruoka, joka ei päädy asiakkaan lautasille vaan jää ruokailun päätteeksi linjastoon tai keittiöön

Keittiöhävikki: Hävikki, joka syntyy valmistusvirheen seurauksena tai varastosta

Lautastähde: Ruokailijoiden lautasilta biojätteeseen päätyvät ruoantähteet

- Uudistunut [Ravintolafoorumi.fi](https://ravintolafoorumi.fi) -sivusto toimii tietolähteenä ravitsemispalveluille ruokahävikistä
- Tietoa hävikin [mittaamisesta](#)
- Maksuttomaan hävikkimittaukseen [ilmoittautuminen](#)
- [Ajankohtaista](#)-osiossa mm. tietoa tapahtumista



OTA RUOKAHÄVIKKI HALTUUN!

PAJATSO-alustan verkkokurssi ravitsemispalveluille

luke.fi/pajatso



TIETOISKUT

TEHTÄVÄT



Vaasan yliopisto
UNIVERSITY OF VAASA



LAPUA

ETELÄ-POHJANMAAN LIITTO
Regional Council of South Ostrobothnia

Vipuvoimaa
EU:lta
2014-2020



Osallistu maksuttomaan 2 viikon hävikkimittaukseen!

- Pääset kokeilemaan Lukeloki-mittaussovellusta ja saat tarkat tiedot organisaatiosi hävikin määrästä ja lähteistä
- Lukelokia voi käyttää uuden jätelain vaatimaan kirjanpitoon, ja se on mahdollista ottaa pidempiaikaiseen käyttöön kuukausimaksua vastaan.
- **Ilmoittaudu mukaan [lomakkeella!](#)**

