

Hävikin johtamisen malli

Vastuulliset ruokapalvelut –kehitysohjelma

Katja Mäkelä, tuotekehityspäällikkö

Kaarea Oy



VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

KAAREA OY

- Aloitti toiminnan 1.1.2019
- Toimii in-house periaatteella
- Liikevaihto 28 milj.€
- Työllistää 450 henkilöä
- Toimialat: ruoka-, puhtaus- ja kiinteistöpalvelut
- Ruokapalvelut tuottaa 11 000 ateriaa / päivä



Ruokahävikki

- Ruokapalveluissa ruokahävikkiä syntyy n. viidennes tuotetusta ruoasta, jota muodostuu mm. ruoan valmistuksen yhteydessä, tarjoiluhävikkinä ja lautashävikkinä
- Ympäristön kuormitus

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Hävikin johtamisen malli kehityshankkeena

- Osana Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmaa
- Ruokahävikin seuraaminen ja vähentäminen ovat ympäristövastuun yksi teemoista, mutta ruokahävikin vähentämisen seurauksena voimme ympäristövaikutusten lisäksi huomioida myös taloudellisen vastuun ja laatu vastuun
- Erityisesti tarkastelun kohteena tapa miten johdamme ruokahävikin seuraamista ja vähentämistä

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Tavoite

- Hyvällä hävikin johtamisen mallilla voidaan vähentää hävikkiä ja tehostaa päivittäisjohtamista
 - Hiilidioksidipäästöjen väheneminen ja ilmasto vaikutus
 - Tiedonkulun parantaminen
 - Henkilöstön ja asiakkaiden osallistaminen

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Toteutus

- Perustettiin Hukkaprojekti-työryhmä ja toimipaikoille nimettiin hävikkikoordinaattorit
- Työryhmä kokoontuu säännöllisesti
- Toimintatapojen kartoitus ja hyvien toimintamallien jakaminen eri toimipaikkojen kesken
- Hävikkikoordinaattorien tehtävänä viedä hävikin seurannan prosessia eteenpäin toimipaikoilla, keskustella aiheesta ja toteuttaa toimenpiteitä hävikin vähentämiseksi

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Hävikin mittaaminen

- Mitä mitataan? Milloin mitataan? Miten?
 - Tarjoilu-/linjastohävikki, potilasruokahävikki, lautashävikki, varastohävikki
 - Mitataan vaa'alla, ei arvioida ja varmistetaan, että toimipaikoilla on sopivat vaa'at mittaamiseen
 - Mittaus tehdään päivittäin
 - Aterian osat asiakasryhmä huomioiden esim. pääruoka, energialisäke ja salaatti

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Hävikin kirjaaminen

- Mitä kirjataan? Minne kirjataan? Milloin? Kuka kirjaa ja minne?
 - Hävikin määrä mitattavien aterianosien osalta
 - Valmistettu ruoan määrä
 - Ruokailijamäärä
 - Päivittäin
 - Kokki/hävikkikoordinaattori toimipaikkakohtaisen käytännön mukaan
 - Oma taulukkoon tai tuotannonohjausjärjestelmään toimipaikasta riippuen

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Hävikin seuranta

- Mistä seurataan? Kuka seuraa? Mitä seurataan?
 - Oma taulukko, tuotannonohjausjärjestelmä
 - Toimipaikoilla seuraa hävikkikoordinaattori
 - Hävikin määrä ja kustannukset esim. henkilöstöpalavereissa

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Toimenpiteet hävikin vähentämiseksi

- Mitkä ovat toimenpiteet? Kuka toteuttaa?
 - Toimipaikan henkilöstö osallistetaan suunnittelemaan toimenpiteet sekä toteuttamaan ne
 - Välitetään tietoa tuotekehitykselle ja hankinnoille optimaalisista myyntieristä
 - Menekkiä ja hävikkiä peilataan ruokalistasuunnitteluun ja reseptiikan kehitykseen

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Hävikin raportointi

- Mitä raportoidaan? Kuka raportoi? Missä? Milloin?
 - Toimipaikoilla hävikkikoordinaattori/palveluesimies, päivittäin esim. aamupalaverit ja kuukausittain
 - Linjastohävikin määrä g/annos kuukausittain ja vuosittain + kumulatiivisesti
 - Toimialajohtaja raportoi johtoryhmässä kuukausittain, konsernihallinnossa vuosittain kumulatiivinen luku ja eri asiakkuuksien ohjausryhmissä

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Tulokset

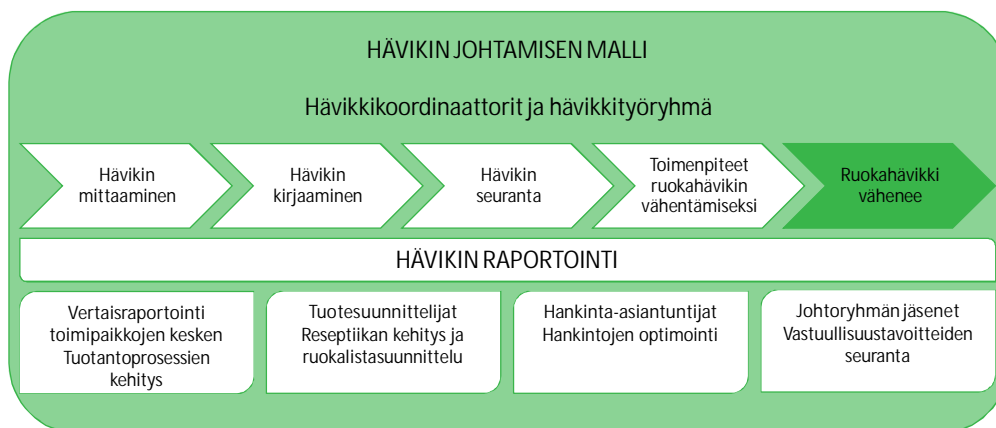
- Kokeilun myötä hävikin mittaamisen, kirjaamisen ja seurannan prosessit ovat selkeytyneet toimipaikoilla
 - Hävikin määrä on lähtenyt osittain laskuun
 - Hävikin seuraamisesta saatua tietoa hyödynnetään päivittäin tuotannonsuunnittelussa, ruokalistasuunnittelussa ja hankinnoissa

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Yhteenvetona



17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

Jatkossa

- Johtamisen mallia voidaan hyödyntää jatkossa myös muilla vastuullisuuden osa-alueilla
- Esimerkiksi sosiaalisen vastuun alueelle kuuluvassa työturvallisuuden varmistamisessa
- Miten johdetaan toimipaikan työturvallisuutta esimerkiksi turvallisuushavaintojen avulla?
- Henkilöstöä osallistamalla ja vastuuttamalla varmistetaan hyvien toimintatapojen juurtuminen ja vertaistiedon vaihtaminen

17.11.2021

Varuke - työpaja 4

VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

KIITOS!

Lisätietoja: Katja Mäkelä, katja.ma.makela@kaarea.fi



VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU

17.11.2021

Varuke - työpaja 4