

Ruokahävikki näkyy hukattuina euroina

Kehitysohjelman marraskuun työpajan aiheena oli ruokahävikki, jota käytiin läpi asiantuntijoiden johdolla. Hävikki puhuttaa, sillä se näkyy kustannuksissa eli hukattuina euroina. Työpajassa pohdittiin hävikin syntyä, sen vaikutuksia ja hallinnan tärkeyttä sekä EU:n raportointivelvoitteen etenemisestä Suomessa ruokapalveluiden osalta.

Tutkija Kirsi Silvennoinen LUKEsta kirjaa hävikin vähentämisen top 3 listaan; keittiön sujuva ja järjestelmällinen perustoiminto, johtaminen ja suunnittelu sekä ruokahävikin mittaaminen.

Projektipäällikkö Taina Seppälä-Kolkka Seinäjoen ammattikorkeakoulusta esitteli julkaisua [Opas ruokahävikin vähentämiseen ammattikeittiöissä Wasteless hanke 2021](#)

Tuotekehityspäällikkö Katja Mäkelä Kaarean ravintopalveluista esitteli hävikin johtamisen mallia ja käytännön kokemuksia sen kehittämisestä. Aiheesta voi lukea lisää uusimmasta Elintarve ja Terveys - lehdestä 5/2021.

Toimitusjohtaja Juha Jokinen Defose Oy:stä kertoi hävikkiin liittyvästä viestinnästä ja viestinnän vaikuttavuudesta.

Asiakasmäärien ennakoiminen haastaa hävikin vähentämistä

Työpajan paneelikeskustelussa käytiin läpi Varuke-kehitysohjelman kymmenelle ruokapalvelutoimijalle tehtyä ruokahävikkikyselyä. Sen mukaan tärkeimmät ruokahävikkiä lisäävät tekijät ovat asiakasmäärien ennakoimisen vaikeus ja ilmoituskäytäntöjen puutteellisuus. Ruokahävikin määrää seurataan kaupallisten sovellusten lisäksi mm. tuotannonohjausjärjestelmän ja Excelin avulla. Seurantalukuja käytettiin apuna tuotannonohjauksessa, konkreettisten tavoitteiden asettamisessa ja poistamalla ruokalistalta vähemmän suosittuja ruokia.

Vastaajista suurin osa oli kuitenkin sitä mieltä, että he eivät vielä hyödyntäneet riittävästi kertynyttä hävikkitietoa lähijohtamisessa. Ruokapalvelutoimijat kirjasivat ylös useita erilaisia tapoja vähentää ruokahävikkiä yhteistyössä henkilöstön ja asiakkaiden kanssa. Vastauksissa nousivat esille muun muassa hävikin määrän mittaamisen ja tiedolla johtaminen tärkeys, ilmoituskäytäntöjen kehittäminen ja moniammatillinen ruokakasvatustyö.

Marraskuun infossa jatkettiin hävikin jäljillä

Varukkeessa tapahtuu -infotilaisuudessa 25.11.2021 aloitettiin korostetusti otsakkeella; Rahaa roskeen – ekologinen ja taloudellinen vastuullisuus. Kaikille avoimessa infotilaisuudessa kerrottiin kootusti työpajan neljä antia.

Infon hävikki-aiheinen materiaali on saatavissa osoitteessa: www.ekocentria.fi/varuke