

Asiaksmäärien ennakoiminen, asiakkaiden ennakkoluulot ja poikkeusolot haastavat ruokahävikin vähentämistä

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman marraskuun hävikkityöpajassa käsiteltiin muun ohjelman lisäksi lokakuussa 2021 kehitysohjelman kymmenelle ruokapalvelutoimijalle tehdyn alkukartoituskyselyn tulokset ruokahävikin hallintaan liittyvistä toimista. Ruokapalvelut tunnistivat pääasiallisimpina ruokahävikkiä lisäävinä tekijöinä asiakasmäärien ennakoimisen vaikeuden ja ilmoituskäytäntöjen puutteellisuuden. Joissakin tapauksissa tilaaja-asiakas saattaa varmuuden vuoksi tilata ruokaa yli tarpeen. Myös poikkeusolot haastoivat ruoan oikean valmistusmäärän arvioimisessa ja asiakkaiden ennakkoluulot joitakin ruokia kohtaan lisäsivät hävikkiä.

Tarjoilu- ja valmistushävikki päivittäin seuratut hävikkilajit

Kyselyn kautta saatujen vastausten mukaan ruokapalveluissa seurataan ruokahävikin määrää pääasiallisesti jollakin kaupallisella sovelluksella. Käytössä oli myös itse kehitetty sähköinen kysely, tuotannonohjausjärjestelmä sekä Excel-taulukko tai vihko hävikin kirjaamista varten. Lisäksi joltain hävikin osalta tehtiin silmämääräistä seurantaa, mutta havaintoja ei kirjattu ylös.

Lautas- ja varastohävikin seuraamisessa tehostettavaa – tiedolla johtamisen tarve tunnistettiin

Ruokahävikin seurantalukuja käytettiin apuna tuotannonohjauksessa, konkreettisten tavoitteiden asettamisessa ja poistamalla ruokalistalta vähemmän suosittuja ruokia. Vastaaajista suurin osa oli kuitenkin sitä mieltä, että he eivät vielä hyödyntäneet riittävästi kertynyttä hävikkitietoa lähijohtamisessa.

Ruokakasvatus yksi keino ruokahävikin vähentämiseen

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.

Pääasialliset tavat hyödyntää hävikkiruokaa oli myydä sitä henkilökunnalle ja asiakkaille. Ulkopuolisille myyntiä ja hävikkiruoan lahjoittamista tehtiin muutamissa ruokapalveluissa.