

Ruokahävikki

Tulokset ja kokemukset mittauksista

- Ohjeita ruokahävikin mittaamiseen ja seurantaan.
Luonnonvarakeskus, Luke, tutkija Marita Kettunen
- Ruokapalveluiden case esimerkit
 - Salon ravitsemis- ja puhtauspalvelut
ruokapalveluohjaaja Mari Portaala ja ravitsemistyöntekijä Susanna Rauhaniemi.
 - Palmia Foods/Ruokapalvelut, projektipäällikkö Niina Leino.
- Hävikkimittaus ja sen tulokset.
Varuke, TKI-asiantuntija Merja Ylönen, Xamk

Tervetuloa virtuaali-infoon
Aloitamme klo 13



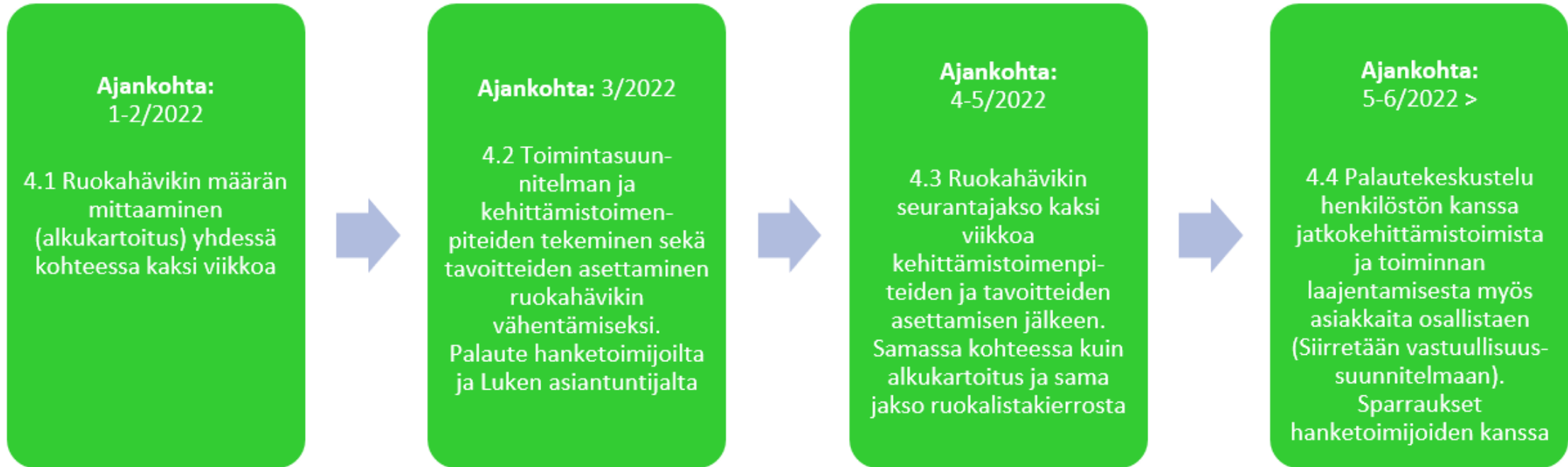
VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA

Tavoite - Ruokahävikin hallinta ruokapalveluissa - kehitystehtävä 4

- Ruokapalvelut valitsevat uuden keinon ruokahävikin vähentämiseksi omassa ruokapalvelussaan.
- Ruokapalvelut ymmärtävät työarjen toimintatapojen ja valintojen vaikutukset ja osaavat tehdä niihin muutoksia, jotka ennaltaehkäisevät ja/tai vähentävät ruokahävikkiä.



Tehtävä jakaantui neljään osaan tammi-kesäkuun 2022 aikana



Mittaus

Suunnittelua ja etenemistä seurattiin tehtävätaulukon avulla

Tehtävän aikana tehtiin

- alkukartoitus
- 2 vko aloitus ja seurantamittaukset.

Alkukartoituksessa sekä mittauksissa kuvattiin

- tavoitteet
- toimenpiteet
- vastuut
- aikataulu
- osallistaminen ja viestintä

Kirjaaminen ja data:
Jamix, Aromi,
BiovaakaFlow, Hukka Ai,
Lukeloki, oma
järjestelmä

Toisen mittauksen jälkeen ruokapalvelut arvioivat myös tehtävän toteutumista sekä vaikutusta eri vastuullisuusosa-alueisiin



Mitattavina ja tarkastelun kohteena olivat

- keittiö-, tarjoiluhävikki ja lautastähde
- hävikin kokonaismäärä, biojätteen osuus
- tarjotut ruoat
- asiakasmäärät
- valmistetun/tilatun ruoan määrä
- osallistaminen/sisäinen- ja ulkoinen viestintä

Sparrauksissa arvioitiin yhdessä saatuja tuloksia sekä kehittämistoimia.

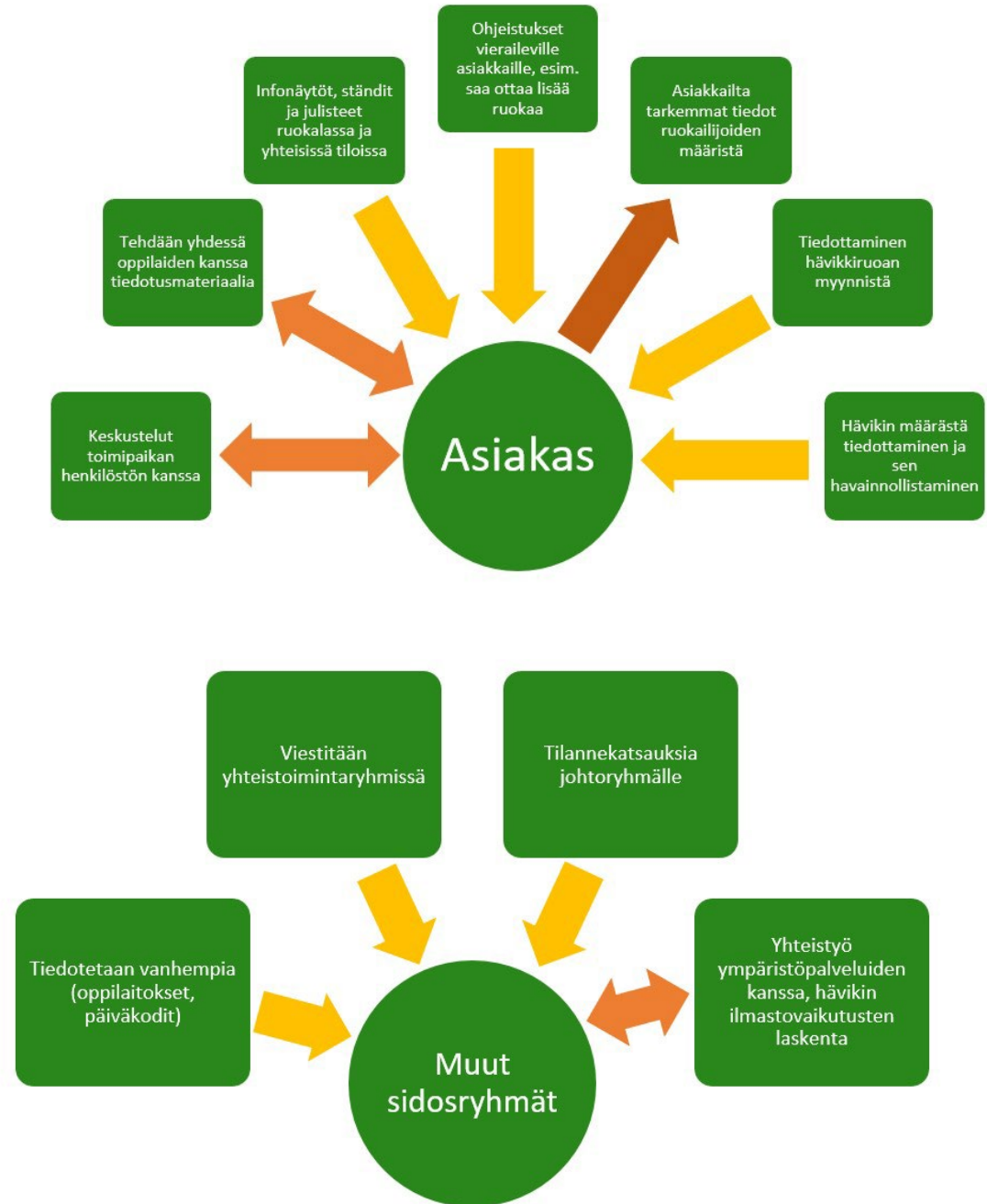
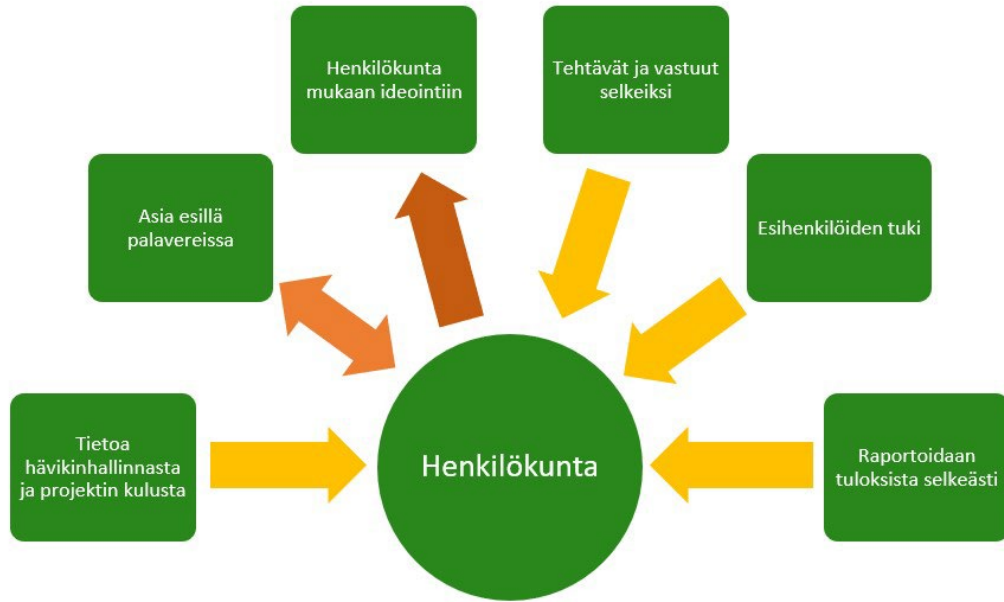
Luken asiantuntijat mukana (kirjalliset kommentit, Lukeloki mittaustulokset)



Sanapilvi: Meri Fagerholm, Xamk



Viestinnän keinot



Kuviot: Meri Fagerholm, Xamk



Kehittämistoimet

Mittaustuloksilla ei ole merkitystä, ellei niitä osata hyödyntää ja tehtävän kautta oli mietittävä konkreettisia hävikin vähentämisen toimia.

yksi linjasto
ruokailun lopussa

hävikin määrien
havainnollistaminen

hävikkiruoan
myynti tai
lahjoitus

tilausten
tarkempi
suunnittelu

oikean kokoiset
astiat ja ottimet

reseptiikan
kehittäminen

asiakaspalautteen
huomiointi

lautaskoko

annoskoko
ruokien järjestys
linjastolla

hävikistä
viestintä

valmistuksen
ja tarjoilun
jaksottaminen

paremmat tiedot
ruokalijamäärästä

Sanapilvi: Meri Fagerholm, Xamk



Yhteenveto

Hävikkiä mitattiin pääsääntöisesti

Linjasto

Puolet

lautastähde

kokonaismäärä

Jo lyhyessä ajassa hävikin määrää saatiin pienennettyä

asetettuihin tavoitteisiin päästiin

Tehtävän aikana pystyttiin hyvin hyödyntämään jo olemassa olevia suunnitelmia

antoi pontta viedä asiaa eteenpäin

edistämään jatkotoimia jo olemassa oleviin käytänteisiin

pilotoida uusia kohteita tai uuden ohjelmiston käyttöä

Yhteinen asia

viestintä tärkeää

henkilöstö hyvin mukana

Linjastohävikki valmistetusta ruoasta keskimäärin

1. mittaus n. 10 %

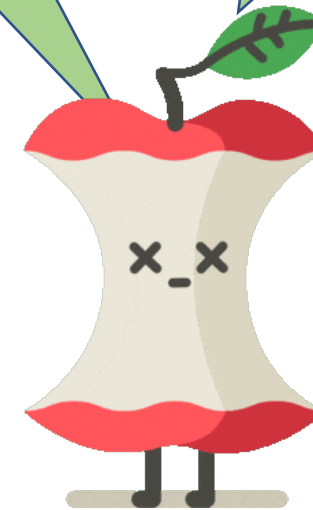
2. mittaus n. 7 %

Parhaimmillaan 7% vähennys
(yksittäinen toimipaikka)

Hävikki g/asiakas

1. mittaus 60-119

2. mittaus 37-111



Lopuksi

- Ruokahävikkiä syntyy ruokatuotannon eri vaiheissa.
- Nollahävikkiin tuskin päästään, mutta sitä kohti voidaan pyrkiä ja asettaa tavoitteita.
- Hävikkiseurannan avulla voidaan osoittaa kehittämiskohteet.
- Seurantalukuja voidaan hyödyntää tiedolla johtamisen välineenä.
- Asetetut tavoitteet, konkreettiset toimenpiteet ja tehty toimintasuunnitelma vie kohti päämäärää.
- Hävikin mittaus tulee olla osa jokapäiväistä toimintaa, kaikki mukana > rutiinitoimenpide.
- Hävikkimäärien lisäksi tärkeitä lukuja
 - asiakasmäärät
 - valmistetun/tilatun ruoan määrä
- Huomioidaan viestintä, osallistaminen.

Menekin ja annoskoon seuranta/tarkennus



Kiitos osallistumisestasi!



- www.ekocentria.fi > Varuke nettisivut
 - Infojen materiaalit
 - Uutiskirjeen tilaaminen
- Yritysten vastuullisuusteot webinaari 11.10 klo 13-14
- Seuraava virtuaali-infot 27.10. klo 13-14





VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA

