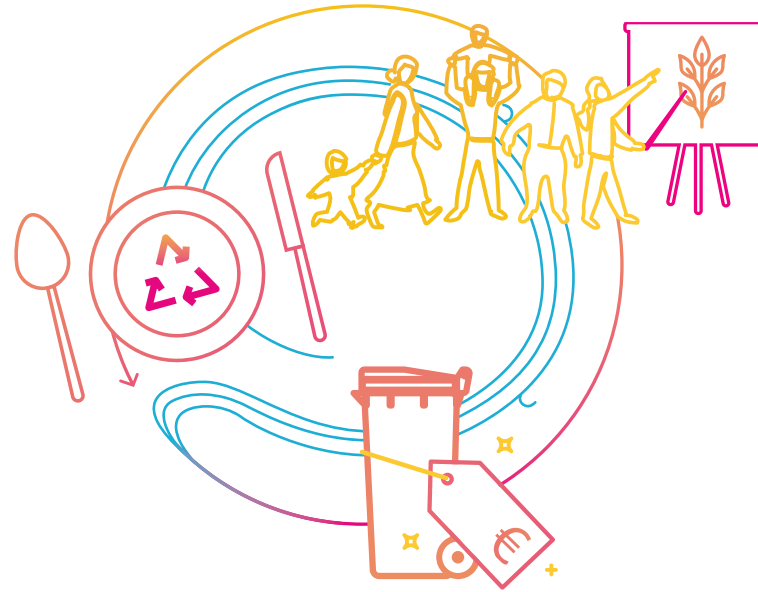


## Miksi ruokapalvelut?

Ruoan tuottaminen, kuljettaminen, valmistaminen ja kuluttaminen aiheuttavat noin kolmanneksen kulutuksen ympäristökuormasta. Luonnonvarakeskuksen tutkimusten mukaan ravitsemispalveluissa noin 16 prosenttia valmistetusta ruoasta päätyy hävikkiin. Määrä on merkittävä sekä talouden että ympäristön kannalta. Hävikin myötä hukataan työaikaa ja muita resursseja.

Kestävän ravinteiden käytön mukaiset ruokapalvelut ostavat kestävästi tuotettuja elintarvikkeita ja raaka-aineita. Ne valmistavat ja jakelevat ruokaa niin, että syntyy mahdollisimman vähän hävikkiä. Hävikki lajitellaan niin, että elintarvikehukan sisältämät ravinteet saadaan tehokkaasti takaisin ruuantuotantoon.

Suurin osa ruokapalveluiden hävikistä syntyy tarjoilutähteistä ja ylivalmistetusta ruoasta, joita ei voida hyödyntää uudelleen. Itse ruuan valmistus on ammattitaitoista eikä keittiöissä juuri synny hävikkiä.



## Kunta voi organisaationa

### Tehostaa ravinteiden kestäväää käyttöä ja kierrätystä

Ruokapalveluiden järjestäjänä ja palvelun ostajana kunnan rooli on merkittävä. Se voi tehostaa ravinteiden kestäväää käyttöä ja kierrätystä kestävään toiminnan viestijänä sekä syntyvän elintarvikehukan uudelleen käytön edistäjänä jätteenkäsittelyn kautta.

### Vähentää ruokapalveluiden hävikkiä

Tämä tuottaa suoraa säästöä hukkaostojen vähentyessä ja jätehuollon kulujen pienentyessä.

### Valistaa ja kasvattaa ruokapalveluiden avulla

Monissa kunnissa esim. päiväkodeissa ja alakouluissa ruokahävikkiin on linkitetty biojätteiden kompostikokeiluja ja oman kasvimaan hoitoa. Kunta voi olla mukana myös erilaisissa muiden toimijoiden toteuttamissa kehittämishankkeissa.

## Vastuulliset toimialat

### Kuntapäätäjät

Hankintaohjeissa ja niiden perusteella tehdyissä kilpailutuksissa on hyvä tuoda esille myös ravinteiden kestävään käyttöön tähtääviä tavoitteita ja toimenpiteitä. Edellytetään esimerkiksi, että tietty osuus elintarvikkeista on tuotettu kestävästi. Strategiset linjaukset antavat selkeää tukea toteutusportaalle.

### Toteutusportaassa esimerkiksi ruokapalvelupäälliköt ja keittiöhenkilökunta

Ruokapalveluhankinnoissa painotetaan ravinteiden käytön kannalta kestävästi tuotettuja raaka-aineita, ruokahävikkiä seurataan niin keittiössä kuin linjastolla ja hävikin määrä ja sen muutos tuodaan esille niin keittiöhenkilökunnalle kuin ruokailijoillekin. Biojäte kerätään erilleen ja ohjataan uudelleenkäyttöön esim. biokaasutuksen tai kompostoinnin kautta peltoon.

## Sidosryhmät

**Kuntapäätäjät** tehdään tietoisiksi ruokahävikin vaikutuksista, jolloin päätöksenteolla voidaan varmistaa toteutusportaalle keittiössä osaamista ja aikaa hävikin vähentämiseen, seurantaan ja neuvontaan.

**Ruokailijat** on saatava mukaan hävikin vähentämiseen ja syntyvän hävikin kierrättämiseen. Biojätteisiin lajitellaan vain biojätettä ja kerätty jäte hyödynnetään mahdollisuuksien mukaan uudelleenkäyttöön orgaanisena aineena.

## Esimerkkejä

Ravitsemuspalveluissa syntyvää hävikkiä voidaan ehkäistä selvittämällä hävikin määrää ja alkuperää ja suunnittelemalla toimintaa ja ruokatilauksia tarkemmin mittaustulosten pohjalta. Myös syntyvän biojätteen käsittely on huomioitava.

### Ylivieskassa vähennettiin linjastojen ruokahävikkiä

Linjastoihin valmistettavaa ruokaa pitäisi pystyä ennakoimaan paremmin, jotta hävikin määrää saataisiin pienennettyä. Myös asiakkaalla on oma vastuunsa: ruokaa tulee ottaa lautaselle vain sen verran kun oikeasti jaksaa syödä. Ylivieskassa on kartoitettu ruokahävikkiä, ja jo hävikin seuranta ja esille tuominen vähensivät hukkaa niin keittiössä kuin linjastollakin.

### Hävikkiruoasta kompostimultaa Korppoossa

Saaristomeren biosfäärialueella Korppoossa päiväkodeissa on lasten kanssa seurattu ruokahävikkiä. Hävikkiä on kompostoitu ja käytetty päiväkodin puutarhassa. Lapset ovat olleet innoissaan ja vieneet uusia ajatuksia innolla myös kotiin.

## Ruokahävikin jakautuminen ruokaketjussa

### Hävikkiä yhteensä lähes 500 miljoonaa kiloa vuodessa

#### Kotitaloudet

120-160 milj. kg

#### Alkutuotanto

50-60 milj. kg

#### Teollisuus

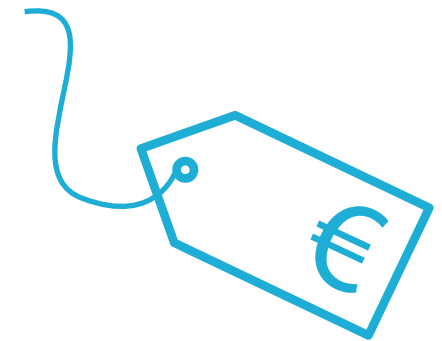
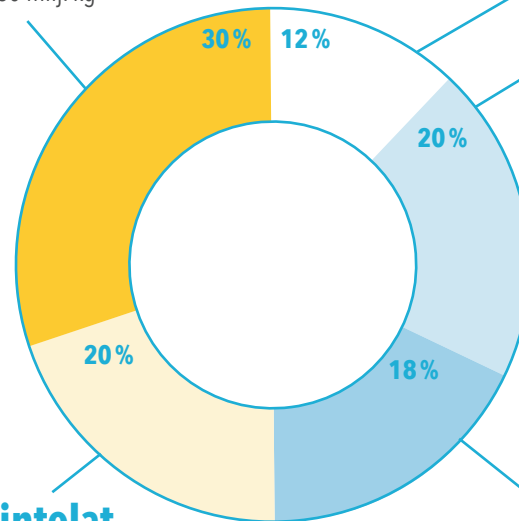
75-105 milj. kg

#### Ravintolat

75-85 milj. kg

#### Kauppa

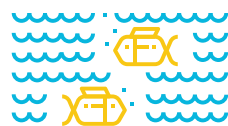
65-75 milj. kg



### Yhteensä kuntien ruokahävikkikustannukset ovat n. 50 milj. €/vuosi

Jokainen kuntalainen tuhlaa vuosittain **100 euroa** heittämällä ruokaa roskeen.

Lähteet: MT2018, Kuluttaja 2020



# 50 %

Gloobaalisti ruoka aiheuttaa puolet kaikista kulutuksemme vesistöjä rehevöittävästä päästöstä.