Ruokahävikin vähentämisen hyvät käytänteet kaikkien hyödynnettäväksi

7.12.2023

Wasteless Food Services in Finland -hankkeessa tunnistettiin ja kokeiltiin ruokahävikin vähentämiseen ja ehkäisemiseen tähtääviä toimintatapoja yhteistyössä ruokapalvelutoimijoiden kanssa. Tavoitteena oli kehittää ruokahävikin vähentämisen hyvistä käytänteistä toimintamalleja, joita erityyppiset ammattikeittiöt voisivat ottaa käyttöön ja edelleen soveltaa omassa toiminnassaan. Hyvien käytänteiden pohjalta tuotetuissa ruokahävikin vähentämisen ohjeistuksissa huomioitiin ruokapalveluiden erilaiset palvelu- ja toimintakonseptit.

Hankkeen kehittämisyhteistyössä oli mukana toimipaikkoja, jotka ottivat vasta ensiaskeleita ruokahävikin hallinnassa. Osalla toimijoista oli puolestaan jo pitkälle viety suunnitelma ja monipuolisia keinoja ruokahävikin vähentämiseksi. Hyvien käytänteiden tunnistamisessa ja kuvaamisessa olikin tärkeää huomioida myös nämä tasoerot, jotta hankkeessa tuotettava hyvien käytänteiden malli tarjoaisi konkreettisia vinkkejä ja kehittämisen tukea sekä palvelukonseptiltaan erityyppisille että hävikinhallinnan suhteen erilaisessa kehittämisen vaiheessa oleville ruokapalveluille.

Ruokapalveluissa tunnistetut ja käyttöön juurrutetut hyvät käytänteet ovat merkittävä käytännön apu ruokahävikin ehkäisemisessä. Ruokahävikkiä vähentämällä parannetaan toiminnan tulosta, ja kestävä, vastuullinen toiminta tuottaa lisäarvoa niin ruokapalvelutoiminnalle kuin sidosryhmille ja asiakkaille.

Hyvät käytänteet selkeiksi ohjeiksi

Ruokapalvelutoimijat toivoivat, että ruokahävikin hallinnan tueksi tuotettavat ohjeet ja aineistot ovat mahdollisimman yksinkertaisia, yksiselitteisiä ja selkeitä, ja niiden helposti ymmärrettävää tekstisisältöä on täydennetty myös kuvilla. Kuvallisia ohjeita ja opastusvideoita pidettiin erityisen hyödyllisinä, koska ne tukevat

hyvin myös sellaisen henkilöstön ohjaamista ja perehdyttämistä, joiden äidinkieli on muu kuin suomen kieli.

Ruokapalvelutoimijoiden toiveet helposti käytettävien ohjeiden ja aineistojen käyttöliittymästä vaihtelivat. Osa suosi digitaalista, älypuhelimella tai tabletilla käytettävää ohje- ja perehdytysaineistoa. Digitaaliset ohjeistukset nähtiin keittiön arjessa käteviksi ja myös tulevaisuuden kehityssuunnaksi. Osa toimijoista puolestaan kertoi, että kaipaa digitaalisten ohjeiden rinnalle myös tulostettavia tai painettavia ohjeistuksia, kuten työkortit, huoneentaulut tai ohjekansiot. Fyysisiä ohjeita tarvittiin esimerkiksi ruokapalveluissa, joissa puhelimen tai tabletin käyttäminen koettiin hitaaksi tai hankalaksi tehtävien ohessa.

Digitaalinen opas kehittämisen tueksi

Jotta Wasteless Food Services in Finland -hankkeen hyvien käytänteiden malli olisi mahdollisimman käytännönläheinen ja helposti sovellettava erilaisissa ruokapalveluissa, tuotetaan ruokahävikin vähentämisen tueksi digitaalinen opas ThingLink-alustalle. Oppaaseen kiteytetään hankkeen yhteistyöhön osallistuneiden ruokapalveluiden kokeilemat, käyttämät ja hyödyllisiksi havaitsemat ruokahävikin vähentämistä edistävät toimintatavat. Käytännöt kuvataan lyhyinä videoina ja kehittämisen askeliksi jaettuina työkortteina. Myös hankkeen ruokapalvelutoimijat osallistettiin yhteisessä työpajassa oppaan sisällön hiontaan.

Työkorteissa ja koulutusvideoissa periaatteena on, että niissä ei pyritä antamaan toimijakohtaisia, suoraan käyttöön otettavia ”tee täsmälleen näin -ohjeita”. Oppaaseen koottujen hyvien käytäntöjen onkin ennen kaikkea tarkoitus herättää ja innostaa ruokapalvelutoimijat tarkastelemaan ja kehittämään oman toimipaikkansa toimintatapoja koko henkilöstön yhteistyöllä. Opas kannustetaan ottamaan työyhteisöissä käytävän yhteisen keskustelun ja kehittämisen lähtökohdaksi, koska hyvien käytänteiden leviäminen ja juurtuminen vaatii aina ihmisten välistä kanssakäymistä sekä ”mutustelua”, räätälöimistä ja soveltamista kuhunkin käyttöympäristöön istuvaksi (Koskimies ym., 2012, s. 14–15).

Hävikin mittaaminen yksi oppaan ydinsisällöistä

Hankkeessa tunnistetut hävikin hallintaa edistävät hyvät käytänteet liittyvät muun muassa ruokahävikin mittaamisen ja seurannan toteuttamiseen, seurantatietojen hyödyntämiseen sekä hävikin ehkäisemiseen esimerkiksi suunnittelun, ennakoinnin, tiedolla johtamisen ja viestinnän keinoin.

Hyvän ruokahävikin hallinnan perusedellytyksiä ovat, että jokaisessa toimipaikassa on vaaka ja syntyvä ruokahävikki punnitaan ja kirjataan ylös päivittäin. Onnistunut, vertailukelpoinen mittaaminen varmistetaan luomalla mittaamiselle omaan toimintaan sopiva prosessi, jonka toteuttamiseen ohjeistetaan selkeästi ja tarkasti. Hävikin lisäksi on oleellista seurata asiakasmääriä, jotka voidaan kirjata ylös, esim. kassan myyntiraporttien, lautasten tai tarjottimien määrän tai ennakkotilausten ja tilausmuutosten perusteella. Monissa paikoissa hyvä käytäntö on, että seurantatiedot kirjataan työn lomassa ensin paperisisille lomakkeille ja ne tallennetaan kootusti sähköiseen muotoon.

Wasteless Food Services in Finland -hankkeen opas kannustaa ja luotsaa ruokapalveluita systemaattiseen ruokahävikin hallinnan kehittämiseen. Se on tarkoitettu hyödynnettäväksi henkilöstön perehdytyksessä ja koulutuksessa ja tarjoaa ideoita toiminnan vaiheittaiseen kehittämiseen. Opas julkaistaan helmikuussa 2024.

Wasteless Food Services in Finland -hanketta rahoitetaan Maa- ja metsätalousministeriön Ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta, rahoituksen on myöntänyt Ruokavirasto.

Lue lisää hankkeen verkkosivuilla.

Taina Seppälä-Kolkka
restonomi (ylempi AMK), asiantuntija, TKI
SeAMK

Niina Rantakari
ETM, FM, projektipäällikkö
SeAMK

Kirta Nieminen
restonomi (ylempi AMK), lehtori
SeAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä erilaisten elintarvikesektorin hankkeiden parissa.

Lähteet:

Koskimies, M., Pyhäjoki, J. & Arnkil, TE. (2012). *Hyvien käytäntöjen dialogit. Opas dialogisen kehittämisen ja kulttuurisen muutoksen tueksi.* https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/90856/URN_ISBN_978-952-245-638-0.pdf?sequence=1&isAllowed=y