Ruokahävikin vähentämisen tärkeys ja ruokapalvelutoimijoiden mahdollisuudet vaikuttaa syntyvään ruokahävikkiin

29.11.2024

Ruokahävikin vähentäminen on keskeinen osa kestävää kehitystä ja vastuullista resurssien käyttöä. Suunnitelmallisuus, koulutus ja yhteistyö auttavat vähentämään hävikkiä ja edistämään vastuullisia toimintatapoja.

Suomalainen ruokajärjestelmä on moniulotteinen verkosto, joka ulottuu pellolta pöytään. Ruokajärjestelmän kestävyyden parantaminen on välttämätöntä, jotta voimme vastata ilmastonmuutoksen haasteisiin ja varmistaa ruokaturvan tuleville sukupolville. Yksi keskeisimmistä keinoista parantaa ruokajärjestelmän kestävyyttä on ruokahävikin vähentäminen.

Ruokahävikin vähentämisen tärkeys

Ruokahävikki on merkittävä ongelma, joka kuormittaa ympäristöä ja aiheuttaa taloudellisia menetyksiä. Suomalaisessa ruokaketjussa päätyy vuosittain noin 400 miljoonaa kiloa ruokaa jätteeksi. Tämä tarkoittaa, että noin 10–15 % kaikesta ruoasta menee hukkaan. Ruokahävikin vähentäminen ei ainoastaan säästä resursseja, vaan myös vähentää kasvihuonekaasupäästöjä ja edistää ruokaturvaa.

Ruokapalvelutoimijoiden rooli

Ruokapalvelutoimijat, kuten ravintolat, koulut ja sairaalat, ovat avainasemassa ruokahävikin vähentämisessä. Heillä on mahdollisuus vaikuttaa merkittävästi siihen, kuinka paljon ruokaa päätyy jätteeksi. Wasteless Food Services in Finland (WFSF) -hankkeessa ruokapalvelutoimijoille tehdyissä haastatteluissa ja loppukyselyssä nousi vahvasti esille, että ruokapalvelut eivät pysty yksin vähentämään ruokahävikin määrää, vaan tarvitaan yhteistyötä kaikkien sidosryhmien kanssa. Ruokajärjestelmän eri toimijoille sekä muille asiakas- ja sidosryhmille tulee jakaa tietoa siitä, mitä toimia ruokapalvelutoimijat ovat tehneet ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämiseksi. Ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentäminen tuotanto- ja kulutusvaiheissa vaatii erilaisia räätälöityjä lähestymistapoja ja toimenpiteitä, joilla ruokapalvelujen asiakas- ja sidosryhmät saadaan sitoutettua vähentämään hävikkiä yhteistyössä ruokapalvelutoimijoiden kanssa. Hanketoimijat havaitsivat WFSF-hankkeen aikana, että ruokahävikin ehkäisyn ja vähentämisen keskeiset haasteet liittyvät viestintään, tiedon keruuseen, tiedolla johtamiseen ja yhteistyöhön asiakas- ja sidosryhmien kanssa.

Uusi rahoitus mahdollistaa ruokahävikkityön jatkumisen

Lokakuussa alkoi uusi hanke, Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB-hanke (HävikkiHUB), joka on luonteva jatko Wasteless Food Services in Finland -hankkeessa aloitetulle työlle. Uusi hankerahoitus mahdollistaa hyvin alkaneen työn jatkamisen ja laajentamisen koko ruokaketjun kattavaksi. Tavoitteena hankkeessa on vähentää hävikkiä entisestään ja tehostaa ruokahävikin hallintaa kaikissa ruokaketjun osissa. Uuden rahoituksen ansiosta voidaan ottaa mukaan kaikki ruokaketjun toimijat. Tämä kokonaisvaltainen lähestymistapa varmistaa, että hävikin vähentämiseen käytettävät keinot ovat tehokkaita.

Hankkeessa panostetaan erityisesti koko ruokaketjun yhteistyöhön, sillä yhdessä toimimalla voimme saavuttaa parhaat tulokset. Yhteistyöllä ja uusilla innovaatioilla voimme tehdä ruokaketjusta entistä kestävämmän ja vähentää ruokahävikkiä merkittävästi.

HävikkiHUB-hankkeen tavoitteena on koota ajantasainen tieto ja materiaalit ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämisestä ja hyödyntää sitä osaamisen sekä yhteistyön kehittämisessä. Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB-hanke kokoaa hankkeen tarjoamiin koulutuksiin ruokapalvelutoimijat, ruokapalvelujen sidosryhmät ja asiakkaat, tutkijat, kehittäjät, opettajat, opiskelijat, kuntapäättäjät ja muut sidosryhmät. HävikkiHUB-hanke tarjoaa toimijoille mahdollisuuden verkostoitua, jakaa hyviä käytänteitä ja onnistuneita case-esimerkkejä sekä kehittään yhteistyötä.

HävikkiHUB-hankkeessa toteutetaan osaamisen ja yhteistyön kehittämisen koulutuskokonaisuus ruokapalvelutoimijoille ja heidän sidosryhmillensä ja asiakkaillensa. Koulutuskokonaisuuden tavoitteena on syventää ruokahävikin hallintaan liittyvää osaamista ja motivaatiota ruokapalveluissa sekä niiden asiakas- ja sidosryhmissä. Koulutuskokonaisuudet lisäävät ruokapalveluiden ja sidos- ja asiakasryhmien välistä yhteistyötä ruokahävikin vähentämiseksi. Koulutuksissa juurrutetaan ruokahävikin hallintaan liittyviä

toimenpiteitä osaksi jokapäiväistä toimintaa lisäämällä ruokahävikkitoimiin liittyvää yhteistä ymmärrystä sekä varmistetaan ruokahävikin hallinnan jatkuva kehittäminen. Hankkeen viestinnässä korostuvat näkyvyys ja vaikuttavuus eri kanavissa.

Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB-hanke

- Toteutusaika 1.10.2024 – 31.3.2026.
- Maa- ja metsätalousministeriön rahoitus ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta. Rahoituksen myönsi Ruokavirasto.
- Hanketta koordinoi Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK) ja osatoteuttajina ovat Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (Xamk) ja Ammattikeittiöosaaja ry (AMKO).
- Hankkeen tapahtumia voi seurata hankesivuilta, jotka rakentuvat hankkeen edetessä.

Kestävämpi suomalainen ruokajärjestelmä on mahdollinen, kun kaikki osapuolet sitoutuvat vähentämään ruokahävikkiä ja edistämään kestävää kehitystä. Ruokahävikin vähentäminen vaatii yhteistyötä koko ruokaketjussa. Viljelijöiden, valmistajien, jakelijoiden ja kuluttajien on tehtävä yhteistyötä, jotta ruokahävikki saadaan minimoitua. Ruokapalvelutoimijat voivat toimia esimerkkinä ja suunnannäyttäjinä tässä työssä.

Taina Seppälä-Kolkka
asiantuntija, TKI
Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SeAMK

Kirta Nieminen
lehtori, restonomikoulutus
SeAMK

Kirjoittajat työskentelevät SeAMK Kestävät ruokaratkaisut-painoalalla ruokahävikin ja vastuullisuuden parantamiseen liittyvässä hankkeessa ja ovat mukana Yhteistyöllä hävikkiosaaja HävikkiHUB-hankkeessa. Taina Seppälä-Kolkka on hankkeen projektipäällikkö ja Kirta Nieminen hankkeen asiantuntija.

Hankesivut: https:// havikkihub-hanke/