



Ruokahävikin vähentämisen tärkeys ja ruokapalvelutoimijoiden mahdollisuudet vaikuttaa syntyvään ruokahävikkiin

29.11.2024

Ruokahävikin vähentäminen on keskeinen osa kestävästä kehityksestä 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 kestävyysparantaminen on välttämätöntä, jotta voimme vastata ilmastonmuutoksen haasteisiin ja varmistaa ruokaturvan tuleville sukupolville. Yksi keskeisimmistä keinoista parantaa ruokajärjestelmän kestävyttä on ruokahävikin vähentäminen.

Ruokahävikin vähentämisen tärkeys

Ruokahävikki on merkittävä ongelma, joka kuormittaa ympäristöä ja aiheuttaa taloudellisia menetyksiä. Suomalaisessa ruokaketjussa päättyy 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 kasviuonekaasupäästöjä 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 hävikkiosaaajaksi 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 hävikkiosaaajaksi HävikkiHUB-hanke kokoaa hankkeen tarjoamiin koulutuksiin ruokapalvelutoimijat, ruokapalvelujen sidosryhmät ja asiakkaat, tutkijat, kehittäjät, opettajat, opiskelijat, kuntapäätäjät ja muut sidosryhmät. HävikkiHUB-hanke tarjoaa toimijoille mahdollisuuden verkostoitua, jakaa hyviä käytänteitä ja onnistuneita case-esimerkkejä sekä kehittää 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 ruokahävikkitoiimiin liittyvää yhteistä ymmärrystä sekä varmistetaan ruokahävikin hallinnan jatkuva kehittäminen. Hankkeen viestinnässä korostuvat näkyvyys ja vaikuttavuus eri kanavissa.

Yhteistyöllä hävikkiosaaajaksi 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 kestävästä 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 hävikkiosaaaja HävikkiHUB-hankkeessa. Taina Seppälä-Kolkka on hankkeen projektipäällikkö ja Kirta Nieminen hankkeen asiantuntija.

Hankesivut: [https:// havikkihub-hanke/](https://havikkihub-hanke/)