Ruoka on liian halpaa?

17.12.2019

Vietimme 4.9.2019 enimmäistä suomalaisen ruoan päivää. Suomalaista ruokaa arvostetaan, vai arvostetaanko? Keskimäärin kukin kuluttaja heittää roskiin vuosittain kymmeniä kiloja ruokaa, koska ruoka esim. pilaantuu tai unohtuu jääkaappiin, sitä ostetaan tai valmistetaan liikaa tai se ei kelpaa. Hävikkiä syntyy myös joukkoruokailussa. Pelkästään ruokapalvelusektorilla muodostuu 79 miljoonaa kilogrammaa ruokahävikkiä vuodessa. Syitä ovat mm. tarjoiluun tai valmistusmäärien ennustamisen liittyvät vaikeudet.

Kouluruokaa syömättömien osuus on merkittävä, olipa kyse sitten lapsista, nuorista tai henkilökunnasta. Hiljattain Seinäjoella tehdyssä valtuustoaloitteessa vaaditaan järkeä kouluruokaan, joka on budjetin ja vallitsevien kansallisten ravitsemissuositusten mukaan suunniteltua ja valmistettua. Aloitteen tekijä vaatii kouluihin mm. voita ja kevytmaitoa. Kouluruoka on suunniteltu ja valmistettu kansallisten ravitsemissuositusten ja julkisen budjetin mukaisesti ravitsemisalan ammattilaisten toimesta. Jokin yhtälössä ei täsmää?

Hankkeella torjutaan ruokahävikkiä suurtalouskeittiöissä

Joukko suuria eteläpohjalaisia julkisten ravitsemispalvelujen toimijoita ja kehittäjiä on ryhtynyt mittaviin toimiin hävikin torjumiseksi EAKR-rahoitteisessa SeAMKin hallinnoimassa Wasteless-hankkeessa. Hankkeen tavoitteena on kehittää suurtalouskeittiöiden ja ruokapalvelukeskusten ruokahävikin seurantaa tehokkaammaksi sekä vaikuttaa hävikin vähenemiseen mm. reseptiikan ja digitaalisen mittaamisen kautta. Tavoitteena on kehittää syntyvän ruokahävikin hyödyntämistä nykyistä paremmin. Tavoitteena on myös kehittää tilaustoimitusprosessia, jolla voidaan esim. sairaaloissa ja vanhusten palveluissa vaikuttaa tilattavan ruuan ja syntyvän hävikin määrään.

Kuluttajana voimme osoittaa arvostusta ympäristöä, ruokaa ja sen tuottajia ja jalostajia kohtaan esimerkiksi suunnitelmallisilla valinnoilla ja ostomäärillä, niin että ruokaa ei jää yli, mutta ylimääräisiä ajoja ei tarvitse tehdä kauppareissujen takia. Jos ruokaa on jäämässä yli, sen voi viedä esimerkiksi yhteiseen jääkaappiin. Kasvattajina ja vanhempina voimme omalla esimerkillämme osoittaa joko arvostavamme ruokaa tai myös arvostuksen puutteen. Ruoka-alan ammattilaisina voimme optimoida koko ketjun toimintaa sekä kehittää alaa kouluttamisen, tutkimuksen ja kehittämisen avulla.

Hanne Ala-Harja
yliopettaja
SeAMK Ruoka

Lähteet:

Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Katajajuuri, J-M., Nisonen, S., Pietiläinen, O. & Timonen K.

2019. WASTESTIMATOR : Ruokahävikin päivitetyt mittaustulokset ja ruokahävikin seurantatyökalun kehittäminen: kotitaloudet ja ravitsemispalvelut. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 32/2019. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 63 s

Ruokahävikin vähentäminen julkisissa suurkeittiöissä – Wasteless (2019). Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Saatavilla: https://app-staging.seamk.hion.dev/yrityksille/tki-projektit/ruokahavikin-vahentaminen-julkisissa-suurkeittioissa-wasteless/