

Ruokahävikin vähentäminen näkökulmia – Gastro 2022

3.6.2022

Messumatkalta Gastro Helsinki-messuille saatiin uusia näkökulmia ruokahävikin vähentämisen, sekä tulevaisuuden näkymistä suurtalouskeittiöissä. Ruokaviraston rahoittamaan Wasteless Food Services in Finland-hankkeen puitteissa tutustuimme alan uusiin trendeihin ja polttavimpiin puheenaiheisiin. Messut järjestettiin 18-20.5.2022 Helsingin messukeskuksessa, tapahtuma esittelee alan osaajille ja opiskelijoille ajankohtaisia ravintolamaailman kuulumisia sekä ravintola-alan tulevaisuuden uusia tuulia.

Keskeisimpinä aihealueita hankkeen näkökannalta olivat ruokahävikin vähentäminen, ruokakulttuuri ja trendit. Messuilla juttelimme Biovaaka Oy:n myynti – ja markkinointipäällikön Laura Järvisen kanssa, ruokahävikin seuraamisesta ja hallinnoinnista. Hänen mukaansa tärkeintä ruokahävikin pienentämisen suhteen on herätellä ihmisiä konkreettisen tiedon ja reaaliaikaisen hävikinseurannan avulla. Järvinen piti myös tärkeänä koulumaailmassa lautasmallin toteutumista ja terveellisiä ruokatottumuksia. Keskusteluissa nousi esille myös ruokahävikin tulevaisuus. Teknologian kehittyminen ja tietoisuuden lisääminen niin kuluttajien kuin koko ruokaketjun suhteen on tulevaisuudessa tärkeää. Uudenlaiset visiot ja innovaatiot toivottavasti tukevat ruokakulttuurimme muuttumista sekä terveellisten elämäntapojen korostamista.

Valtakunnallisessa Wasteless-hankkeessa pyritään valittujen toimijoiden osallistamisen kautta, tekemään konkreettisia toimenpiteitä ruokahävikin hallinnan ja seurannan suhteen. Hankeaika on 1.12.2021-30.11.2023. Hankkeessa selvitetään toimijoiden nykytila hävikin seuraamisen, suunnittelun ja ennakoinnin suhteen. Alkukartoituksen jälkeen on tarkoitus standardisoida ruokahävikin seurannanmalli toimijoiden käyttöön, jolla pyritään ennalta ehkäisemään syntyvän hävikin määrää. Hankkeessa on mukana SeAMK lisäksi Jamk, Xamk, ja Ammattikeittiöosaajat ry.

Merja Mäkipelkola

Projektityöntekijä
Wasteless Food Services in Finland -hanke
SeAMK

Lue lisää Wasteless Food Services in Finland -hankkeesta täältä.