# Tarjoiluhävikin myynti Soinin keskuskeittiöllä

19.12.2019

## Tiivistelmä

Tässä artikkelissa tutustuttiin Soinin kunnan keskuskeittiön tarjoiluhävikin myyntiin. Keskuskeittiön tarjoiluhävikki koostuu ns. ylijäämäruoasta, josta suurin osa tulee yhtenäiskoulun ruokalinjaston ruokahävikistä. Tarjoiluhävikkiä syntyy keskimäärin 5-10 annosta arkipäivässä ja se on mahdollista myydä tilanteen mukaan kunnan työntekijöille. Ruokaa on kokeiluluontoisesti myyty kunnan työntekijöille syksystä 2019 lähtien osana ruokahävikin vähentämisen toimintasuunnitelmaa Etelä-Pohjanmaalle. Haastatteluiden ja seurannan perusteella paras tapa toteuttaa laaja-alaisempi myynti, olisi tiedottaa kunnan henkilökuntaa mahdollisuudesta ostaa ruokaa heti lounaan jälkeen klo 12.15. Ostajat toisivat mukanaan omat astiansa ja keittiöllä olisi vaaka, jolla ruoka punnittaisiin. Tapahtuma kuitattaisiin listalle ja maksu menisi teknisen toimen kautta laskuna esim. kerran vuodessa.  Tarjoiluhävikin määrän ja vaihtelun takia, myyntitulot olisivat kunnassa suhteellisen pieniä, n. 1000-2000 € vuodessa, mutta yksittäiselle ihmiselle ruoan ostamisella voisi olla arkea helpottavia vaikutuksia. Tämä voisi lisätä kunnan työntekijöiden työhyvinvointia.

## Tausta

Ruokahävikki herättää tällä hetkellä paljon keskustelua. Tutkimusten mukaan tuotetusta ruoasta jopa kolmannes joutuu hävikkiin. Tämä tarkoittaa ruokaketjun tuotantopanosten menetysten lisäksi turhaan syntyneitä ympäristöpäästöjä (Katajajuuri 2018). Ruokahävikki voidaan jakaa kolmeen hävikkilajiin, joita ovat: keittiöhävikki, lautashävikki ja tarjoiluhävikki. Keittiöhävikkiä syntyy ruoan valmistamisesta, lautashävikkiä ruokailijoilta syömättä jääneestä ruoasta ja tarjoiluhävikkiä siitä, kun ruokaa jää syömisen jälkeen ylimäärin tarjolle. Aiemmissa selvityksissä on todettu, että suurin hävikkilaji on tarjoiluhävikki, jota syntyy jopa yli puolet kokonaishävikistä (esim. Wasteless-hanke). Erityisesti tarjoiluhävikin joutumista jätteeksi tulisikin välttää, jotta ruokahävikkiä saadaan vähennettyä. Tilanteeseen on herätty ja ruokahävikin vähentämiseksi tehdään tällä hetkellä monenlaisia toimia.

Etelä-Pohjanmaalla on laadittu ”Ruokahävikin vähentämisen toimintasuunnitelma” vuonna 2019 (Anttila ym. 2019). Toimintasuunnitelma on laadittu Interreg Europe-rahoitteisessa hankkeessa ”EcoWaste4 Food”, joka toimii useassa Euroopan unionin maassa. Suomessa toimintasuunnitelmaa ovat kirjoittaneet Etelä-Pohjanmaan liitto ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun (SeAMK) Ruoka-yksikkö. Toimintasuunnitelma pitää sisällään 10 maakunnallista toimenpidettä, joilla pyritään vähentämään ruokahävikkiä monen eri organisaation voimin.

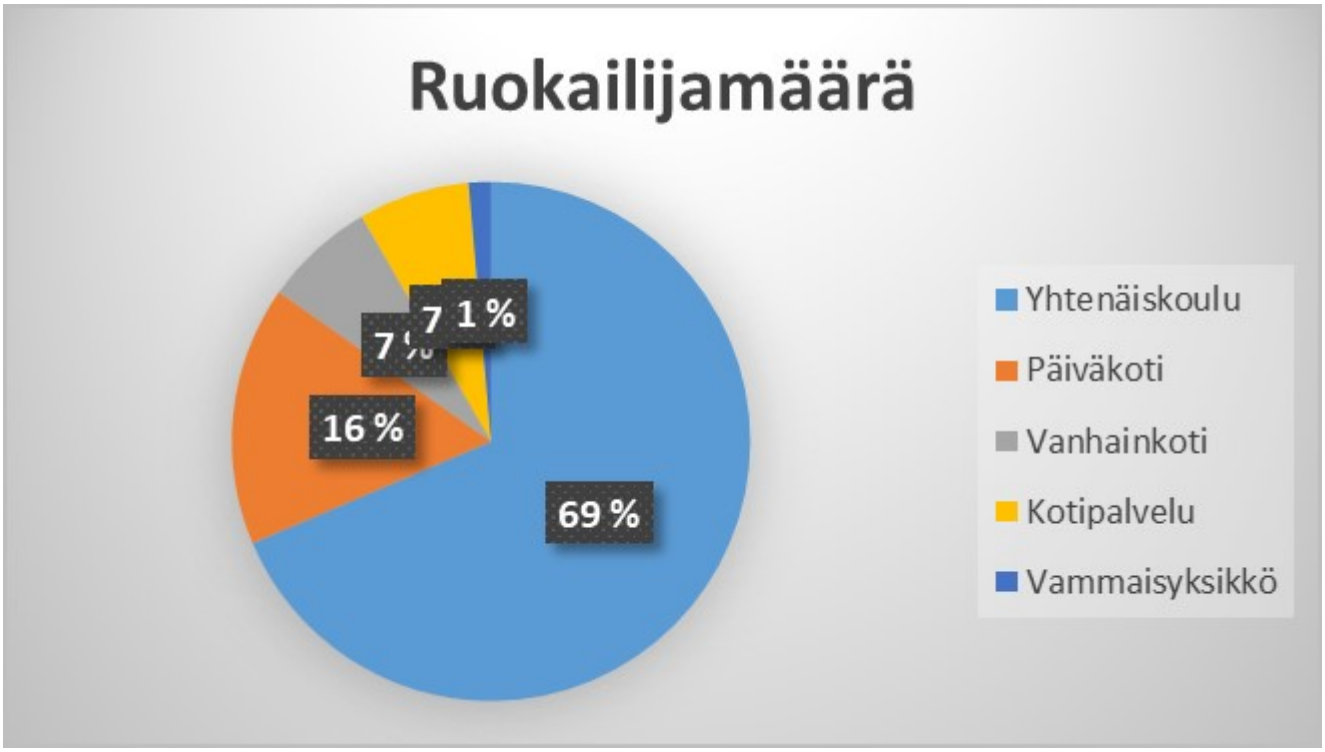
Yksi kymmenestä toimenpiteestä on ollut Soinin kunnan keskuskeittiön ylijäämäruoan myynti ulkopuolelle.

Soinissa ruokahävikin määrä on ollut pientä, ja sitä syntyy pääasiassa yhtenäiskoululla. Ruokahävikin määrää ei ole kuitenkaan tilastoitu tarkkaan ja siksi sen myyntipotentiaalia on ollut vaikea arvioida. Myyntikokeilua ja alkukartoitusta on lähdetty toteuttamaan syksyllä 2019. Kävin tutustumassa keskuskeittiön ruokahävikin myyntikokeiluun joulukuussa 2019.

# Tarjoiluhävikin määrän selvittäminen

Soinin keskuskeittiön ylijäämäruoan eli tarjoiluhävikin myyntiä on suunniteltu jo pitkään. Koska suurin osa tarjoiluhävikistä syntyy yhtenäiskoulun tarjoiluhävikistä, seurasin keskuskeittiön toimintaa koulukeskuksesta käsin. Pääsin tarkkailemaan koululaisten lounastamista, lautashävikin määrää sekä keittiön toimintaa. Lisäksi pääsin keskustelemaan keittäjien sekä ravitsemuspalveluesimiehen kanssa ruokahävikistä sekä ruoan myynnin toteutustavoista. Tein yksityiskohtaisemman haastattelun ravitsemispalveluesimies Kaarina Heikinmäelle. Lisäksi pääsin vaihtamaan ajatuksia opettajien kanssa siitä, miten kiinnostuneita he ovat ostamaan ylijäämäruokaa, ja kuinka myynti olisi heille helpointa.

Vierailun aikana selvisi, että Soinin kunnan keskuskeittiöllä valmistetaan arkipäivisin ruokaa n. 430 ihmiselle. Yhtenäiskoulun osuus on tästä määrästä 300 henkeä. Ruokaa valmistetaan koulun lisäksi päiväkoti Laulumaan ja Soini-talon tarpeisiin sekä vanhainkoti Kotivaaralle ja vammaisyksikkö Neliapilalle. Tarjoiluhävikin myyntipotentiaali on suurin yhtenäiskoululla (Kuvio 1). Haastatteluiden perusteella tarjoiluhävikin määrä on hyvin riippuvaista siitä, mitä ruokaa on tarjolla ja aiheuttaa tarjoiluhävikin määrässä suurta päivittäistä vaihtelua.




Kuvio 1. Valmistetun ruoan jakautuminen eri toimijoiden kesken Soinin keskuskeittiöllä

# Tarjoiluhävikki hyödynnetään jo nyt

Nykyisin tarjoiluhävikki ei mene koululta jätteeksi, vaan tarjoiluhävikki lastataan koululta päivän päätteeksi kuljetettavaksi takaisin keskuskeittiölle, jossa se jäähdytetään nopeasti ja pakastetaan myöhempää käyttöä varten. Keskimääräinen tarjoiluhävikki arvioitiin 5-10 annokseksi päivässä (Kuva 1). Tarjoiluhävikkiä voidaan hyödyntää seuraavina päivinä mahdollisuuksien mukaan. Osa tarjoiluhävikistä laitetaan kuitenkin biojätteeseen, jos eri ruokalajit ovat selkeästi sekoittuneet keskenään tai mukana on särkyneitä pakkauksia. Lisäksi joitain ruokalajeja ei voi pakastaa ja esimerkiksi perunasta tuleva hävikki laitetaan jäteastiaan.



Kuva 1. Tarjoiluhävikkiä salaatista, kalapyöryköistä ja perunamuusista Soinin yhtenäiskoululta 3.12.2019. Tällä kertaa tarjoiluhävikki oli arviolta toistakymmentä annosta eli pari kiloa (Kuvat: Kari Laasasenaho.

Tarjoiluhävikkiä ei synny käytännössä lainkaan vanhus- ja vammaisyksikössä, sillä annokset tarjotaan asiakaskohtaisesti. Ruokahävikkiä toki syntyy, mutta jos ruokaa jää yli, se on pääasiassa lautashävikkiä, jota on hankala hyödyntää hygienian takia. Lisäksi päiväkodin tarjoiluhävikkiä ei yleensä säilötä myöhempää käyttöä varten, koska lasten käyttämällä ruokalinjastolla on tartuntatautiriski. Päiväkodin henkilöstölle on kuitenkin annettu mahdollisuus ostaa tarjoiluhävikkiä.

Eri ruokahävikkien laatuja ei mitata säännöllisesti, mutta ravitsemuspalveluesimiehen mukaan keittiö-, lautas- ja tarjoiluhävikin yhteenlaskettu viikoittainen määrä on n. 200 kg biojätettä viikossa. Perussääntö on, että mitä suositumpi ruoka, sen vähemmän syntyy tarjoilu- tai lautashävikkiä. Yhden päivän seurannan ja haastatteluiden perusteella lautashävikki ei ole ongelma yhtenäiskoululla. Lautashävikkiä syntyy yleensä 2-3 kiloa päivässä. Keskimääräistä ruokailijaa kohden tämä tarkoittaa päivässä siis vain 10 g lautashävikkiä (Kuva 2), mikä on pieni määrä. Ruokalinjastolle onkin asetettu julisteita, joissa muistutetaan hyvistä ruokailutavoista ja kohtuudella syömisestä (Kuva 3). Lisäksi opettajat ja ohjaajat valvovat lasten ruokailua. Syksyllä 2019 oli ollut teemaviikko, jossa oli seurattu kokonaishävikkiä ja järjestetty luokkakohtainen kilpailu siitä, mikä luokka jättää vähiten hävikkiä. Tämä oli auttanut kiinnittämään lautashävikkiin parempaa huomiota.




Kuva 2. Soinin yhtenäiskoulun juliste, jossa muistutetaan hyvästä käyttäytymisestä ruokalassa (Kuva: Kari Laasasenaho).



Kuva 3. Lautashävikkiä Soinin yhtenäiskoululla (kuva: Kari Laasasenaho).

Ravitsemuspalveluesimiehelle tehdyn haastattelun ja seurannan perusteella, järkevintä olisikin ensiksi tilastoida järjestelmällisesti tarjoiluhävikin määrää. Ravitsemuspalveluesimiehen mukaan tarjoiluhävikin myyntihinta voisi olla nykyistä 5 € kilohintaa hieman halvempikin. Hävikkiä voitaisiin myydä 3-4 € kilohintaan lounaan päättyessä klo 12.15. Ostajien olisi tärkeää tuoda omat astiat mukanansa ja maksu voitaisiin veloittaa listan kautta esim. kerran vuodessa. Ostomahdollisuutta olisi tärkeää tarjota tasapuolisesti kaikille kunnan työntekijöille. Joulukuussa oli sovittu, että keskuskeittiö mittaa tarjoiluhävikin kilomäärää tehostetusti kahden viikon ajan (7.-21.1.2020), jotta nähdään paljonko ruokaa todellisuudessa jää yli.

Erityinen haaste tarjoiluhävikissä on erityisruokavaliot, kuten vegaani, kalaton tai gluteeniton. Erityisruokavaliota noudattaville on järjestetty erillinen linjasto, josta ruokaa voi noutaa. Haasteita muodostuu erityisesti silloin, jos kyseistä ruokavaliota noudattavat ihmiset ovat poissa töistä tai koulusta. Tällaisiin tilanteisiin osataan yleensä varautua huonosti, mikä tarkoittaa lisääntyvää tarjoiluhävikkiä. Erityisruokavalioiden suhteellinen osuus koko tarjoiluhävikistä on suurta.

Opettaja, Lena Koivisto, kommentoi tilannetta seuraavasti: ”Opettajille on halukkuutta ostaa ruokaa, ja toiveena olisi, että erityisesti erityisruokavaliota noudattavien olisi mahdollista ostaa ylimäärisiä annoksia kotiin. Hävikkiä jää usein juuri erityisruokavalioista”

# Onko lisätuloilla merkitystä?

Laskin kunnalle tulevien tulojen määrää, jos annoksia jäisi yli 5-10 kpl per päivä ja annoksen keskipaino olisi 200 g. Myyntitulot olisivat 5 €/kg hinnalla n. 5-10 € päivässä, mikä tarkoittaisi vuodessa arviolta 950-1900 € myyntituloja (190 koulupäivää). Tämä edellyttää sitä, että kaikki ylijäämäruoka saataisiin myytyä. Vaikka ylijäämäruoan myyntitulo jää pieneksi, haastatteluiden perusteella se kannattaisi tulouttaa ruokapalveluiden alle, jotta se ohjautuisi kattamaan ruokapalveluista aiheutuvia kustannuksia. Haastatteluiden mukaan kunnan työntekijöillä on halukkuutta ostaa tarjoiluhävikkiä kotiin varsinkin sellaisissa tilanteissa, jossa valmiiksi ostettu ruoka helpottaisi arkikiireitä.

**Kari Laasasenaho**
SeAMK Ruoka

**Lähteet:**

Anttila, S. Mäntymaa, S., Laasasenaho, K. 2019. Ruokahävikin vähentämisen toimintasuunnitelma Etelä-Pohjanmaalle. Etelä-Pohjanmaa liitto. Saatavilla: https://www.epliitto.fi/images/ECOWASTE4FOOD_Toimintasuunnitelma_Etela-Pohjanmaa.pdf (4.12.2019).

Katajajuuri, J-M 2018. Seminaariesitys: “Mitä tiedämme ruokahävikin määrästä Suomessa?”. Ruokahävikkiseminaari 12.9.2018. Vanha Ylioppilastalo, Mannerheimintie 3, Helsinki. Saatavilla: https://dclive.fi/Havikkiviikko2018/Havikkiseminaari

Wasteless-hanke: https://app-staging.seamk.hion.dev/yrityksille/tki-projektit/ruokahavikin-vahentaminen-julkisissa-suurkeittioissa-wasteless/ (10.12.2019)