


# Wasteless Food Services in Finland -hanke käynnistyi nykytila-analyysilla

30.6.2022

Wasteless Food Services in Finland -hankkeen toiminta käynnistyi ruokapalveluiden ja ravintoloiden hakukartoituksella. Hankkeessa toteutetun Webropoll-hakukartoituksen tavoitteen oli hankkeeseen osallistuvien ruokapalvelutoimijoiden valinta sekä nykytila-analyysin tekeminen. Kyselyssä selvitettiin ruokapalvelutoimijoiden tärkeimpiä kehittämiskohteita sekä nyt jo toimivien käytäntöjen tunnistamista. Kyselyllä kartoitettiin toimijoiden motivaatiota, sitoutuneisuutta ja resursointia osallistua hankkeeseen. Hankkeen toimenpiteisiin ilmoittautui 33 kiinnostunutta ruokapalvelua  eri puolta Suomea ja heistä valittiin 19 toimijaa hankkeen toimenpiteisiin. Toimijoiden valinnassa painotettiin toimialaa sekä  maantieteellistä sijaintia ja kehittämishalukkuutta sekä resurssointia hankeyhteistyöhön.

## Kyselyn tuloksia ruokahävikin mittaamisen nykytilasta

Kyselyyn vastanneiden ruokapalveluiden toimipisteissä seurattiin ruokahävikkiä, mutta seuraamisen taajuudessa ja tavassa oli vaihtelua samassakin toimipisteessä eri hävikkilajien osalta. Hävikkilajeista tarjoiluhävikkiä seurasi päivittäin ¾ vastaajista ja  reilusti yli puolet seurasi valmistushävikkiä ja hieman alle puolet lautastähdehävikkiä.

Runsas puolet vastaajista ilmoitti, etteivät he käytä mitään sovellusta ruokahävikin mittaamiseen, mutta punnitsevat hävikkiä ja kirjaavat määrät ylös Exceliin tai paperille. Kolmannes vastaajista seurasi hävikkiä silmämääräisesti, mutta ei kirjannut havaintoja ylös ja samoin kolmannes käytti apuna hävikkisovelluksen ja tuotannonohjausjärjestelmän yhdistelmää.

Selvityksen perusteella tärkeimmiksi kehittämiskohteiksi hävikin hallinnassa ja vähentämisessä osoittautuivat muun muassa kaikkien eri ruokahävikkilajien säännöllinen mittaaminen ja tiedolla johtaminen saatujen tulosten perusteella. Lisäksi ruokapalveluiden toiminnanohjausjärjestelmien ja hävikkisovellusten aktiivisempi käyttäminen ja asiakasmäärien ennakoiminen oli tärkeimpiä kehittämiskohteita.

# Ruokahävikin hyödyntäminen

Vastanneiden kesken tärkeimmiksi tavoiksi hyödyntää ruokahävikin seurantalukuja johtamisessa oli ruokalistalla olevien ruokien menekin seuraaminen. Ruokalistaseurannalla pystyttiin vaikuttamaan vähemmän suosittujen ruokien poistaminen ruokalistalta. Lisäksi ruokalistalle pyrittiin lisäämään sellaisten ruokalajien toistuvuutta, joiden menekki oli hyvä. Kyselyyn vastanneista ¾ vastanneista koki, että he eivät vielä hyödyntäneet saatua hävikkitietoa riittävästi lähijohtamisessa.

Hävikkiruoan tarjoaminen lisäruokana oli tärkein tapa hyödyntää ylijäänyttä ruokaa. Myytäessä hävikkiruokaa pääasiallinen kohderyhmä oli toimipaikan oma henkilökunta ja asiakkaat. Asiakkaat suhtautuivat hävikkiruoan ostamiseen myönteisesti, mutta epävarmuutta aiheutti myyntiin päätyvän ruoan määrän vaihtelu. Lisäksi hävikkiruoan myymiseen liittyvät toimenpiteet aiheuttivat lisätyötä ja -kuluja

Vastaajista reilusti alle puolet lahjoitti ruokaa hyväntekeväisyyteen, ja kaikki vastaajat eivät tiedostaneet lahjoitetun ruoan olevan ruokapalvelutoimijalle hävikkiä.

Wasteless Food Services in Finland – hankeen toimenpiteet koostuvat viidestä työpaketista, jotka ajoittuvat ajanjaksolle 1.12.2021- 30.11.2023. WFSF-hankkeen toteuttajat ovat Seinäjoen, Jyväskylän ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulut sekä Ammattikeittiöosaajat ry. Hankkeen rahoitus koostuu maa- ja metsätalousministeriön myöntämästä tuesta, josta rahoituksen on myöntänyt Ruokavirasto. Jokaisella toimijalla on hankkeessa myös omarahoitusosuus.

**Taina Seppälä-Kolkka**
projektipäällikkö, Wasteless Food Services in Finland
SeAMK