Wasteless Food Services in Finland -hankkeella torjutaan ruokahävikkiä

15.3.2022

Viime vuoden joulukuussa käynnistyi uusi hanke, joka on Wasteless Food Services in Finland (WFSF). Hanke on Ruokaviraston rahoittama hanke, jota koordinoi Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Osatoteuttajina hankkeessa ovat Jyväskylän ammattikorkeakoulu ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu sekä Ammattikeittiöosaaja ry.

Hankkeen tavoite on muun muassa selvittää ruokapalveluiden ruokatuotannon ennakoinnin ja suunnittelun mahdollisuuksia ruokahävikin ehkäisyssä sekä etsiä toimintamallia, millä voidaan edistää ruokahävikin seurantaa erityyppisissä julkisissa ja yksityisissä ruokapalveluissa sekä hävikkilajeissa. Hankkeen kohderyhmänä on kattavasti koko ruokapalvelutoimijakentän erityyppiset ruokapalvelutoimijat (päiväkodit, koulut, sairaalat, hoivakodit, ravintolat, henkilöstöravintolat sekä huoltamot). Hankkeen tuloksena on tuottaa uutta käytännönläheistä ja helposti saavutettavaa tietoa ruokahävikin ehkäisyn ja vähentämisen keinoista ruokapalvelutoimijoille.

Hankkeen toiminta on käynnistynyt ja helmikuussa on julkistettu hakukuulutus ruokapalveluyrityksille ja organisaatioille Forms kyselyn kautta. Määräaikaan mennessä vastauksia tuli 78 kappaletta, joista 33 ilmoitti halukkuutensa osallistua hankkeen toimenpiteisiin ja 45 halusi liittyä hankkeen postituslistalle seuraamaan hankkeen tapahtumia ja kehitystä.

Ruokapalvelutoimijoiden valinta

Hankkeen toimenpiteisiin ilmoittautuneita tuli laajasti koko toimijakentältä ja mukana oli isoja julkisia ruokapalvelutoimijoita sekä yksityisiä ravintoloita ja huoltamoyrittäjiä. Näistä 33 halukkaasta valitaan hankkeelle enintään 18 toimijaa. Valinnan taustaksi tehdään kaikille halukkaille syventävä kysely nykytilasta ja heidän ruokapalvelun toiminnan sisällöstä. Kyselyn jälkeen valitaan vielä kohteet, joille tehdään haastattelu, jonka jälkeen suoritetaan lopullinen valita toimijoista. Toimijoiden valinnassa huomioidaan ruokapalvelutoimijan toimiala, maantieteellinen sijainti sekä sitoutuminen kehittämistyöhön. Hankkeen toimenpiteisiin osallistuvien ruokapalvelutoimijoiden valinta pyritään tekemään huhtikuun aikana.

Kyselyyn vastanneille ruokapalvelutoimijoille tehtävä laajempi kysely sekä syventävä haastattelu antaa tietoa ruokahävikin nykytilasta sekä auttaa kartoittamaan, mitkä ovat keskeisiä kehittämiskohteita eri ruokapalvelutoimijoilla erilaisissa toimintaympäristöissä. Kerätystä aineistosta tullaan tekemään julkaisu, jossa kuvataan nykytilaa eri ruokapalvelutoimialalla.

Lisätietoja hankkeesta: https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/kestavat-ruokaratkaisut/wasteless-food-services-in-finland/**Taina Seppälä-Kolkka**
projektipäällikkö

Kestävät ruokaratkaisut

SeAMK