



# Wasteless

## Ruokahävikin vähentäminen julkisissa suurkeittiöissä

Taina Seppälä-Kolkka  
[taina.seppala-kolkka@seamk.fi](mailto:taina.seppala-kolkka@seamk.fi)

27.9.2021

SeAMK 

# Ruokahävikin vähentäminen on osa EU:n, YK:n ja Suomen hallitusohjelman tavoitteita

YK:n ja EU:n tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä 50 prosentilla vuoteen 2030 mennessä.

Tavoitteen saavuttaminen vaatii jokaisen ruuantuottajan, yrityksen, kaupan, ravintolan ja kuluttajan panostusta.



Euroopan komissiossa astui voimaan toukokuussa 2019 päätös elintarvikejätteen mittaamisesta (2019/1597, 2008/98/EY).

Sen päätöksen mukaan jäsenmaiden on raportoitava elintarvikejätteensä komissiolle vuodesta 2020 lähtien.

**Elintarvikejäte** = Ei syötäväksi tarkoitettu ruoka, kuten luut, hedelmien kuoret ja kahvinpurut sekä syötäväksi tarkoitettu ruoka, jota ei hyödynnetä ihmisravintona tai rehuna tai muuna arvojakeena. (EU komission määritelmä)

**Ruokahävikki** = Syötäväksi tarkoitettu ruoka, jota ei hyödynnetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvojakeena.



# Globaalisesti ruokahävikki tarkoittaa

1/3 osa maailmassa tuotetusta syömäkelpoisesta ruuasta päättyy ruokahävikiksi

- Tähän määrään tarvitaan Kiinan kokoinen alue tuottamaan se ruoka mitä ei ikinä syödä.

Luken tutkimusten mukaan Suomessa koko ruokaketjun hävikin määrä on noin 360 miljoonaa kiloa.





# Ruokahävikki on osa ruokajärjestelmän kiertotaloutta



Ruokahävikki kertoo ruokaketjun tehottomuudesta, ruoan arvostuksen puutteesta ja kuluttajien käyttäytymisestä.





# Ruokahävikin vähentäminen julkisissa suurkeittiöissä- Wasteless hanke

1.3.2019 - 31.7.2021

Euroopan aluekehitysrahaston- hanke.  
Toimintalinja 2. Uusimman tiedon ja osaamisen tuottaminen ja hyödyntäminen

Mukana hankkeessa:

Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Vaasan yliopisto

Lapuan kaupunki

Seinäjoen kaupunki

Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri

Kauhavan kaupunki

Kurikan kaupunki



Vipuvoimaa  
EU:lta  
2014-2020



LAPUA



Vaasan yliopisto  
UNIVERSITY OF VAASA





# Hankkeen toimenpiteet eli työpaketit

1. Nykytilan analyysi
2. Reseptiikan kehittäminen ja annoskokojen optimointi
3. Digitaalisten ratkaisujen kehittäminen ja uuden liiketoiminnan edistäminen
4. Ruokahävikin hyödyntäminen ja jatkojalostaminen
5. Mieli-pidevaikuttaminen ja asennekasvatus
6. Jatkotoimenpiteiden suunnittelu



# Hankkeen tulokset

Dia 1 / 3

Opas ruokahävikin vähentämiseen ammattikeittiössä:

[https://storage.googleapis.com/seamk-production/2021/02/f9eb00f1-opas\\_ruokahavikin\\_vahentamiseen\\_ammattikeittiossa.pdf](https://storage.googleapis.com/seamk-production/2021/02/f9eb00f1-opas_ruokahavikin_vahentamiseen_ammattikeittiossa.pdf)



Ruokatilausten ennustemallin prototyyppi ennustetarkkuus 23 % parempi kuin perinteisesti arvioiden  
Henkilökohtaisen tilausjärjestelmän prototyyppi, lautastähdehävikin määrän parantuminen 64 %  
Ruokahävikin vähentyminen, tarjoiluhävikki 22%, bioroskat 21%, kokonaishävikki 44%





# Hankkeen tuloksia

## Dia 2/3

Toimintamalli osaamisen päivittämiselle, koulutusmateriaali ja menetelmät lähi- ja verkkototeutukseen.

Toimintasuunnitelma hävikin hallintaan, Wasteless-hankkeessa niitä tehtiin 55 kappaletta.

Toimintamallit (2 kpl) nykytilan kartoitukseen, Wasteless- hankkeessa nykytilan analyysiin osallistui yhteensä 177 henkilöä.



# Hankkeen tuloksia

Dia 3/3

5 SeAMK opinnäytetyötä sekä 1 projektityö

Artikkelit ammattilehtiin, kokoamateoksiin ja [www.julkaisut](http://www.julkaisut)

Podcastit ja videot YouTube kanavalla

Avaus ”Vihreän siirtymän tiekartan luomiseen”

Hankeyhteistyö uusien hankeavausten sekä hankkeiden kanssa

Hankkeen loppuraportti on luettavissa SeAMK Theseus tietokannassa

- Linkki raporttiin <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2021092246778>



# Hankkeessa havaitut haasteet:

Seurantatietojen puuttuminen tai puutteellisuus

Seurantatietojen käsittely ja hyödyntäminen

Termistön runsaus ja yhdenmukaisuuden puute

Tiedon sirpaleisuus ja järjestelmien moninaisuus

Osaamisen päivittäminen

Mittaamisen välineistö

Ruokahävikin hyödyntäminen





# Mitä pitää tehdä:

Hävikin ehkäisyssä tärkeintä on seurata, mitata ja havainnoida muutokset.

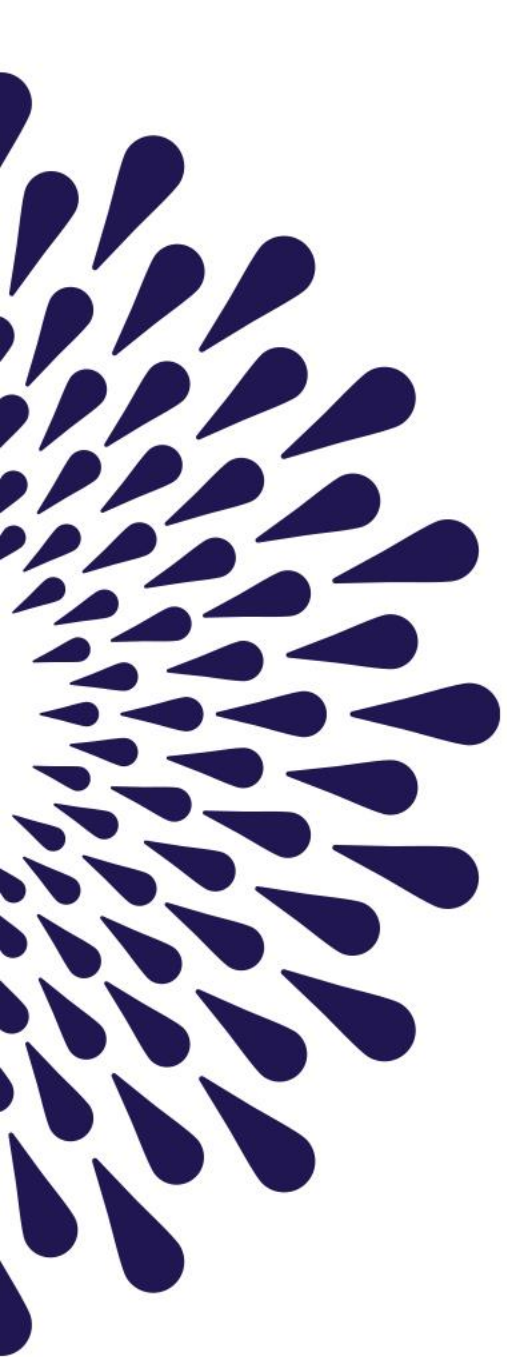
Selkeyttää ja yhdenmukaistaa ruokahävikin mittaaminen.





Ruokahävikin vähentäminen on meidän kaikkien yhteinen tehtävä.





SeAMK   
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

