

Kuluttajat ja ruokahävikki

Inkeri Riipi, Luke

Esityksen sisältö

- Kuluttajien ruokahävikkiä aiheuttavat **tekijät/syyt**
- **Keinot** kuluttajien ruokahävikin vähentämiseksi
- **Ehdotukset** toimenpiteistä jatkossa
- Tarkastelunäkökulma on kotitalouksissa

Määritelmä

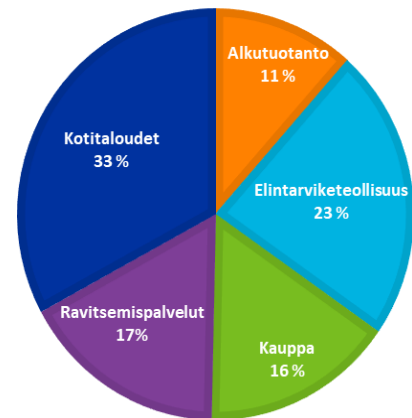
Ruokahävikki = Alun perin syötäväksi tarkoitettu (ts. syömäkelpoinen) ruoka, jota ei hyödynnetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvojakeena. (Kansallinen määritelmä)

Taustaa

- Kehittyneissä maissa suurin osa ruokahävikistä syntyy kotitalouksissa (mm. Parfitt ym. 2010, Monier ym. 2011, Beretta ym. 2013, Silvennoinen ym. 2014).
- Pelkästään Suomen kotitalouksissa syömäkelpoista ruokaa heitetään vuosittain roskiin 107-137 miljoonaa kiloa, mikä vastaa noin 31-33 % kaikesta ruokaketjun ruokahävikistä (Riipi ym. 2021).

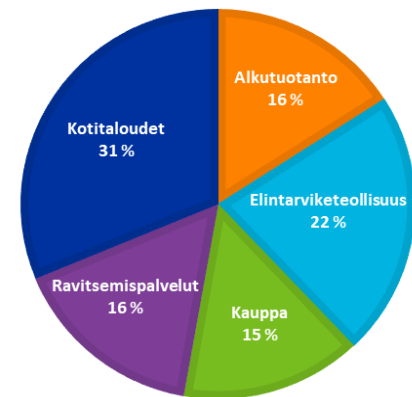
A. RUOKAHÄVIKKI

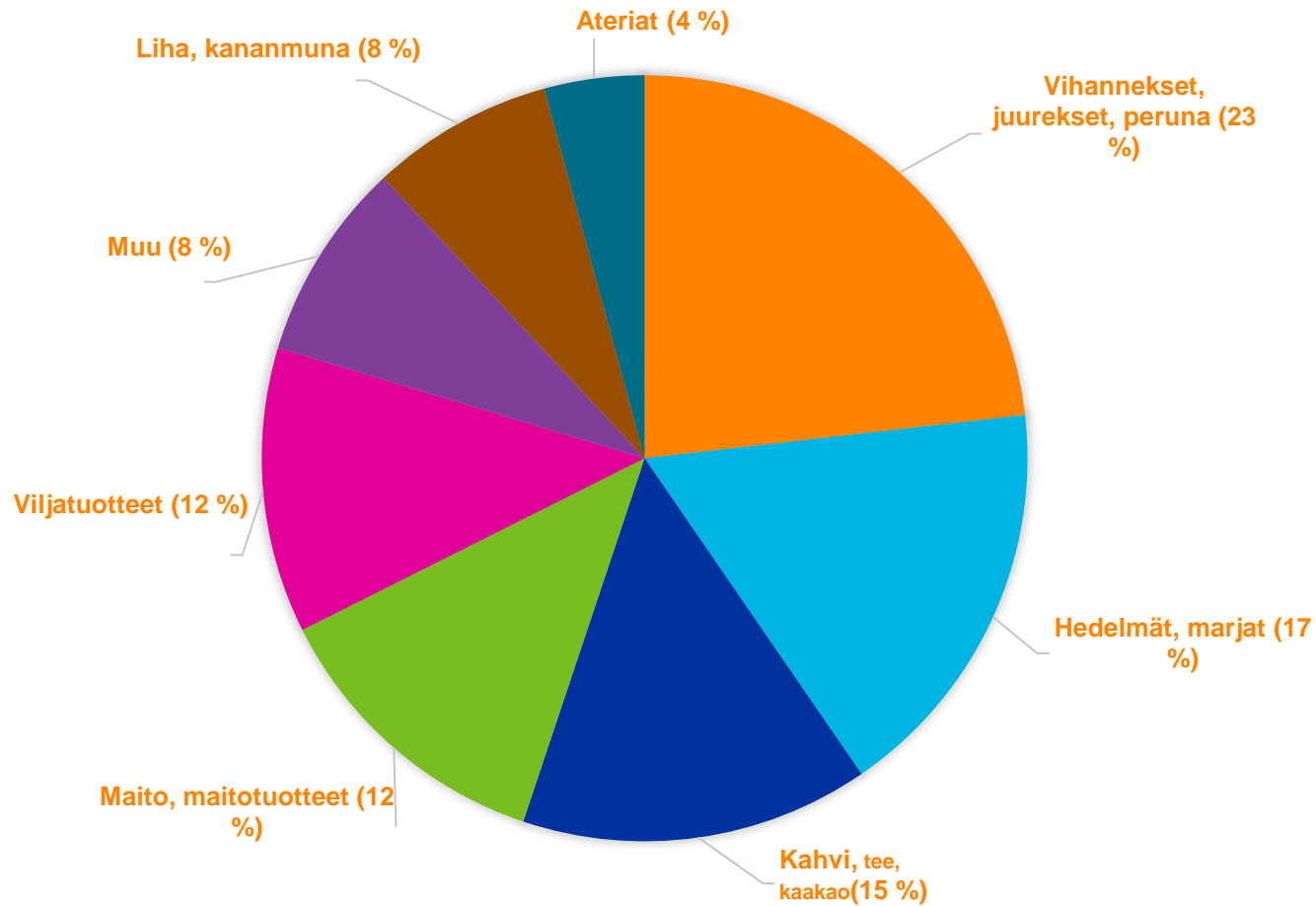
EI SISÄLLÄ PELTOON JÄÄVÄÄ SATOA



B. RUOKAHÄVIKKI

SISÄLTÄÄ PELTOON JÄÄVÄN SADON





Kuluttajakäyttäytyminen ja ruokahävikki

- Kuluttajien ruokahävikkiin vaikuttavia tekijöitä ja siihen liittyvää käyttäytymistä on tutkittu runsaasti (mm. van der Werf et al. 2020, Russel et al. 2017, Aschemann-Witzel et al. 2015, Hebrok & Boks 2017, Stancu et al. 2016, Vissechers et al. 2016, Graham-Rowe et al. 2015, Stefan et al. 2013, Evans 2012, Evans 2011), mutta aihetta kokonaisvaltaisesti käsittelevä tutkimus on vähäistä (Principato et al. 2021 ja Roodhuyzen et al. 2017)
- Suunnitellun käyttäytymisen teoria (Theory of planned behaviour) (Ajzen 1991)
 - Sovellettu monissa ruokahävikkiä ja kuluttajakäyttäytymistä koskevissa tutkimuksissa



150%

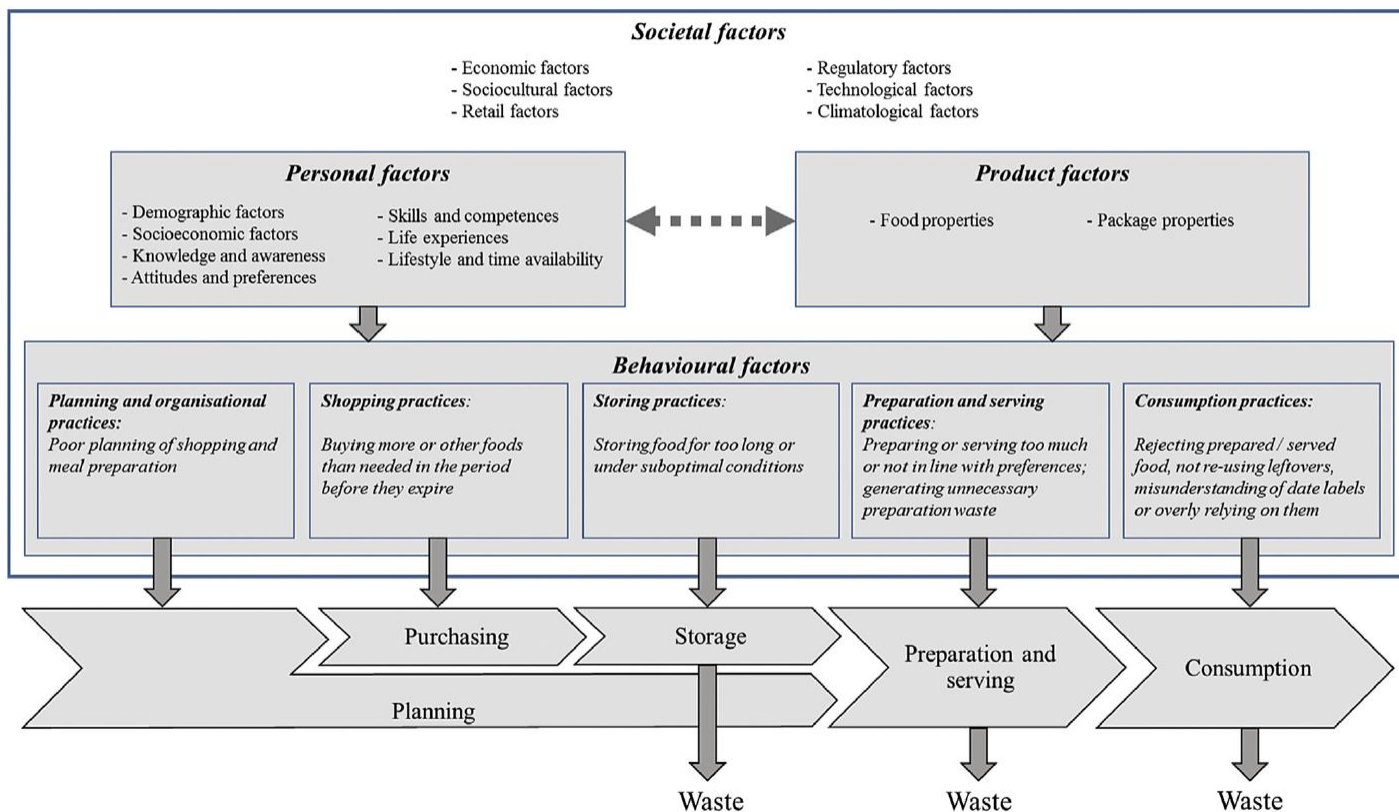


Fig. 2. Conceptual framework of the generation of consumer food waste.

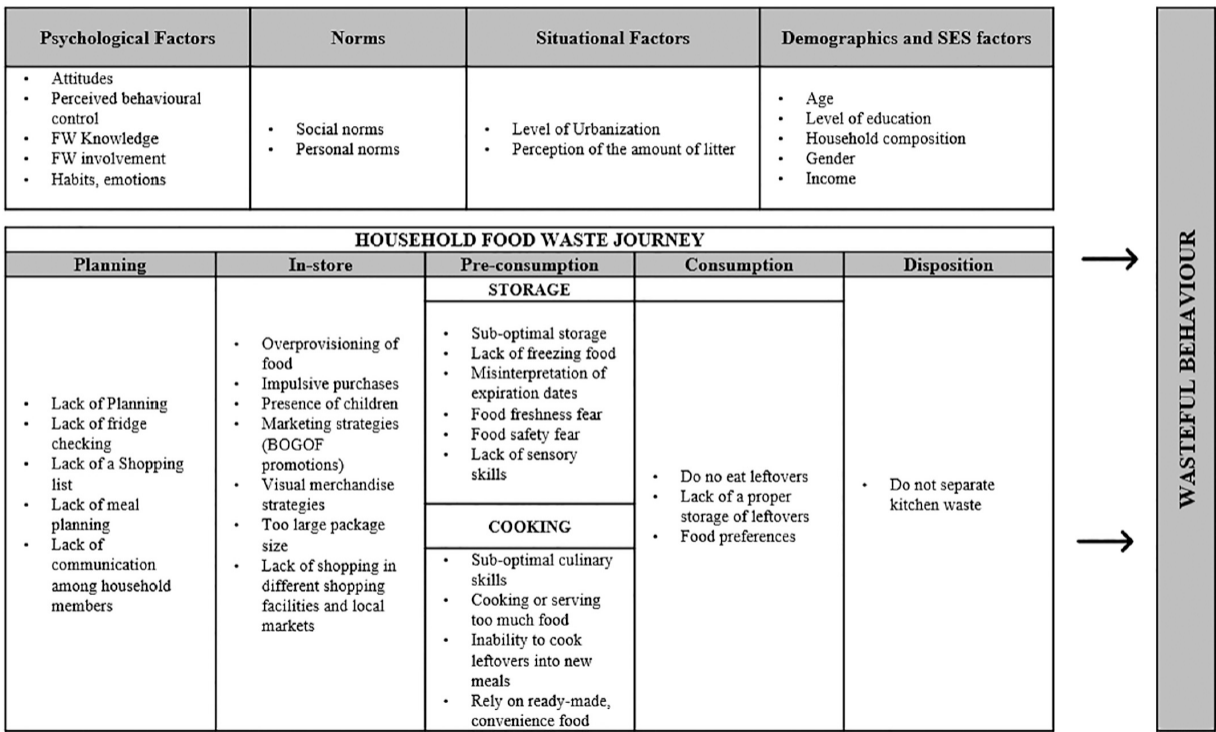
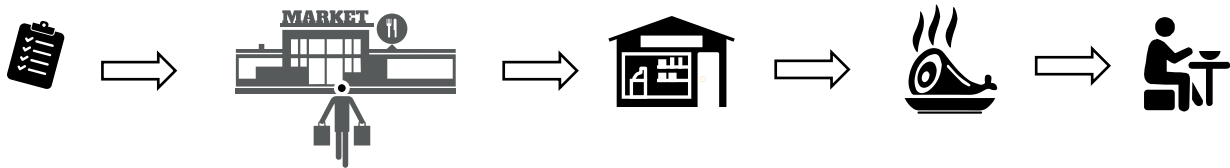


Fig. 5. The household wasteful behaviour framework.



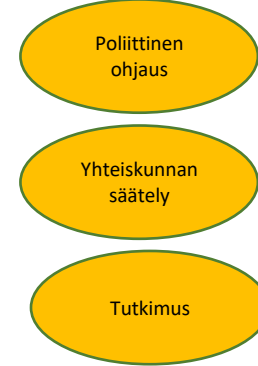
Yksilölliset tekijät



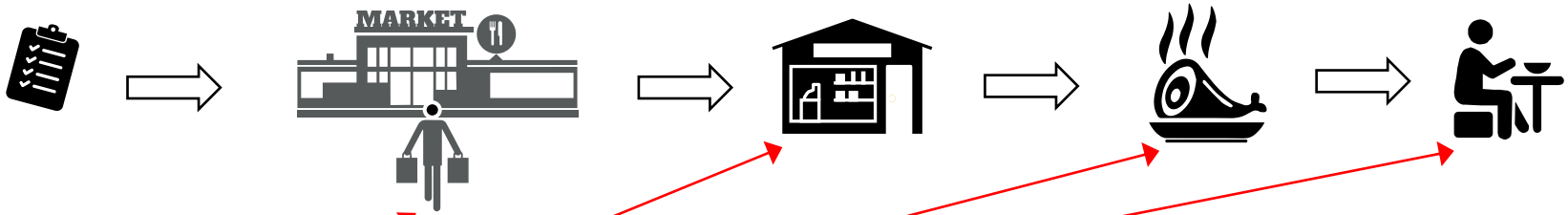
Fyysinen ja sosiaalinen toimintaympäristö



Yhteiskunnalliset tekijät & vaikuttimet



RUOAN HANKINTA- JA KULUTUSKETJU



Suunnittelu

- Ei suunnitella aterioita tai ostoksia
- Ei tarkisteta ruokakaappien sisältöjä
- Kommunikoinnin puute perheenjäsenten kesken

Ostosten tekeminen

- Ostetaan liikaa ruokaa
- Ostetaan ruokia, joita ei tarvita/käytetä
- Lasten mukanaolo ostoksilla
- Liian suuret pakkauskoot

Ruuan varastointi

- Ruokaa säilytetään liian pitkään
- Ruokaa säilytetään ei-optimaalisissa lämpötiloissa
- Aistinvaraisen arvioinnin puute
- Liiallinen turvallisuushakuisuus
- Pakastinta ei osata hyödyntää

Ruuan valmistus

- Heikot ruoanvalmistustaidot
- Valmistetaan liikaa ruokaa
- Valmistetaan ruokaa, mikä ei miellytä kaikkia
- Valmistetaan perheenjäsenille eri ruoat
- Valmistusvaiheessa tuotetaan tarpeetonta hävikkää
- Ei osata hyödyntää tähteitä
- Ei syödä ruokaa, joka pitäisi syödä ensin

Ruuan tarjoilu ja syöminen

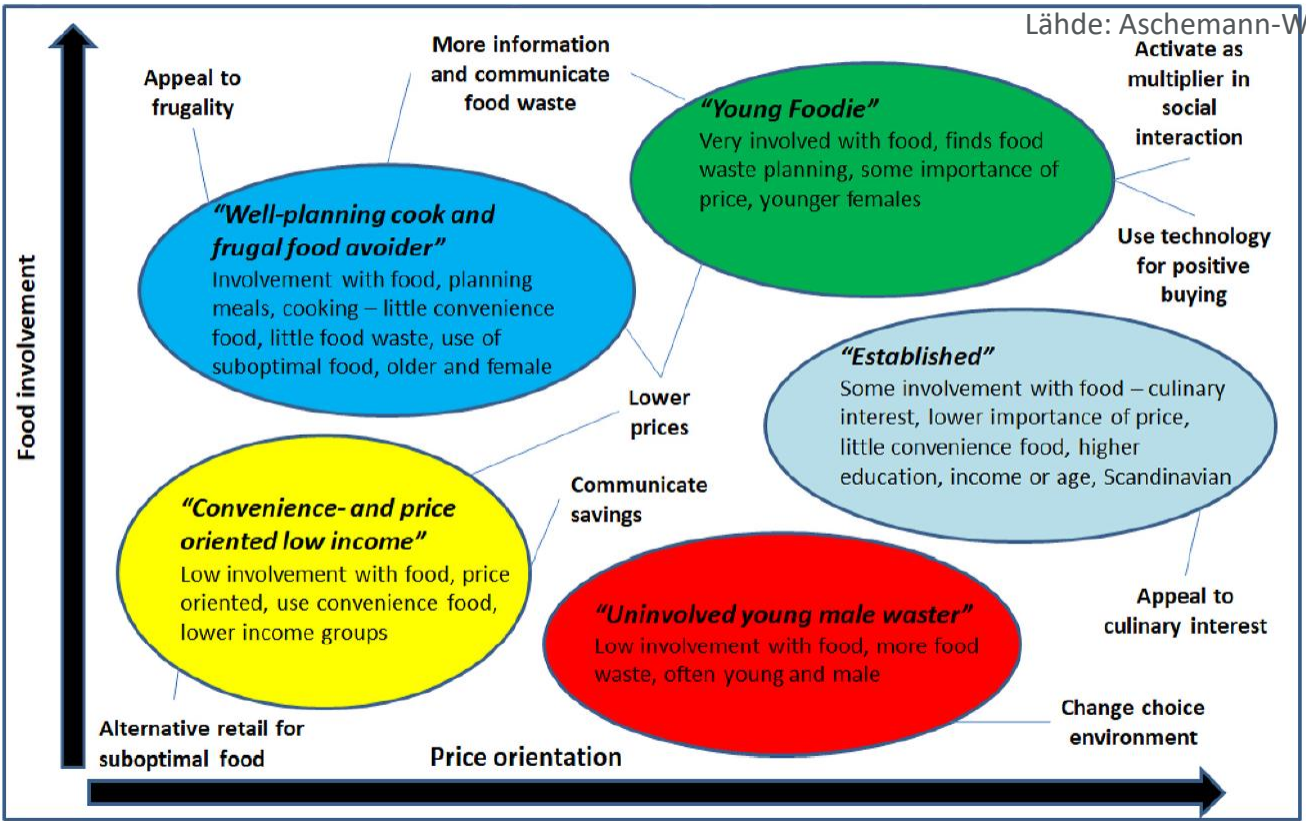
- Tarjoillaan liikaa ruokaa
- Ei osata/haluta hyödyntää tähteitä
- Lautastähteitä syntyy

KEINOT KULUTTAJIEN RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMISEKSI

INTERVENTIOT/KEINOT

- Interventiot voidaan jakaa (Hebrok & Broks et al. 2017, Reynolds et al. 2019)
 - ✓ Informaatiointerventioihin
 - ✓ Pakkaus- ja säilytysratkaisuinterventioihin
 - ✓ Järjestelmään & käytäntöihin liittyvät interventiot
 - ✓ Teknologisiin ratkaisuihin perustuviin innovaatioihin
- Systemaattisen arvioinnin puute
- Reynoldsin et al. (2019) tekemän selvityksen mukaan suurimmalla osalla tämänhetkisistä kuluttajiin kohdistuvista interventioista voidaan saavuttaa vain 5–20 %:n vähenemä ruokahävikissä

TOIMENPITEET JATKOSSA



Lähde: Aschemann-Witzel et al. 2021

KULUTTAJARYHMÄ	INTERVENTIOT
Välinpitämätön nuori miestuhlari	Valinta-arkkitehtuuri
Mukavuudenhaluinen ja hintatietoinen matalapalkkainen	Hinnan alennukset, säästäväisyydestä viestiminen, vaihtoehtoiset kauppaketjut (ei-optimaalinen ruoka)
Suunnitteleva nuukailija kokki	Informaatio-ohjaus, hinnan alennukset, vetoaminen säästäväisyyteen
Nuori ruokafiilistelijä	Informaatio-ohjaus, sosiaalisen vuorovaikutuksen ja teknologian hyödyntäminen, alhaisemmat hinnat
Vakavarainen kulinaristi	Vetoaminen kulinaristisiin intresseihin Lähde: Aschemann-Witzel et al. 2021 (vapaasti suomennettu)

Kuluttajien rutiineihin vaikuttaminen ja arjen hallintataitojen kehittäminen

- Monitahoiset interventiot tulisi kytkeä arjen toistuviin käytäntöihin
- Ruokaan liittyvät kuluttajien muut tavoitteet, kuten terveellisen ja turvallisen ruoan valmistaminen tai ruoan valmistaminen nopeasti, tulisi huomioida
- Kuluttajien ruoanlaitto- ja arjenhallintataitoja tulisi kehittää uusien innovatiivisin keinoin huomioimalla erilaiset kuluttajaryhmät
- Interventiot tulisi kohdentaa sekä kuluttajien tiedostamattomiin että tietosiin toimintoihin

Sosiaalisten vaikutteiden vahvistaminen

- Sosiaalisten vaikutteiden vahvistaminen erilaisissa kuluttajaryhmissä
 - Sosiaalisilla normeilla voidaan vaikuttaa mieltymyksiin ja käyttäytymiseen, jotka edustavat yhteistä ja hyväksyttyä käyttäytymistä tietyssä tilanteessa. (Cialdini et al. 1990)
- Sosiaalisia normeja voidaankin hyödyntää erityisesti niiden kuluttajien kohdalla, joilla on alhainen motivaatio ruokahävikin suhteen (National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine 2020)

Johtopäätökset

- Kuluttajien hävikin syntyyn vaikuttaa monenlaiset kompleksiset tekijät
→ Ei olemassa yhtä, kaikille kuluttajille sopivaa hävikin vähentämismenetelmää/-keinoa

Jatkossa:

- Kuluttajien segmentointi → kohdennettuja interventioita
- Huomio kiinnitettävä arjen rutiineihin – miten voidaan vaikuttaa erilaisten kotitalouksien kohdalla
 - Eri tyyppisten ja uusien interventioiden kokeilua (esim. sosiaalinen vertailu, tuuppaus, palaute, kuluttajien sitouttaminen)
- Tutkimustietoa toimenpiteiden vaikuttavuudesta kuluttajatasolla
- Ketjuyhteistyö

Etusivu



Tavoitteet ja
vaikuttavuus

Keihäänkärjet ruokahävikin
vähentämiseen

Keinot ja hankkeet
ketjuvaiheittain

ILMOITA KOKEILU /
HANKE TIEKARTALLE

SUOMEN KANSALLINEN RUOKAHÄVIKITIEKARTTA

Ruokahävikkitiekartta-sivusto esittelee meneillään olevia ja alkavia ruokahävikkiä vähentäviä toimenpiteitä ja hankkeita.

TUTUSTU TARKEMMIN

TAVOITE

Suomi on sitoutunut
puolittamaan ruokahävikin
2030 mennessä

KETJUJYHTEISTYÖLLÄ TAVOITTEESEEN



ALKUTUOTANTO



TEOLLISUUS



KAUPPA



RAVITSEMIS-
PALVELUT



KOTI-
TALOUDET



Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 85/2021

Esteet ja ajurit kuluttajien ruokahävikin vähentämisessä

Kirjallisuusselvitys

Inkeri Riipi, Marika Poutiainen ja Miia Kuisma

<https://jukuri.luke.fi/handle/10024/548050>

Lisätietoja:

inkeri.riipi@luke.fi

Kiitos!