



Lautastähteet, mistä niitä tulee ja miten niistä pääsee eroon?

Ruokahävikkiä aiheutuu kaikesta toiminnasta, jossa käsitellään ruokaa, myös ruokailijoiden jättämistä tähteistä. Lautastähteet ovat siitä kurjia, että niitä ei voi oikein enää mitenkään hyödyntää ihmisravintona, vaikka meidän koiralle ne kyllä kelpaisivat! Kattilaan ja vuokaan jäänyt ruoka voidaan säilyttää ja käyttää myöhemmin uudestaan.

Keinoja vähentää lautastähdettä kyllä löytyy! Kerromme seuraavaksi, miten asiakkaat saadaan kiinnittämään asiaan huomiota ja ottamaan oikea määrä ruokaa. Kerromme myös, miten linjastoa kannattaa kehittää ja miten ruokalista vaikuttaa hävikin määrään.

Lautastähdettä syntyy ravitsemispalveluissa keskimäärin viisi prosenttia valmistetusta ruoasta ottamatta lukuun sairaaloita. Sairaaloissa lautastähteen osuus on jopa 30 prosenttia valmistetusta ruoasta. Annosravintoloissa lautastähteet ovat suurin hävikin aiheuttaja, kun taas linjastoravintoloissa suurin osa hävikistä on tarjoiluhävikkiä.

Lautastähteen vähentämisessä tehokkaita keinoja ovat ruokalistasuunnittelu sekä asiakkaiden kuuntelu ja opastaminen, joista kerromme tarkemmin tietoisuuksissa *Ruokalistasuunnittelu hävikin vähentämisen tukena* sekä *Kuuntele ja ohjeista asiakasta*.



Linjastoravintoloissa tärkeä keino on viestiä asiakkaalle selkeästi siitä, että linjastosta voi tulla hakemaan ruokaa lisää. Näin asiakas välttyy hamstraamasta, kun hän tietää, että voi palata linjastoon santsaamaan. Useamman ruokalajin noutopöydässä voi kertoa esimerkiksi: “Meillä voit nauttia alkupala- ja salaattipöydän antimet ensin ja siirtyä sitten pääruokiin”. Koulujen ja muiden ruokaloiden viestintää, kuten julisteita, pöytäkolmioita tai linjastoon laitettavia kylttejä voi tehdä yhdessä koululaisten ja opiskelijoiden kanssa. Viestinnässä kannattaa käyttää luovuutta!

Viestintää on myös ruokalajien sisältöjen tarkka kuvaus, jolloin asiakas voi valita paremmin itseään miellyttävät ruoat. Tämä on toki tärkeää myös allergeenien ja erityisruokavalioiden kannalta.

Jos toimipisteessä tarjoillaan annoksia, voi ruokalistalle lisätä mahdollisuuden valita annoksista tai lisäkkeistä eri kokoja. Joustava ruokalista on hyvä keino sovittaa tarjontaa erityyppisten asiakkaiden tarpeisiin. Joustavasta valikoimasta esimerkkinä ovat kahviloiden salaattiannokset, joihin asiakas valitsee täytteiden määrän oman ruokahalunsa mukaan tai lihapulla-ateriat, joissa asiakas päättää lihapullien lukumäärän eri vaihtoehtoista. Muista myös tarjota asiakkaalle mahdollisuutta ottaa ylijäänyt ruoka mukaan!

Erityisesti kouluruokailussa, päiväkodeissa sekä palveluasumisessa ruokailuympäristön viihtyisyyteen on syytä kiinnittää huomioita, sillä viihtyisä ja rauhallinen ruokailuympäristö voi parantaa ruokahalua ja siten vähentää lautastähteen määrää. Useissa kunnissa kouluruokailussa ruokalan hälyisyys ja liian lyhyt ruokailuaika onkin havaittu kehityskohteiksi.



Sairaaloiden ja muiden hoitolaitosten lautastähdettä ja myös ylivalmistettua ruokaa on mahdollista vähentää teknisillä sovelluksilla, joilla asiakas voi etukäteen kertoa haluamansa aterian osat, annoskoon ja erityisruokavaliot.

Annosravintoissa annoskokojen pienentäminen voi vähentää lautasjätteen määrää, jos annokset ovat ruokailijoille liian isoja. Annoskokojen tarkkailu siis kannattaa. Myös uusi hinnoittelu voi minimoida hävikin: ota käyttöön hinnoittelu painon mukaan, jolloin asiakas miettii tarkemmin ottamansa ruokamäärän.

Lautastähteiden päivittäisellä mittaamisella ja seurannalla voidaan todentaa käytettyjä keinoja ja tarvittaessa muuttaa toimintatapoja. Mittaus on helppo tehdä punnitsemalla astianpalautuspisteen biojäteastia päivän päätteeksi tai annosravintolassa kerätä asiakkaiden lautasille jääneet tähteet omaan astiaan. Johtopäätöksiä kannattaa tehdä, jos tiettyjä ruokia päätyy useasti lautastähteisiin ja joidenkin päivien biojäteastiat painavat huomattavasti enemmän kuin keskimäärin.

Pohdi lopuksi, mitä keinoja olette jo kokeilleet asiakkaiden lautastähteen vähentämiseksi omassa toimipisteessä tai yrityksessä? Mitä voisitte tehdä lautastähteen vähentämiseksi seuraavaksi?