



Hävikkiruoan lahjoittaminen ja myynti

Ruokahävikin vähentäminen on aina ensisijainen ja suositelluin keino haitallisten taloudellisten ja ympäristövaikutusten minimoimiseksi. Kun ruokahävikkiä useassa tilanteessa kuitenkin väistämättä syntyy, yli jäänyt ruoka voidaan luovuttaa jatkokäyttöön joko lahjoittamalla tai myymällä. Uudistunut jätelaki velvoittaa elintarvikealan toimijoita luovuttamaan käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarvike-turvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin.

Ravitsemispalvelu voi itse valita, mille taholle ja miten se käyttämättömät elintarvikkeet luovuttaa. Hyväksi havaittu käytäntö on tarjolla olleen ruoan myynti ruokailuajan lopussa tai sen päätyttyä aterialla edullisempaan hintaan. Esimerkiksi erällä huoltoasemilla ja lounasravintoloissa tämä on toteutettu niin, että asiakas saa alennusta noutopöydästä lounasajan lopussa tai sen jälkeen. Opiskelija- ja henkilöstöravintoissa asiakas taas pakkaa lounasajan päätyttyä ostamansa ruuan lounaslinjastosta omaan astiaan mukaan otettavaksi.

Ylijäänyttä ruokaa voi myydä myös aplikaatioiden, kuten ResQ - mobiilisovelluksen, avulla. Ravintola ilmoittaa aplikaatiossa myytävästä ruoasta, asiakas maksaa ostoksen aplikaation kautta ja hakee sen toimipisteestä. Esimerkiksi Vaasalaishotellissa buffetpöydästä yli jääneet ruoat kootaan aamiaisbokseihin ja laitetaan myyntiin sovelluksen kautta.



Ruoan myynti on mahdollista myös julkisille ruokapalveluille silloin, kun kunnalta on saatu siihen lupa ja yhteisistä pelisäännöistä on sovittu. Ruoan myynnin voi myös rajata vain omalle henkilökunnalle. Kunnan sisällä ruoan voi lahjoittaa myös muihin toimipisteisiin, kuten kouluista iltapäiväkerhoille, jolloin yhteisillä rahoilla maksettu ruoka hyödyttää omia kuntalaisia.

Myymättä jääneen ruoan voi tarjoilun päätyttyä tarjota ruoka-apuun. Hyvänä käytäntönä on laatia ennakkoon sopimus hävikkiruoan luovuttamisesta ruoka-apua jakavan järjestön tai muun lahjoituksen vastaanottavan tahon kanssa. Ruoka-apuun voi lahjoittaa sekä alkuperäisissä pakkauksissa olevat raaka-aineet että valmistetun ruoan, jota ei enää laiteta tarjolle. Valmistettu ruoka voidaan pakata valmiiksi rasioihin, jolloin vastaanottajan on helppo kuljettaa annos syöjälle ja tarvittaessa säilyttää annosta.

Kasvipohjaisten elintarvikkeiden, kuten salaattien ja muiden lisukkeiden, lahjoittaminen tai myyminen eläinrehuksi on myös mahdollista. Ruoan luovuttaminen rehuksi vaatii rekisteröitymistä rehualan toimijaksi. Rekisteröityminen tapahtuu Ruokavirastossa.

Hävikkiruoan uudelleenkäytölle on nykyisin useita eri kanavia ja myös uutta liiketoimintaa hävikin luovuttamisen ympärille syntyy jatkuvasti. Uusi jätelaki velvoittaa luovuttamaan ylijääneen hävikkiuhan alaisen ruoan, joten lahjoitus- tai eteenpäinmyyntikohteita on pohdittava kaikilla ravitsemisalan työpaikoilla. Ensisijainen keino ruokailun ympäristö- ja taloudellisten haittavaikutusten minimoimiseen on kuitenkin aina ruoan oikeiden määrien tilaaminen ja valmistaminen.