



# Hävikki ja ravitsemuspalveluiden muut vastuullisuustavoitteet

Hävikin minimoinnin ohella ruokapalvelut kehittävät usein toiminnassaan samanaikaisesti useita muita vastuullisuusnäkökulmia, kuten ruokailun ilmastovaikutusten pienentämistä, kotimaisen ja lähiruoan käyttöä, ruokakasvatusta sekä työhyvinvointia. On hyvä havaita, että hävikin minimoinnin tavoitteet voivat toisinaan olla eripariset ja ristiriitaset muiden vastuullisuustavoitteiden kanssa.

Kasvisruoka saattaa tarjoilua aloitettaessa aiheuttaa enemmän hävikkiä suhteutettuna valmistettavan ruoan määrään. Monissa ruokapalveluissa kasvisruoan tarjontaa pyritään kuitenkin lisäämään sekä terveys- että ympäristösyistä. Myös luontokadon näkökulmasta kasvisruoan suosiminen kannattaa, sillä sen avulla voidaan vähentää ruoantuotannon maankäyttöä.

Hävikin aiheuttamiin ilmastovaikutuksiin vaikuttaa ratkaisevasti se, mistä raaka-aineista hävikki koostuu. Hävikin hiilijalanjälki on sitä suurempi, mitä enemmän se sisältää lihaa tai muita eläinperäisiä tuotteita kuten juustoja. Lihankäytön kohtuullistamiseen ja eläinperäisten tuotteiden erityiseen arvostamiseen kannattaa siis kiinnittää huomiota myös hävikin aiheuttaman hiilijalanjäljen näkökulmasta.

Uusien ruokalajien tarjoaminen aiheuttaa usein aluksi hävikin kasvua, joka tasaantuu, kun ruokailijat tottuvat uusiin ruokalajeihin. Esimerkiksi koululaisten kohdalla uutta ruokalajia voi olla syytä pitää ruokalistailla jopa



vuoden ajan, jotta voidaan nähdä tottuvatko ruokailijat uuteen makuun. Ruokakasvatuksen näkökulmasta päiväkotij- ja alakouluikäiselle jo [ruoan lautaselle ottaminen ja sen ihmettely](#) voi olla tärkeä osa monipuolisen syömisen opettelua, vaikka ruoka lopuksi päätyisi biojätteeseen.

Ravitsemispalveluissa tarvitaan ymmärrystä eri vastuullisuustavoitteiden vaikutuksista hävikkiin. On hyvä varautua siihen, että muiden vastuullisuustavoitteiden edistäminen voi heijastella hävikin määrin. Hävikin kasvu voi olla tietyissä tilanteissa tai väliaikaisesti järkevää myös hyväksyä osana laajempaa kokonaisuutta.

Lähteet:

Kettunen, M. 2020. [Kasvista kouluihin – Kasvisruoan sovittaminen kouluruokailun käytäntöihin](#). Helsingin Yliopisto. Pro Gradu-tutkielma.

Lounasheimo, J., Helonheimo, T. & Kaljonen, M. 2019. [Turun ruokapalveluiden hiilijalanjäljen vähentäminen](#). Turun kaupungin ympäristöjulkaisuja 1/2019.