



Koulutuksen päätös

Tällä kurssilla olet päässyt tutustumaan hävikin vähentämisen keinoihin ruoan valmistuksen ja tarjoilun eri vaiheissa. Hienoa, että olet ollut mukana kurssin loppuun asti!

Ruoka on materiaalina jatkuvasti altis muuttumaan jätteeksi, ja siksi hävikin hallinta vaatii jatkuvaa huomiota ja tarkkuutta niin varastossa, keittiössä, linjastossa kuin asiakkaiden keskuudessakin. Hävikin mittaaminen tekee syntyneen hävikin näkyväksi ja auttaa konkreettisesti havaitsemaan ne ruoanvalmistuksen vaiheet ja ruokalajit, joista hävikkiä syntyy erityisen paljon. Mittaustulokset kasvattavat myös tietotaitoa ennakoida valmistettavat ruokamäärät mahdollisimman lähelle todellista menekkiä. Kurssin myötä olet tutustunut siihen, miten hävikkiin voidaan vaikuttaa sellaisissakin paikoissa, kuten ruokalistasuunnittelussa tai palvelusopimusten laadinnassa, joiden ei ehkä tulisi heti ajatelleeksi vaikuttavan hävikin syntyyn.

Syömäkelpoisen ruoan päätyminen hukkaan on viheliäinen ongelma, jonka ratkaisemiseksi jokaisen työntekijän panos on tärkeä. Hävikin vähentämisessä ja jatkohyödyntämisessä tarvitaan yhteistyötä usein myös muiden kuin oman työyhteisön jäsenten kanssa. Siksi näin kurssin loppuksi kannustamme pohtimaan, ketkä voisivat olla teidän työyhteisöllenne hyödyllisiä yhteistyötahoja.



Olisiko teidän työpaikallanne mahdollisuus kokeilla yhteistyötä esimerkiksi ruoka-apua tarjoavien järjestöjen tai hävikkiruoan ulosmyyntiä helpottava ResQ Clubin kanssa? Voisitteko tarjota jotakin teillä säännöllisesti ylijäävää ruokaa, jonkin toisen yrityksen tuotteen raaka-aineeksi? Olisiko yhteistyö hävikin vähentämiseksi hedelmällistä menekinseurantaa helpottavien ratkaisujen palveluntarjoajan, ravitsemispalvelun tilaajien tai vaikkapa tavarantoimittajien kanssa?

Entä oletteko koskaan pohtineet hävikin ehkäisemistä ja jatkohyödyntämistä niin päin, että voisitteko te helpottaa jonkin toisen ruokaketjun toimijan hävikin minimointia? Olisiko teidän työyhteisö esimerkiksi juuri oikea taho hakemaan ja hyödyntämään läheisen vihannesviljelijän ylijäämäkukkakaalit ja -kesäkurpitsat satokauden kaikkein kiireisimpään aikaan?