



Miksi hävikkiä vähennetään?

Jopa kolmasosa maailman ruoasta joutuu hävikkiin. Suomessa hävikkiin menee keskimäärin 16 prosenttia ravitsemispalveluiden valmistamasta ruoasta.

Pienikin vähennys hävikissä tuo säästöjä, on ekologisesti kestävä ja parantaa vastuullisuutta. Tämä kiinnostaa asiakkaita, mutta vastuullisuus motivoi myös työntekijöitä ja voi houkuttaa esimerkiksi sijoittajia.

Lapuan yläkoululla ruokapalveluhenkilöstö innostui ideoimaan toimintatapoja, joilla ruokahävikkiä saataisiin vähennettyä. Mahdollisuus vaikuttaa ja toimia kestävämmiin lisäsivät motivaatiota. Oma työ koettiin mielekkäämmäksi, kun valmistettua ruokaa ei lounaan päätteeksi päätynyt enää suuria määriä biojätteeseen.

Ruokahävikin vähentämisestä syntyvät säästöt ovat ilmeinen syy vähentää hävikkiä. Raaka-aineiden tehokas ja tuhlailematon käyttö on ruoan hintojen nousun myötä noussut entistä suuremman huomion kohteeksi. Säästyneet eurot voidaan keittiöissä käyttää paremmin esimerkiksi laadukkaampien raaka-aineiden hankkimiseen.

Ruokahävikin vähentäminen on ravitsemispalveluille keskeinen tapa osoittaa vastuullisuutta, joka on nykyään lähtökohtainen vaatimus sekä yrityksille että julkisen sektorin toimijoille. Ruokahävikkiä vähentämällä voidaan merkittävästi vaikuttaa resurssi-tehokkuuteen, eli siihen etteivät ruokaketjun edellisten vaiheiden työ ja resurssit, kuten maankäyttö,



kasteluvesi, lannoitteet, logistiikkaa, prosessointi ja pakkaus mene hukkaan.

Kyse on myös sosiaalisesta kestävyydestä eli siitä, kuinka ruokaa riittää kaikille.

Suorien säästöjen ja ympäristövaikutusten lisäksi toimilla on vaikutusta laajemmin asiakkaisiin, henkilöstöön ja yrityksen toimintaan.

Suurin osa kuluttajista haluaa toimia vastuullisesti ja tekee kulutusvalintoja tämän pohjalta. Hävikin vähentäminen on tärkeä signaali siitä, että vastuullisuuskysymykset ja ympäristöasiat otetaan tosissaan.

Siinä missä kuluttajat miettivät, kuinka toimia arjessaan vastuullisemmin, sama pätee myös henkilöstöön. Työntekijät haluavat tehdä työtä, jossa he voivat omalla toiminnallaan vaikuttaa ympäristöön. Työstä tulee merkityksellisempää ja siihen sitoudutaan paremmin.

Yritysten näkökulmasta esiin voi nostaa säästöjen lisäksi uudet liiketoimintamahdollisuudet. Hävikkiä vähentämällä sille, mitä aiemmin heitettiin pois, voidaan keksiä uudenlaista käyttöä ja luoda jopa uusia tuotteita. Esimerkiksi ylijäämäleivästä voi syntyä korppuja, krutonkeja tai olutta.