



Ota ruokahävikkisanasto haltuun!

Tutustu seuraaviin hävikkityyppien määritelmiin. Tarvitset käsitteitä kurssin aikana ja niitä käytetään tulevien päivien tehtävissä.

Ruokahävikillä tarkoitetaan kaikkea sitä alun perin syömäkelpoista ruokaa ja juomaa, joka päättyy hävikiksi. Ruokahävikkiin lasketaan keittiö- ja tarjoiluhävikki sekä lautasjäte.

Keittiöhävikki syntyy ennen ruoan tarjolle laittoa. Keittiöhävikki voidaan jakaa varastohävikkiin sekä valmistushävikkiin.

Varastohävikkiä syntyy ravintolan varastoissa, esimerkiksi päiväysvanhentuvista tuotteista tai säilytetyistä, aikaisemmin keittiössä valmistetuista puolivalmisteista.

Valmistushävikkiin lasketaan sellainen ruoka, joka ei päädy tarjolle jonkin valmistusvirheen kuten pohjaan palamisen takia.

Tarjoiluhävikillä tarkoitetaan sitä ruokahävikkiä, joka jää yli tarjolla olleesta itsepalvelulinjastoruoasta ruokailuajan jälkeen tai valmistettiin mutta ei koskaan viety linjastoon.

Lautastähteillä tarkoitetaan ruokailijoiden lautasilta biojätteeseen päätyvää ruokaa.



Alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin lisäksi keittiössä syntyy myös syömäkelvotonta biojätettä eli keittiöbiojätettä. **Keittiöbiojäte** pitää sisällään kaiken alun perin syömäkelvottoman biojätteen kuten kahvinporot sekä kasvien kuoret ja kannat.

Hävikkisanastossa tärkeä termi on myös **elintarvikejäte**. Siihen lasketaan kaikki alun perin syömäkelpoinen ja syömäkelvoton elintarvikeperäinen aines, joka päättyy jätteeksi, eli käytännössä keittiö- ja tarjoiluhävikki, lautasjäte sekä keittiöbiojäte.