



Säännöllinen mittaaminen tekee ruokahävikin näkyväksi

Vain mittaamalla voidaan selvittää luotettavasti hävikin lähteitä sekä sitä, missä vaiheessa ruoanvalmistusta ja tarjoilua hävikki syntyy. Mittauksen suunnittelu ja ohjeistus on hyvä tehdä esihenkilöiden ja henkilökunnan yhteistyönä. Mittaamiselle on myös varattava päivittäin työaika. Hyvä keino rutinoida mittaamista on asettaa vastuuhenkilö hävikin punnitsemiseen – toki niin, että kaikki työntekijät osallistuvat mutta vastuuhenkilö huolehtii, että mittaus tehdään päivittäin.

Hävikin mittaamiseen ja seurantaan on kehitetty useita mittaamista helpottavia työkaluja, kuten Lukeloki-ohjelma, johon tutustumme myöhemmin kurssin materiaaleissa. Työpaikoilla, joissa käytetään tuotannonohjausjärjestelmää, kannattaa selvittää tuotannonohjausjärjestelmän hävikkilaskureiden käyttökelpoisuutta. Nämä ovat usein maksullisia lisäosia.

Lue lisää Jyväskylän Kylän kattauksen, Saimaan Tukipalvelut OY:n ja Porin Palveluliikelaitoksen [kokemuksista](#) ruokahävikin mittaamisesta: *”Olemme oppineet kokeilusta, että mikään seurantajärjestelmä ei itsessään vähennä ruokahävikkiä, mutta se mahdollistaa hävikin näkyväksi tekemisen”.*