



Konkreettiset neuvot päivittäiseen mittaamiseen

Ruokahävikkiä syntyy kaikissa ravitsemispalveluissa ja usein kaikissa toiminnan vaiheissa. Ruokaa valmistetaan liikaa, tuotteita vanhenee säilytyksessä, ja asiakkaat aiheuttavat lautastähteitä. Näitä kaikkia eri ruokahävikkivirtoja on kannattavaa seurata, ja vain mittaamalla se voidaan tehdä luotettavasti.

Ruokahävikin mittaaminen ja seuranta ovat tärkeimpiä hävikin vähentämiseen tähtääviä toimenpiteitä, joita työyhteisö itse voi tehdä. Kirjanpidosta nähdään ruokalistan vaikutus hävikkiin sekä se, miten eri vähentämistoimet tehoavat. Lisäksi voidaan seurata pidemmän tähtäimen tavoitteiden toteutumista.

Miten hävikkiä on yrityksessänne tähän mennessä mitattu? Vai onko mitattu ollenkaan? Jos ei vielä ole, ei hätää. Kerromme seuraavaksi yksityiskohtaisesti, miten hävikkiä mitataan niin, että tiedoista saa mahdollisimman paljon irti! Kun mittaus on oikein järjestetty, se ei vie paljon aikaa ja muuttuu osaksi työyhteisön jokapäiväisiä rutiineja.

Mittausta varten keittiöön sijoitetaan kaksi roska-astiaa. Ensimmäinen astia on ruokahävikille eli kaikelle alun perin syömäkelpoiselle ruoalle, joka heitetään pois. Toinen astia on kaikelle alun perin syömäkelvottomalle biojätteelle, kuten kahvinporoille ja kasvien kuorille.



Ennen ruoan heittämistä ruokahävikkiastiaan hävikki punnitaan ja kirjataan ylös järjestelmällisesti. Esimerkiksi kun linjastosta jää ruokailun jälkeen vuokiin ruokaa, punnitaan ne yksitellen, vähennetään vuonan paino ja kirjataan hävikki vihkoon, taulukkolaskentaohjelmaan tai hävikinkirjausohjelmaan. Alun perin syömäkelvottomille ruoan osille tarkoitettu biojäteastia voidaan punnita päivän päätteeksi yhdellä kertaa ja kirjata tulos ylös. Asiakkaiden lautastähteet linjastoravintolassa voidaan helposti mitata punnitsemalla astiapalautuspisteessä oleva biojäteastia ruokailun jälkeen.

Myös valmistettu ruokamäärä on tärkeää kirjata ylös. Vain silloin tuloksista on nähtävissä, mikä osa ruoasta todella päättyy hävikiksi. Tiedot on hyvä kirjata päivittäin ruokalajeittain siten kuin ne ovat ruokalistassakin.

Työyhteisön esihenkilö kannustaa mittaamiseen, huolehtii mittauskäytäntöjen sujuvuudesta ja siitä, että mittaamiselle on varattu riittävästi aikaa. Päällikkö myös opastaa ja varmistaa, että kaikki keittiön työntekijät tietävät mittauksesta ja jokainen keittiössä työskentelevä osaa lajitella ruokahävikin ja muun biojätteen omiin astioihin. Ravintolapäällikkö huolehtii myös, että työntekijät voivat tarvittaessa kysyä lisätietoja ja osaavat tehdä mittauksia sekä kirjanpitoa ohjeiden mukaan. Ennen ensimmäistä mittausviikkoa on hyvä pitää lyhyt tiedotustilaisuus henkilökunnalle.

Ennen mittauksen aloittamista suunnitellaan biojätteen lajittelupisteiden ja -astioiden paikat ja varmistetaan hyvissä ajoin, että ravintolassa on tarvittava määrä ylimääräisiä jäteastioita ja punnitsemiseen soveltuvia vaakoja. Isossa keittiössä kannattaa huolehtia siitä, että biojätteen lajittelupisteitä on tarpeellinen määrä.



Mittaustuloksia päästään hyödyntämään parhaiten, kun mittausta on jatkettu esimerkiksi yhden kuukauden tai ruokalistakierron ajan. Kirjauksista voidaan laskea hävikiksi joutuneen ruoan kilomäärän lisäksi myös muita tärkeitä tietoja, kuten hävikki asiakasta kohti, tarjoiluhävikin määrä, lautastähteiden määrä sekä mistä ruokalajeista hävikkiä syntyy. Tiedoista on paljon hyötyä, kun arvioidaan valmistettavan ruoan määrää ja ruokalistan muutostarpeita.