



## Mitä opit hävikin mittaamisesta?

Tässä tietoisuudessa palaamme mittausjaksoon ja sen tuloksiin. Jos olen suorittanut kurssia yhden tietoisuuden ja tehtävän päivävauhtia, tätä lukiesasi mittausta pitäisi olla takana joko kokoinen viikko tai ainakin viisi arkipäivää. Jos mittausjakso on vielä kesken, voit palata tähän tietoisuuteen myöhemmin esimerkiksi materiaalipankin kautta.

Jos kokeilit mittausjaksolla Lukeloki -sovellusta, saat mittausjakson tulokset suoraan näkyviin Lukelokista ladattavan Excel-tiedoston 'tulokset' ja 'graafit' -välilehdiltä. Jos tulosten tulkinta mietityttää, ota rohkeasti yhteyttä Luken tutkijoihin lukeloki@luke.fi. Me autamme mielellämme tulosten tulkitsemisessä!

Voit myös itse laskea paperilla tai taulukkolaskentaohjelmaa käyttäen seuraavat tunnusluvut:

### Hävikkiprosentti

Hävikkiprosentti kertoo hävikin osuuden valmistetusta ruoasta. Hävikkiprosentti lasketaan jakamalla hävikin kokonaismäärä kiloina valmistetun ruoan kokonaismäärällä kiloina.

Esimerkiksi, jos maanantaina hävikkiä syntyy 10 kg ja ruokaa valmistetaan 100 kg, hävikkiprosentti lasketaan näin:

$$10 \text{ kg} / 100 \text{ kg} = 0.1 \rightarrow 10 \%$$

Hävikin osuus valmistetusta ruoasta oli 10 prosenttia.



Saat laskelmista eniten irti laskemalla jokaiselta mittauspäivälle oman hävikkiprosentin. Näin havaitset eri päivien hävikkimäärän vaihtelun. Tarjoiluhävikin, keittiöhävikin ja lautastähteen osuus valmistetusta ruoast lasetaan samalla tavalla jakamalla hävikin osuus valmistetulla ruokamäärällä.

### Hävikki asiakasta kohti

Hävikki asiakasta kohti lasketaan jakamalla hävikin kokonaismäärä kiloina asiakasmäärällä.

Esimerkiksi jos maanantaina hävikin kokonaismäärä oli 10 kg ja asiakkaita kävi 200, tällöin hävikin määrä asiakasta kohti lasketaan:

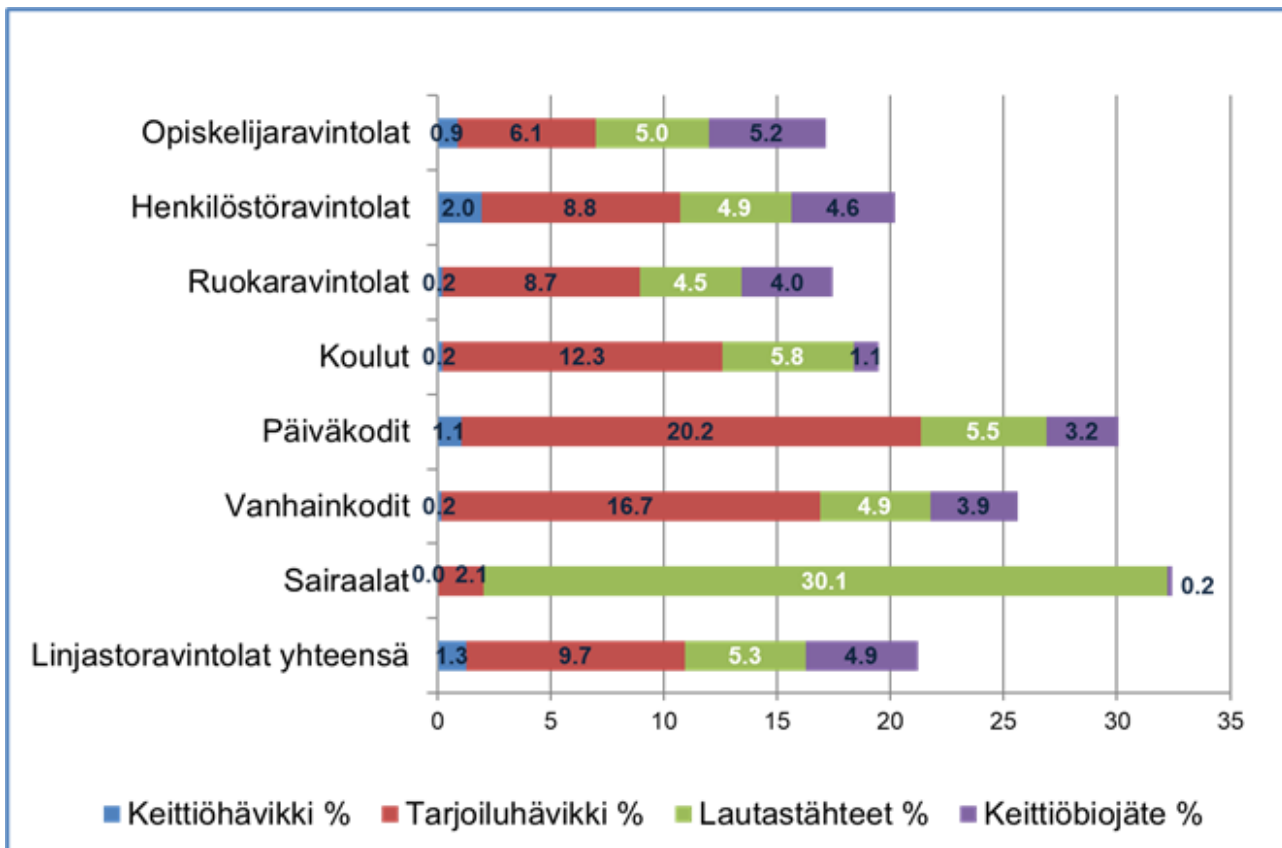
$$10 \text{ kg} / 200 \text{ henkilöä} = 0,05 \text{ kg} / \text{henkilö}$$

Hävikkiä syntyi 50 grammaa asiakasta kohti.

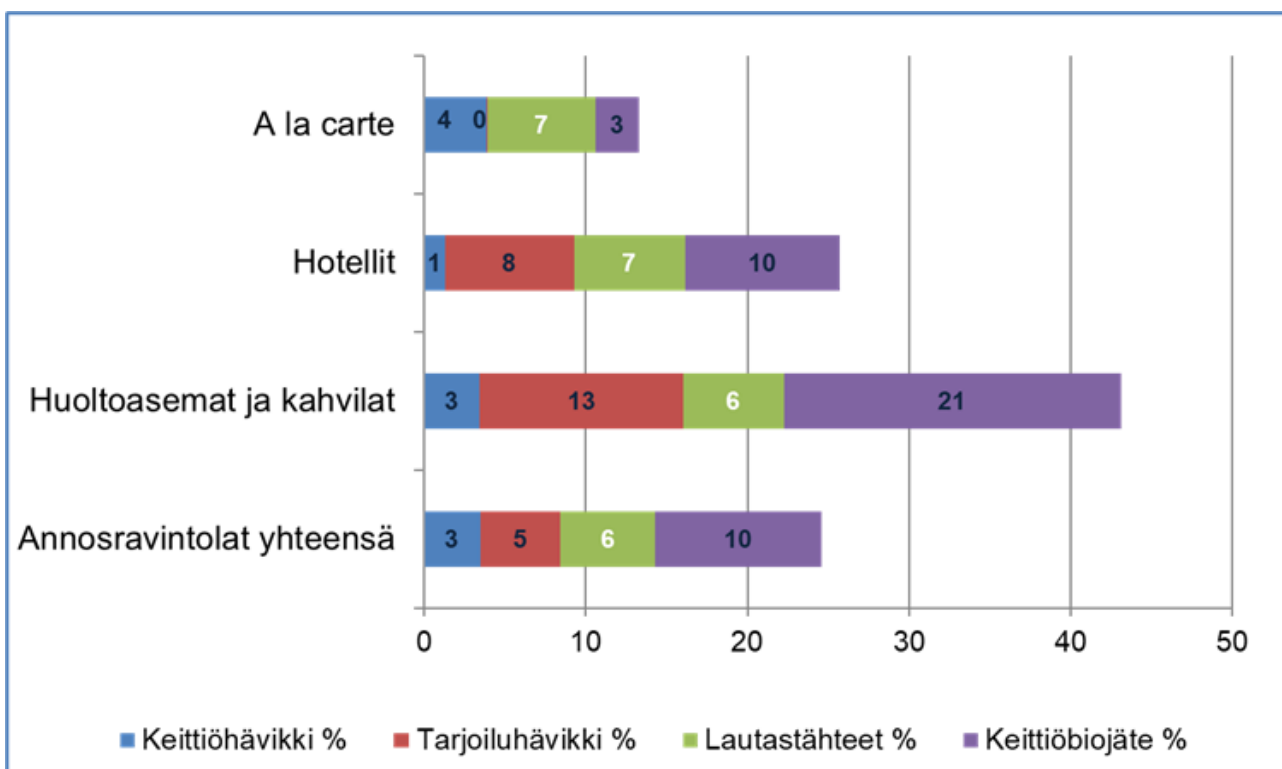
### Tulosten tulkinta

Kun olet laskenut tunnusluvut, voit verrata ruokalistaa syntyneeseen päiväkohtaiseen hävikkiin. Aiheuttiko jonkin ruokalaji piikin lautastähteeseen tai tarjoiluhävikkiin? Voisiko jonkin ruoan valmistusmäärää vähentää seuraalla tarjoilukerralla? Mitkä voisivat olla seurannan perusteella työpaikallasi tärkeimmät kehittämiskohdat, joihin seuraavaksi voisi tarttua?

Tutustu myös Luken tutkimuksen [tuloksiin](#) siitä, paljonko hävikkiä syntyi ravitsemispalveluissa Suomessa vuosina 2018 - 2019.



Kuva 1. Ruokahävikin osuus ja jakautuminen valmistetusta ruoasta linjastoravintoloissa Luken tutkimuksen 2020 mukaan (Silvennoinen ym.2020)



Kuva 2. Ruokahävikin osuus ja jakautuminen annosravintoloissa Luken tutkimuksen 2020 mukaan (Silvennoinen ym. 2020)