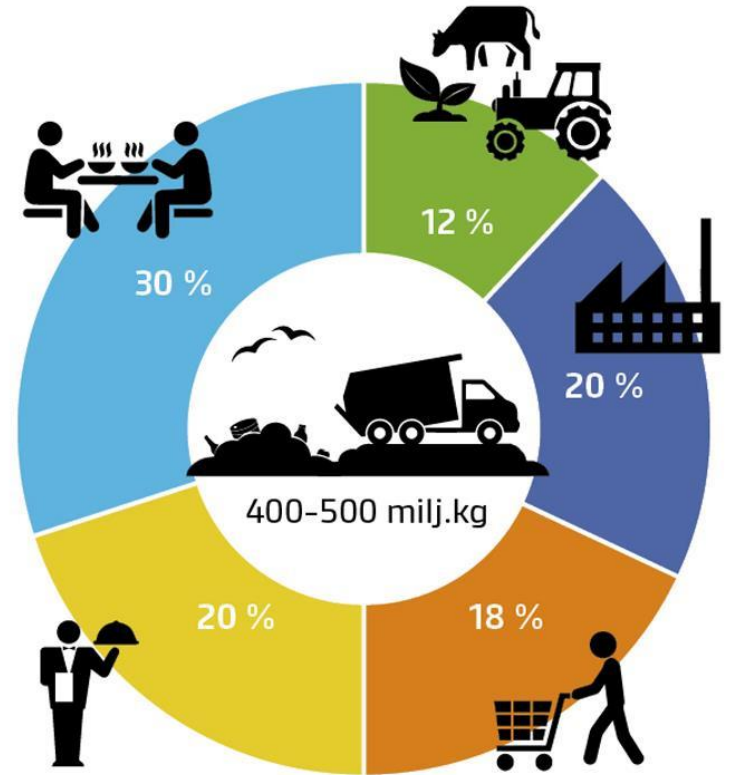


Ruokahävikki – EU:n kasvavat vaatimukset ja ruokahävikin seuranta ja vähentäminen Suomessa

Hanna Hartikainen, tutkija, Luke
hanna.hartikainen@luke.fi

Ruokahävikitutkimus Suomessa

- Ensimmäinen ruokahävikitutkimus 2008 (Luke)
- Lukessa yli kymmenen kansallista ja kansainvälistä hanketta ruokahävikistä (Luke toteuttajana), muita mm. HSY
- Tarkasteltu koko ketjua
- Suomessa ruokahävikkiä (syömäkelpoista ruokaa) on ensimmäisten karkeiden arvioiden mukaan 400 - 500 miljoonaa kiloa (Luke)







YK, Komissio

- YK:
 - Tavoitteena puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä kuluttajatasolla ja kaupoissa, sekä vähentää ruokahävikkiä ketjun kaikissa osissa
- Euroopan komissio:
 - Sitoutunut YK:n asettamaan tavoitteeseen
 - Perustanut työryhmän, jossa luodaan yhdenmukaiset menetelmät elintarvikejätteen mittaamiseen: tiedonkeruulle minimivaatimukset. Tarkoituksena verrata jäsenmaita keskenään ja eri vuosina.

Elintarvikejäte ja ruokahävikki

- Elintarvikejäte = syömäkelpoton (kuten luut ja hedelmien kuoret) ja syömäkelpoinen (ainakin alun perin) ruoka, mitä ei hyödynnetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvokomponenttina.
→ Komissio käyttää tätä määritelmää
- Ruokahävikki = alun perin syömäkelpoinen ruoka, jota ei hyödynnetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvokomponenttina.
→ Ruokahävikkitutkimus on perustunut tähän määritelmään Suomessa

Euroopan komissio: elintarvikejätteen mittaaminen

- Kattaa alkutuotannon, teollisuuden, kaupan, ravitsemispalvelut ja kotitaloudet
- Tarkat mittaukset (in-depth measurements) tehdään joka neljäs vuosi (ensimmäinen 2020) ja jokaiselta vuodelta toimitetaan arvio hävikin määrästä
- Esimerkkejä rajauksista:
 - Peltoon jäävää osaa ei lasketa.
 - Elintarvikejäte määräytyy sen jatkokäyttökohteen mukaan: esim. jos ruoka päätyy rehuksi, se ei ole elintarvikejäte. Komissio kuitenkin suosittelee, että jäsenmaat raportoivat myös rehukäytön erikseen.
- Vapaaehtoista mitata syömäkelpoinen osa elintarvikejätteessä ts. ruokahävikki
- Jäsenmaat saavat itse valita mittausmenetelmät. Ei ole annettu tarkennuksia datan laatuun (otoskoko ym.).

DRAFT: https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/initiatives/ares-2018-705329_en

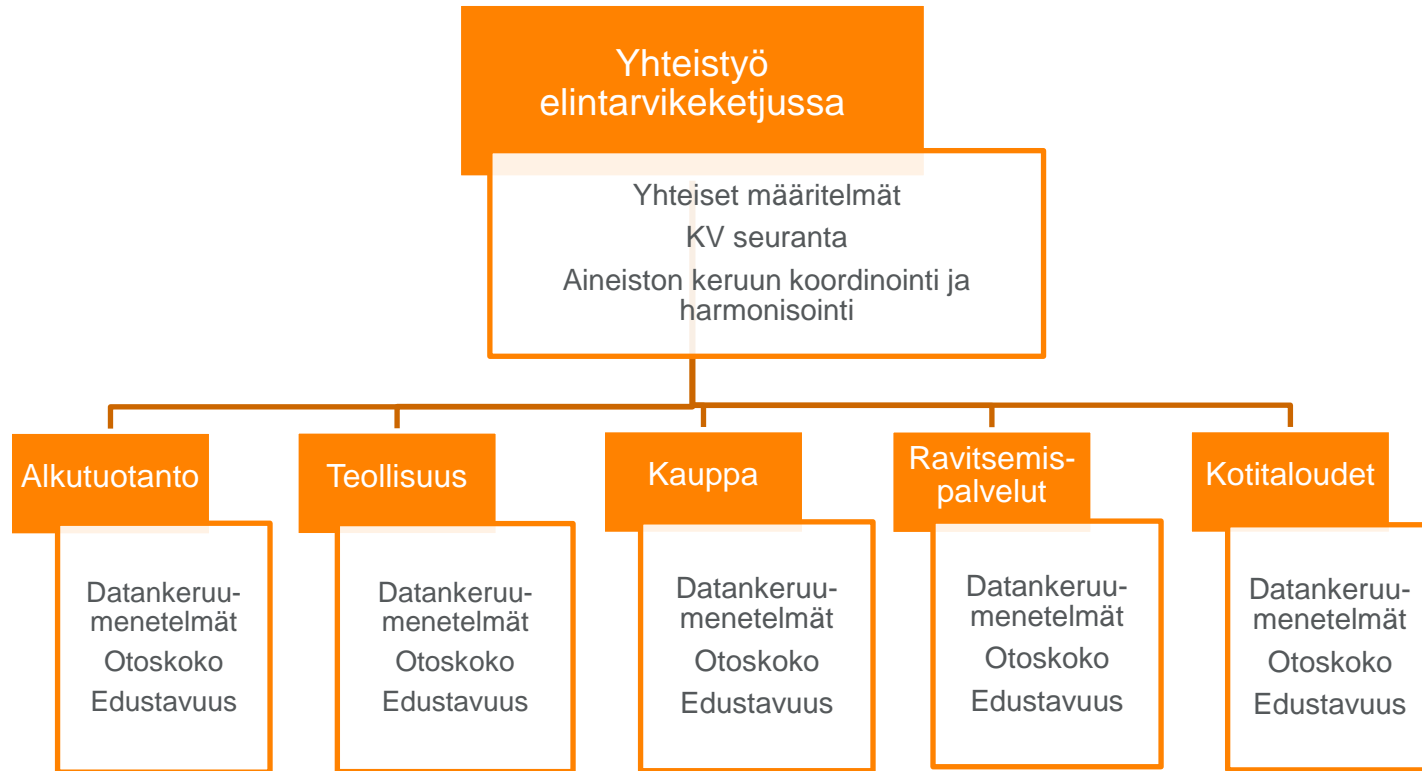
VALTSU: 6. Tavoite: Ruokahävikki puolitetaan vuoteen 2030 mennessä

- 6.1. Laaditaan tiekartta Suomen ruokahävikin vähentämiseksi
 - Kansallisessa tiekartassa linjataan keinot päästä tavoitteeseen sekä seurantaindikaattorit ja -järjestelmä hävikin seurantaan. Suomi vaikuttaa aktiivisesti ruokahävikin määrittämisen ja laskentamenetelmien kehittämiseen.
- 6.2. Ruokasektorilla otetaan käyttöön ruokahävikin vähentämistä edistävä vapaaehtoinen materiaalitehokkuussitoumus
- 6.3. Suunnataan ruokajärjestelmään liittyvää rahoitusta ruokahävikkiä vähentäviin ja ruokajärjestelmien kestävyyttä edistäviin tutkimus- ja kokeiluhankkeisiin sekä panostetaan neuvontaan ja viestintään
- 6.4. Vahvistetaan ruokahävikinäkökulmaa perusopetuksessa ja suurtalouselämyksen opetuksessa sekä ylläpidetään ruokakasvatusta päiväkodeissa
- 6.5. Toteutetaan kauppojen, ruoka- ja ravintolapalveluiden sekajätteen koostumustutkimuksia ja niiden yhteydessä ruokahävikin osuuden selvityksiä
- 6.6. Tähderuokakäytäntö laajennetaan koko maahan

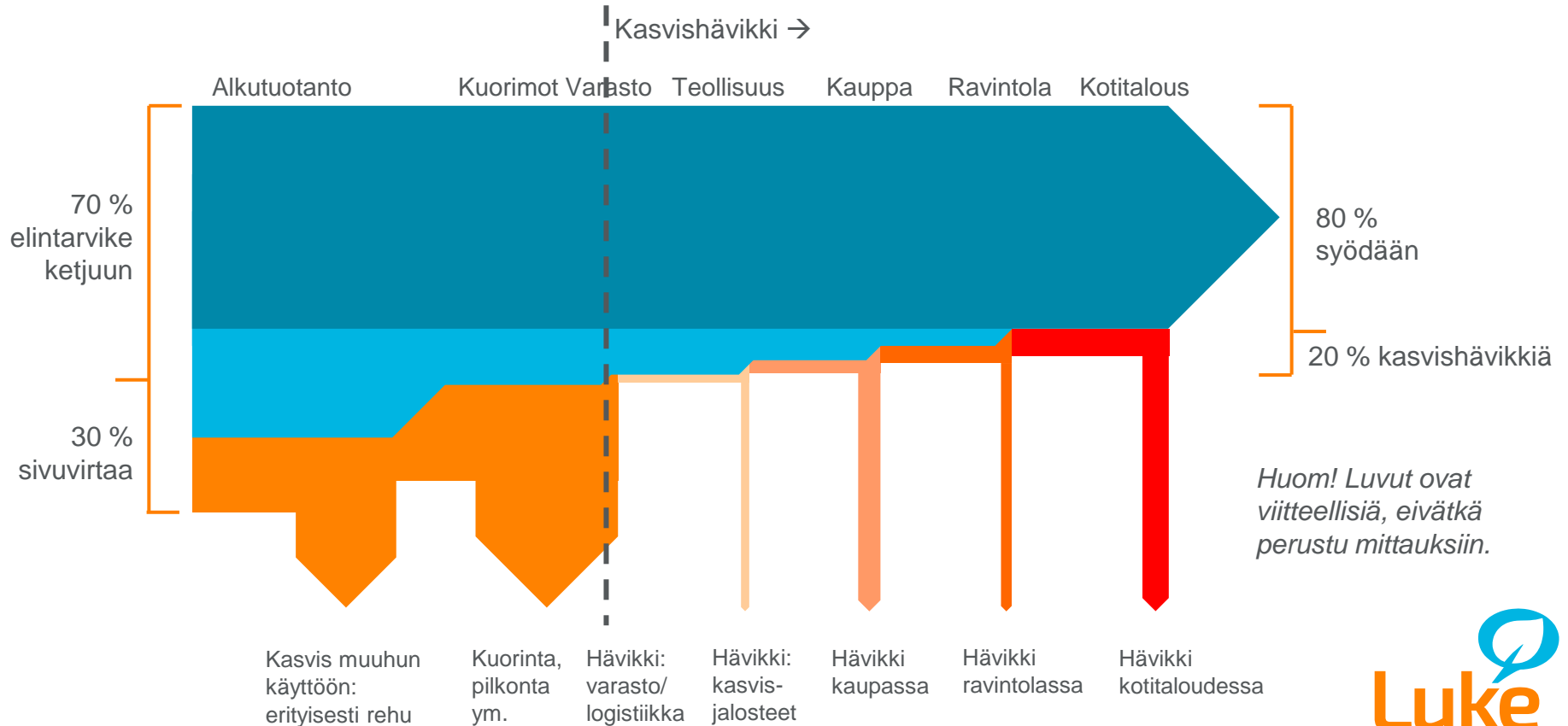
Ruokahävikin seurantahanke (2018-2020)

- Kehitetään elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantaa Suomessa: koko ruokaketjun elintarvikejäte ja ruokahävikki jatkuvaan seurantaan
 - Jokaiseen ketjun vaiheeseen kehitetään seurantamenetelmä
 - Päivitetty tieto elintarvikejätteestä ja ruokahävikistä koko ruokaketjussa
 - Jaotellaan raaka-aineittain. Esim. mahdollista arvioida kasvishävikki koko ketjussa
- Luke vetää hanketta. Mukana ketjun toimijat ja sidosryhmät. Rahoittamassa: MMM, YM, TEM, ETL, PTY (keskustelut kesken MTK:n kanssa)
- Yhdenmukaisuus kv-linjausten kanssa. Kansallisesti luodaan myös omat tarkemmat tavoitteet.
- Kansallinen tiekartta, innovaatiot ruokahävikin vähentämiseksi
- www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta

Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seuranta Suomessa



Esimerkki: Kasvishävikki



Huom! Luvut ovat viitteellisiä, eivätkä perustu mittauksiin.

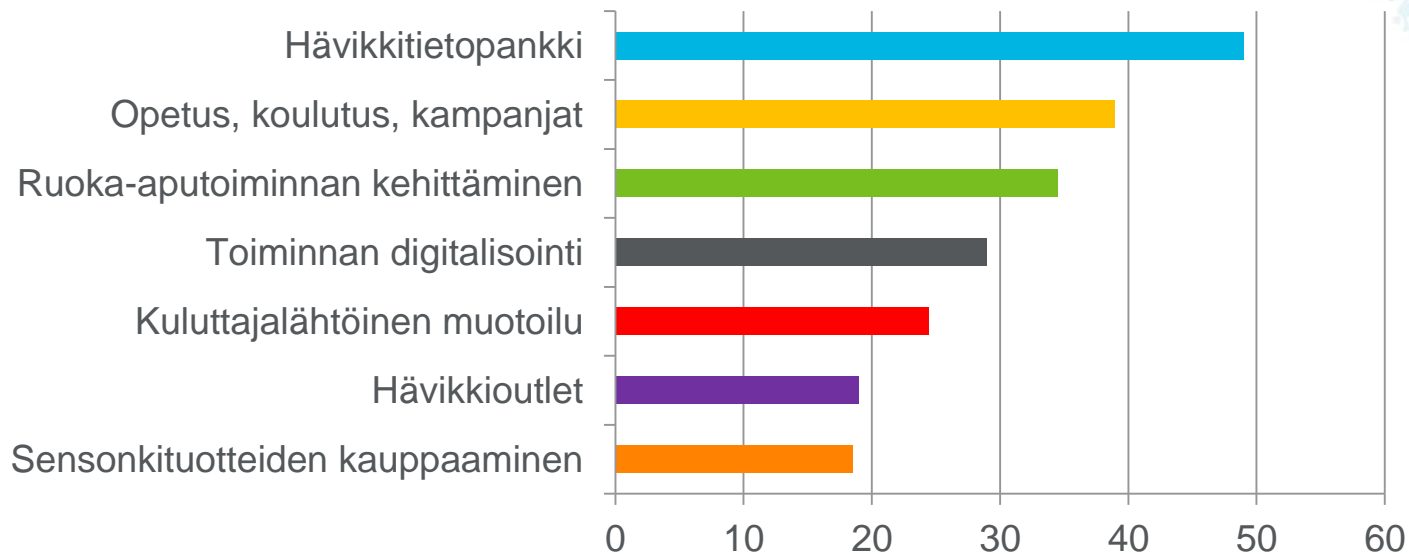
CIRCWASTE (2016-2022), Ruokahävikin vähentämiseen tähtäävät pilotit

Kokeillaan ruokahävikin vähentämistä erilaisilla piloteilla:

- ✓ Ravintoloissa hävikin punnitukset (lautashävikki) ja viestintäkampanja → tehdään hävikistä näkyvä asia kaikille
- ✓ Alueellinen tiekartta hävikin vähentämiseksi
- ✓ Ruoka-avun haasteiden tunnistaminen ja hyvien käytäntöjen käyttöön ottaminen → tavoitteena hävikin vähentäminen
- ✓ Maataloudessa kasvisten ylitarjontatilanteeseen vastaaminen ja markkinointi: joustavampi tilausketju ja sadon ennakoitietieto viljelijöiltä



Työpajassa ehdotetut keinot hävikin vähentämiseksi





Kiitos!

