

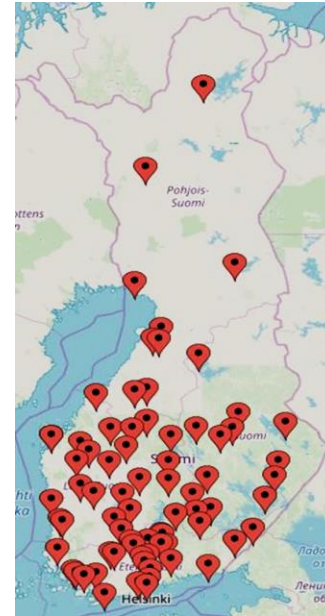
Ruuan resurssitehokas tuotanto, jakelu ja käyttö sekä ruokahävikin minimointi



- C5.1 Ruokahävikin mittaaminen ja hävikin vähennyskeinojen kokeileminen ravitsemispalveluissa
- **C5.2 Tiekartta hävikin vähentämiseksi koko ruokaketjussa**
- **C6.1 Ruoan uudelleenjakelu ja ruokahävikin vähentäminen**
- **C6.2 Satoennustetiedon hyötykäyttö kasvisten arvoketjussa**
- C6.3 Vähänhyödynnettyjen ruhonosien käytön lisääminen

Ruoka-apuun liittyvän hankekokonaisuuden tietolähteet

- Noin kymmenen ruoka-apua jakavan toimijan sekä muutamien lahjoittajien ja muun sidosryhmän (esim. kunnan toimihenkilö) kontaktihaastattelut
- Sähköinen kysely ruoka-aputoimijoille
 - 370 lähetetty , 103 vastausta
- Sidosryhmien yhteisiä työpajoja
- Kahden ruoka-aputoimijan toiminnan seuranta yli vuoden ajan
- Tutustuminen ulkomaisten toimijoiden toimintaan



Tavoitteita

- Selvittää parhaita käytäntöjä ruoan uudelleenjakelussa (varastointi, logistiikka ym.)
- Tunnistaa tapoja lisätä ylijäämäruoan käyttöä, mahdollisesti uusissa kohteissa
- Tunnistaa parhaita viestintään ja tiedonvälitykseen liittyviä käytäntöjä ruoka-apujärjestöjen välillä
- Selvittää ruoan uudelleenjakelun ohjeistuksen ja säätelyn sekä ruoan päiväysmerkintöjen toimivuutta ja mahdollisia niihin liittyviä haasteita



Tuloksia Raportti: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-963-7>

- Rahan ja muiden resurssien riittävyys ovat keskeisimpiä pullonkauloja ruoka-apujärjestöjen toiminnassa
- Ylijäämäruoan käyttöä voisi lisätä tuntuvasti ruoka-avussa
- Ruokahävikin kannalta keskeisiä haasteita ovat leivän, herkästi pilaantuvien kasvien sekä hedelmien hävikin vähentäminen
- Viimeisen käyttöpäivän ruoan saamista tehokkaammin ruoka-apuun tulisi kehittää
- Uudelleenjakelun taloudellisia, sosiaalisia ja ympäristövaikutuksia koskevalle tiedolle on kysyntää.
- Mahdolliset lahjoittajat eivät välttämättä tiedä, miten osallistua ruoan uudelleenjakeluun tai saattavat olla huolissaan siihen mahdollisesti liittyvästä vaivasta tai kustannuksista.
- Ruoka-apujärjestöjen keskuudessa ruokahävikin vähentäminen nähdään yleisesti ylijäämäruoan käytön positiivisena sivuilmiönä, mutta harvalla se on keskeisin syy jakaa ruoka-apua.

Tieto kiertämään

Viestintäopas ruoka-aputoimijoille



- Suunnittelu
- Sidosryhmät, viestintäkanavat
- Sisäinen viestintä
- Viestintätilanteet
- Viestin muotoilu
- Palaute ja kehittäminen
- Vuosikello
- Liitteet: sopimus pohjat, nykytilatesti, tiedotepohja, vuosikertomus ym.

OPAS SAATAVISSA

- www.materiaalitkiertoon.fi
(hakusana "Viestintäopas")



Ruokahävikin vähentämisen tiekartta

Inkeri Riipi ja Hanna
Hartikainen
LUONNONVARAKESKUS
13.10.2020



Tiekartan rakentamisprosessi

- Tieteellisten julkaisujen läpikäynti
- Työpajat
- Asiantuntijahaastattelut
- Tutkijoiden aivoriihet



Vaikuttavat ohjauskeinot

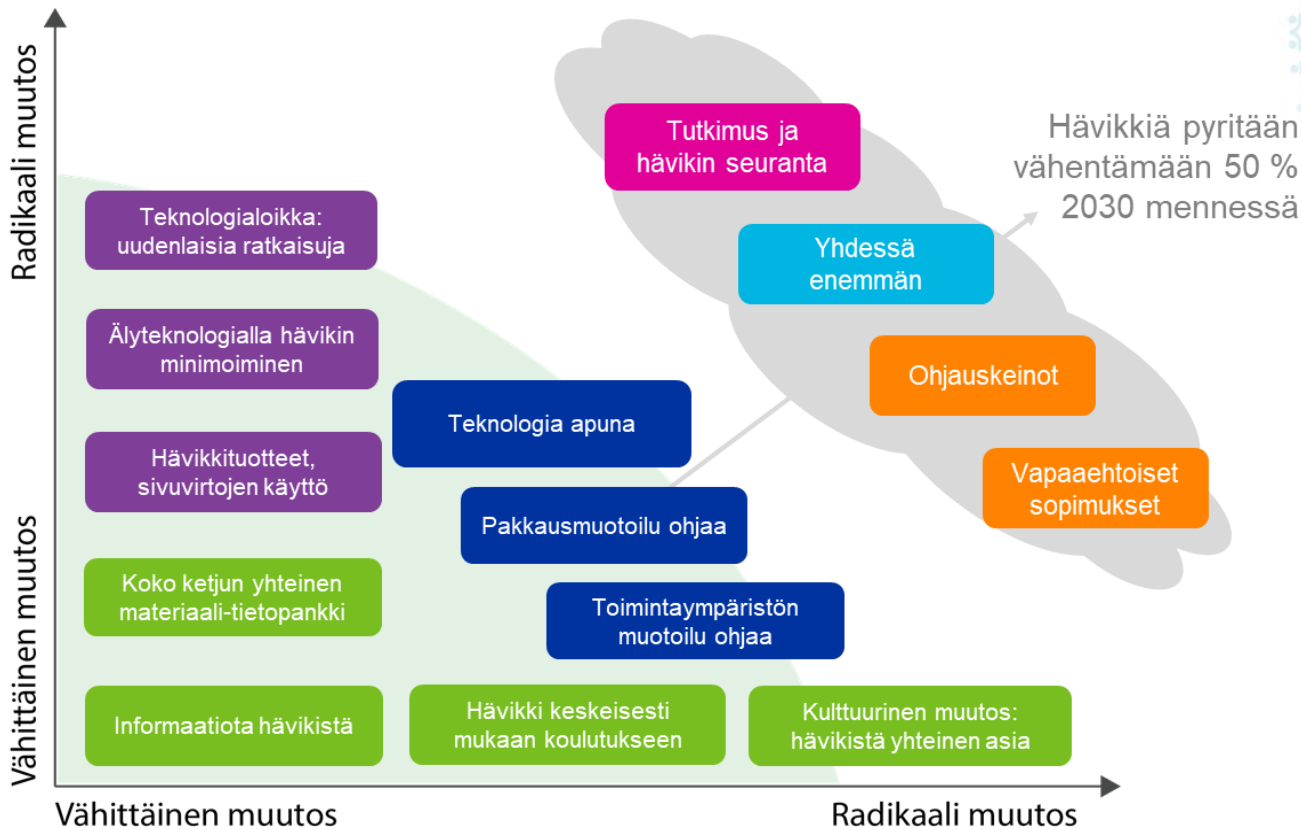
Kasvatuksella ja tiedolla kohti kestävämpää yhteiskuntaa

Käytäntöjä muuttamalla kestävämmäksi

Teknologiasta älyä, uusia tuotteita & liiketoimintamalleja

Tutkimuksen kehitys ja hävikin seuranta

Yhdessä enemmän



SOSIO-KULTTUURINEN MUUTOS







Satoennustetiedon hyötykäyttö kasvisten arvoketjussa

Marja Jallinoja
LUKE

TAVOITE

Pilotin tavoitteena on kerätä suoraan viljelijöiltä mahdollisimman ajantasaista ennustetta satokauden kehittymisestä ja ohjata kysyntää tiedon avulla mahdollisimman oikea-aikaiseksi ja siten

Pilotin tavoitteena on löytää kysynnän ohjaamiseen muita keinoja kuin hinta, sillä liian alhainen hinta lisää satohävikkiä.

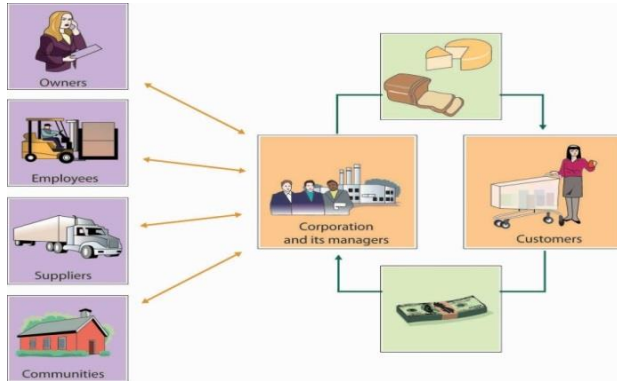


Satokausitiedon käytön hyödyt



Ostajalle

Työkalu hankintojen vastuullisuuden parantamiseen



Yhteiskunnalle

Ruokahävikin väheneminen
Ruokatuotannon ympäristökuormituksen pieneminen



Viljelijälle

Tuotannon kannattavuuden paraneminen
Satohävikin pieneminen



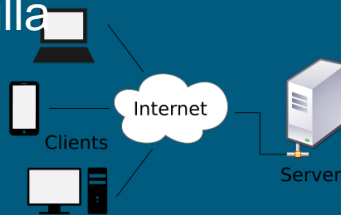
Satokausitiedonkeruuta ja sen käyttöä tilausten ohjaamisessa pilotoitiin satokausina 2019 ja 2020 Varsinais-Suomen alueella. Mukana oli molempina vuosina yhteensä n. 25 varhaisperunan, avomaankurkun ja kesäkurpitsan viljelijää, joiden viljelemä pinta-ala kattoi vähintään 30% ko. kasviksen viljelyalasta Varsinais-Suomessa. 2019 pilotointi toteutettiin yhteistyössä CGI:n ja Arkea kanssa. Satotietoa välitettiin CGI:n Aromi-tilausjärjestelmän kautta Arkean ravintoloiden aterioiden suunnittelijoille. 2020 satotietoja välitettiin ruokakauppaketjuille.

Satoennustetiedon hyödyntämisen pilotointi

Viljelijä täyttää satotietokyselyn



Luke tekee satotiedotteen, joka levitetään käyttäjille soveltuvien järjestelmien avulla



Loppuasiakas (esim. ravintola, kauppa) huomioi satotiedot oman toiminnan





Yhteenveto pilotoinnin kokemuksista

Viljelijät olivat 2019 hyvin sitoutuneita tietojen raportointiin ja vastaaminen koettiin vaivattomaksi

Samat viljelijät olivat valmiita jatkamaan kokeilua vuonna 2020, mutta vaikka tiedonkeruuta entisestään yksinkertaistettiin, ei motivaatio vastaamiseen ollut yhtä hyvä kuin 2019.

Satotiedon vaikutus ravintoloiden tilauksiin Aromi-järjestelmässä vuonna 2019 vielä kartoittamatta.

Kauppaketjuilla on jo olemassa olevat käytännöt ajankohtaisen satotiedon keräämiseen, eivätkä he kokeneet pilotissa toimitettujen tietojen antavan merkittävää lisätietoa niihin verrattuna.

2020 vuoden viljelijäpalaute vielä keräämättä

Johtopäätökset ja jatkokehitysajatuksia



Viljelijöiden motivointi satotiedon raportointiin avainasemassa

Ns. tavallisena satovuonna tiedon antamiseen vaikea motivoitua

Tiedon antamisen hyödyt eivät konkretisoidu viljelijälle, vaikka esim. kysyntä paransi, onko se satotietojen raportoinnin seurausta?

Satotietojen keräämistä edelleen yksinkertaistettava. Keskittyminen pelkistä poikkeustilanteista raportointiin?

Ravintolat soveltuvat hyvin satotiedon hyödyntäjiksi

Päätöksentekoketju lyhyt, respetiikasta vastaavalla paljon valtaa hankintoihin

Satokausiajattelu on ruoka-alan ammattilaisille usein jo tuttua

Tilausjärjestelmät tarjoavat valmiin alustan tiedon levittämiseksi

Toimijoille, jotka eivät käytä tilausjärjestelmiä kehitettävä menetelmä tiedon jakoon

Vaikuttaminen suoraan kuluttajiin olisi vielä kokeilemisen arvoista, esim. ruokablogistien tai muiden ruokavaikuttajien kautta

Kiitos!