

Ruokahävikin määrä ja vähentämiskeinot elintarvikeketjussa FOODSPILL 2010 - 2012

Hankkeen tausta ja tavoitteet

Syömäkelpoisen ruokajätteen haaskaaminen on yksi suurimmista tuotannon ja kulutuksen kohtaamisen vastuullisuuskysymyksistä. FOODSPILL -hankkeessa tutkitaan ruokahävikin määrää, syitä, ympäristövaikutuksia ja vähentämiskeinoja. Selvityksessä keskitytään kotitalouksissa ja ravitsemispalveluissa syntyvään vältettävissä olevaan ruokahävikkiin. Lisäksi tarkastellaan elintarviketeollisuudessa, kuljetuksessa, varastoinnissa ja kaupassa estettävissä olevaa ruokahävikkiä. Kuluttajilla ja kaikilla elintarvikeketjun toimijoilla on hyvät vaikutusmahdollisuudet ruokahävikin vähentämiseksi ja siitä johtuvien ympäristövaikutusten pienentämiseksi, mutta tällä hetkellä asiasta ei ole tutkimustietoa, koska vastaavanlaisia elintarvikkeiden hävikkiin keskittyviä tutkimuksia ei ole Suomessa aiemmin tehty. Muuallakin maailmassa ruokahävikkiä käsitteleviä tutkimuksia on tehty vain muutamia.

Hukkaan menevien elintarvikkeiden vähentäminen alentaa suorien ympäristövaikutusten lisäksi myös tuotannosta aiheutuvia päästöjä. Hävikin pieneminen vähentäisi kulutetulle ruokamäärälle kohdistuvia päästöjä. Tuotannon tarve ja siten tuotannosta aiheutuvat päästöt syötäväksi päätyneitä ruokamäärää kohden pienenevät. Jotta hävikkimääriin päästäisiin paremmin vaikuttamaan, pitää tutkia ensin ruokahävikin syntyä ja sen mekanismeja.

Hankkeen lopullinen päämäärä on ruokahävikin synnyn merkittävä ehkäiseminen. Tähän liittyen pitää tuottaa tietoa neuvonnan, viestinnän ja elintarvikeketjun kehittämisen tueksi.

Hankkeen toteuttaminen ja kesto (2010-2012)

Työpaketti 1: Taustakartoitus, kirjallisuustutkimuksena, toteutus 2 - 5/2010 Kartoitetaan yleistilanne laatimalla kansainvälinen maakohtainen kartoitus ja yhteenveto ruokahävikin määristä ja syistä sekä niiden vähentämismahdollisuuksista kotitalouksissa, ravitsemispalveluissa ja elintarvikeketjun muissa vaiheissa.

Työpaketti 2: Kysely- ja seurantatutkimus kotitalouksissa, toteutus 3/2010 - 10/2011, Kuluttajakysely, toteutus 3-9/2010 Taustakartoituksen pohjalta suunnitellaan ja toteutetaan päiväkirjanpitoon perustuva ensimmäinen seurantatutkimus kuluttajakyselynä, kyselyn jälkeen tehdään tarvittaessa haastatteluja osalle vastanneista ja lopuksi toteutetaan toinen kyselytutkimus laajalle kuluttajajoukolle; tavoitteena on saada vähintään 1500 - 2000 vastausta.

Työpaketti 3: Ravitsemispalveluita koskeva kysely- ja seurantatutkimus, toteutus 5/2010 - 11/2011 Ravitsemispalveluissa syntyvää hävikkiä ja hävikkiin vaikuttavia tekijöitä selvitetään toteuttamalla palveluiden työntekijöille ja asiakkaille haastattelu- ja/tai kyselytutkimus, joilla selvitetään ruuan säilytyksessä, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautastähteinä hukkaan joutuvan ruuan määrä sekä estettävissä olevan hävikin osuus. Lisäksi toteutetaan yhteistyössä ravitsemispalveluyritysten kanssa seurantatutkimuksia, joissa mitataan tietyllä aikavälillä syntyvän ruokahävikin määrää. Seurantatutkimukset toteutetaan muutamissa lounasravintolassa ja ruokaloissa. Tulokset analysoidaan tarkemmin, järjestetään ryhmäkeskusteluja, työpajoja ja/tai haastatteluja ateriapalvelutarjoajien kesken. Selvitetään keinoja ja mahdollisuuksia hävikin vähentämiseksi.

Työpaketti 4: Elintarviketeollisuutta, kuljetuksia, varastointia ja kauppvoja koskeva kysely- ja seurantatutkimus; toteutus 8/2010 - 12/2011. Elintarvikkeiden hävikkiä selvitetään keräämällä teollisuudesta ja vähittäiskaupoista tietoja ketjun toimijoiden kanssa tuoteryhmäkohtaisista hävikeistä logistisen ketjun, varastoinnin ja myymälätoiminnan (eriteltyinä varkaus, pilaantuminen, jne.) osalta. Ratkaisujen etsimiseksi selvitetään keinoja hävikin vähentämiseksi työpajoja hyödyntäen.

Loppuraportointi, yhteenveto ja johtopäätökset 1-2/2012.

Hankkeeseen osallistujat: MTT, Laatuketju, HK Ruokatalo, Arla Ingman, Valio, Ingman Ice Cream, Atria, Saarioinen, Kokkikartano, Kauppapuutarhaliitto, Jätelaitosyhdistys, Unicafe, Palmia, Tampereen Ateria, Motiva ja MTK.

Yhteyshenkilöt:

Hankkeen vastuullinen johtaja, vanhempi tutkija Juha-Matti Katajajuuri, MTT Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi, gsm 050-3599772

Tutkija Kirsi Silvennoinen, MTT Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, kirsi.silvennoinen@mtt.fi, gsm 040-5821804