

Ruokahävikin määrä ja vähentämiskeinot elintarvikeketjussa (2010-2012)

Foodspill

Projektin väliraportti 2010

MMM/laatuketju Dnro 2264/325/2009

Vastuullinen johtaja Juha-Matti Katajajuuri
Projektipäällikkö Kirsi Silvennoinen
MTT Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, Kestävä biotalous

1 Hankkeeseen osallistuvat tutkimus- ja yhteistyötahot

Tutkimuksen toteuttaa MTT Biotekniikka- ja elintarviketutkimus. Hankkeen toteutukseen ja rahoitukseen osallistuvat Laatuketjun ohella Jätelaitosyhdistys, Motiva, Arla Ingman, Valio, Ingman Icecream, Atria, Saarioinen, HK Ruokatalo, Kokkikartano, Kauppapuutarhaliitto, Palmia, Tampereen Ateria ja Unicafe. Hankkeen ohjausryhmässä on edustaja kaikista yhteistyötahoista. Lisäksi MTK:n edustaja istuu ohjausryhmässä.

Tutkimusryhmään kuuluvat ja toteuttamiseen ovat osallistuneet seuraavat päätutkijat: Kirsi Silvennoinen, Lotta Jalkanen, Anu Reinikainen, Heta-Kaisa Koivupuro, Hanna Hartikainen, Juha-Matti Katajajuuri ja Rabbe Thun, ja lisäksi työssä olivat mukana harjoittelijat Katja Peränen ja Noora Heikintalo. Lisäksi alihankinnan kautta hankkeen toteuttamiseen ovat osallistuneet Foodwest ja Pakkaustutkimus PTR.

2 Hankkeen lähtökohdat ja tavoitteet

Hankkeen tarkoituksena on tutkia ruokahävikin määrää, syitä, ympäristövaikutuksia ja vähentämiskeinoja. Tutkimusalueena on koko elintarvikeketju mutta päähuomio on kotitalouksissa, ravitsemispalveluissa ja elintarviketeollisuudessa, varsinkin yhteistyöyrityksiin painottuen. Hankkeen lopullisena päämääränä on ruokajätteen synnyn ehkäiseminen ja tähän liittyen uuden tiedon tuottaminen neuvonnan, viestinnän ja kehittämisen tueksi.

3. Hankkeen toteutus raportointikaudella 2010

3.1 Taustakartoitus, työpaketti 1

- Taustakartoitukseen ”*Elintarvikeketjussa syntyvä ruokahävikki*” on koottu kattavasti tietoa aiemmista ulkomaisista ja kotimaisista ruokahävikkiä käsittelevistä tutkimuksista. Kartoitus on saatu valmiiksi ja se on julkaistu MTT:n kotisivuilla MTT Raportti –sarjassa marraskuussa 2010.
- Raportti löytyy Foodspill kotisivulta: <http://www.mtt.fi/foodspill>

3.2 Kysely- ja punnitustutkimus kotitalouksissa, työpaketti 2

- Kotitalouksien ruokahävikin määrää ja syitä selvittävä punnitustutkimus toteutettiin alihankintana markkinatutkimus Foodwest Oy:n kautta. Tutkimukseen osallistui 420 kotitaloutta, ja 380 kotitaloutta suoritti tutkimuksen loppuun asti.
- Tutkimus oli kahden viikon mittainen ja se toteutettiin syksyllä 2010 viikoilla 42-43. Kotitalouden käyttivät ruokahävikin mittaamiseen keittiövaakaa ja tallentamiseen päiväkirjalomaketta.
- Aineistoa on yksityiskohtaisesti analysoitu ja tulkittu MTT:llä loppusyksyn 2010 aikana.
- Analysoidusta tuloksista järjestettiin tiedotustilaisuus 14.12.2010. Esitysdiaat tuloksista ja lehdistötiedote löytyvät Foodspill kotisivulta: <http://www.mtt.fi/foodspill>

3.3 Ravitsemispalvelut: tiedonkeruu ja seuranta, työpaketti 3

Osa I Ravitsemuspalveluyritykset

- Ravitsemuspalveluyrityksissä (Palmia, Tampereen Ateria ja UniCafe) on tehty heinäsyyskuussa viikon mittainen ruokahävikkitutkimus. Tutkimuksessa otettiin huomioon mm. asiakasmäärä, valmistetun ruoan määrä, keittiöstä ja tarjoilusta syntyvä ruokahävikki ja lautastähteiden määrä.
- Palmian toimipisteissä tutkimus tehtiin viikolla 37, Tampereen Aterian toimipisteissä viikolla 40 ja Unicafeen ravintoloissa viikolla 41. Mukana tarkastelussa oli peruskoulujen ylä- ja ala-asteita (yhteensä yli 20 kpl), päiväkoteja, lukioita ja ammattioppilaitoksia sekä vanhusten palvelutalo.

Osa II Muut ravintolasektorin toimijat

- Kokonaiskuvan saamiseksi myös muissa ravintoloissa on selvitetty ruokahävikkä. Tämä oli edellytys sille, että voidaan sanoa jotain koko elintarvikesektorin ja erikseen ravintola-alan tuottamasta ruokahävikistä. Toiminta, tuote ja hävikin syntyminen eroaa merkittävästi riippuen siitä onko kyseessä esimerkiksi kouluruokala, kahvila vai ala carte –ravintola.
- Lautastähdetutkimuksia tehtiin heinäkuusta lokakuuhun yhteensä 18 ravintolassa (mm. a la carte ravintoloissa sekä kahviloissa ja huoltoasemilla), jotta saadaan pohjaa kokonaiskuvan rakentamiseksi koko ravintolasektorilta.

Koska jokaisena tutkimuspäivänä tutkijat olivat jossain tutkimuskohteena olevassa ravintolassa tekemässä lautastähteen tarkempaa lajittelua, vei tämä työpaketti huomattavasti suunniteltua enemmän resursseja.

3.4 Elintarviketeollisuus ja tiedonkeruu, työpaketti 4

- Elintarviketeollisuudessa ruokahävikin seuranta on aloitettu tapaamalla hävikistä vastaavia yhteyshenkilöitä yrityksissä. Kokousten ja tapaamisten tavoitteena on ollut taustatietojen ja jo olemassa olevien hävikkitietojen saaminen. Kokonaisuudessaan osio kestää pitkälle 2011.

3.5 Hankeviestintä

- Hanke on saanut paljon julkisuutta ja siitä on uutisoitu mm. MTV3:n ja YLE:n uutisissa, Helsingin Sanomissa, elintarvikealan ammattilehdissä, Kehittyvä elintarvike ja S-ryhmän henkilöstölehdessä sekä lukuisissa maakuntien sanomalehdissä.
- Hanke esiteltiin Jätehuoltopäivillä ja Ympäristöpäivillä Hki messukeskuksessa 10/2010.
- Hankkeelle on tehty Facebook-sivusto ”maatuva lounas”.
- Hankkeen kotisivu: <http://www.mtt.fi/foodspill>