

Ruokahäviö **- yhteinen haasteemme!**



Anne Kalmari

Kansanedustaja, Maa- ja metsätalousvaliokunnan pj.

Eduskunnan ruokaryhmän perustaja

Helsinki, 10.9.2019



Ruokapoliittinen selonteko (2017)

- Ruokataju
- Ruoan arvostus
- Yhdessä syöminen
- Ruokajärjestelmä: Ruokahävikkiä pitää vähentää koko ruokajärjestelmässä.
- Resurssiviisaus



Maa- ja metsätalousvaliokunta ruokapoliittisen selonteon yhteydessä

- Ruokahävikki jopa 500 milj kg/vuosi
- hävikin kasvihuonekaasupäästöt ovat Suomessa lähes tuhat miljoonaa CO₂-ekvivalenttia vuodessa.
- Suurin osuus kotitalouksissa, kokonaishävikistä puolet ravitsemuspalveluissa, kaupan ja kotitalouksissa
- ruuankulutus aiheuttavat kolmanneksen kaikesta kulutuksemme ympäristökuormasta
- haaskaaminen on kestämatöntä niin taloudellisesti, sosiaalisesti kuin ympäristövaikutuksiltaan
- mittaus välttämätöntä
- yhteinen vastuu korostuu, ei pakkoja
- Ruokahukka-kampanja: Maa- ja kotitalousnaiset



Maa- ja metsätalousvaliokunta ruokapoliittisen selonteon yhteydessä

Vaadimme tekoja kaikilta:

- esim. teollisuus pakkauskoot; kauppa ilta-ale, hyväntekeväisyys; kotitaloudet ruuan arvostus, jakamistalous ja alustat; ravintolat ale-annokset...
- säännöstö (päiväysmerkinnät, käyttö eläimille tai energiaksi)
- Jos vapaaehtoisuus ei toimi, täydentävää lainsäädäntöä



Ammattikeittiöiden merkitys:

- 14 000 ammattikeittiötä, joista neljäsosa on julkissektorin keittiöitä.
- 900 miljoonaa annosta, joista julkisten keittiöiden osuus on lähes 45%
- Arvo n. 350 miljoonaa euroa.
- Ala työllistää noin 68 000 henkilöä.





Hävikin ehkäisy haasteenamme

- Ilmaista ruokaa ei ole – kun ruoka on valmista, suurin työ on jo tehty.
- Ruokajärjestelmän kokonaisvaltainen yhteistyö – logistiikka, pakkauskoot, mainonta..
- Pitkäjänteistä työtä – resurssiviisautta ja tehokkuutta
- Tiedottamisen tärkeys
- Kannusteita – seurantaa ja kilpailuja hävikkiruoan vähentämisestä



Hallitusohjelma (2019)

”Puolitetaan ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä. Laaditaan tiekartta hävikin vähentämiseksi”

- Tiekartan valmistelu LUKE:ssa
- Tilastointi tuo tietoa - mikä on kustannustehokkain tapa tehdä suurin vaikutus?
- Rahoitus auki, onko tarpeen...





Ruoka eduskunnassa

- Näkyvä, kuuluva ja maistuva osa työtämme
- Hankinnat valtaosin kotimaista tuotantoa
- Ylijäämäruokaa on saanut aina ostaa eduskunnan ravintoloista, vuoden 2019 alusta tätä on markkinoitu aktiivisemmin.
- Hävikkiruoan menekki on vakiintunut noin 10-15 asiakkaaseen päivässä / ravintola
- Hävikkiä ehkäistään myös pienien erien valmistuksella.
- Kokoustarjoiluissa vielä tehostettavaa, esimerkiksi kahvia tilataan usein liikaa, eikä kahvikiisseliä tai tiramisua voi valmistaa määrättyä enempää



Kiitos!

- Tehdään yhteistyötä yli toimialarajojen
- Mitä vielä?
- Jokataipauksessa, pidetään yhteyttä:
anne.kalmari@eduskunta.fi / 050 512 2084

