

TUHLAAMME VALTAVASTI RUOKAA

30%

**MAAILMASSA TUOTETUSTA
RUOASTA PÄÄTTYÄ HÄVIKIKSI**



MAAILMASSA HÄVIKKINÄ TUHLATUN
RUOAN ARVO ON NOIN

1000 MILJARDIA \$

RUOKAHÄVIKINÄ TUHLATAAN VUOSITTAIN

- Länsimaissa 680 miljardia dollaria
- Kehittyvissä 310 miljardia dollaria
- Suomessa 500 miljoonaa euroa

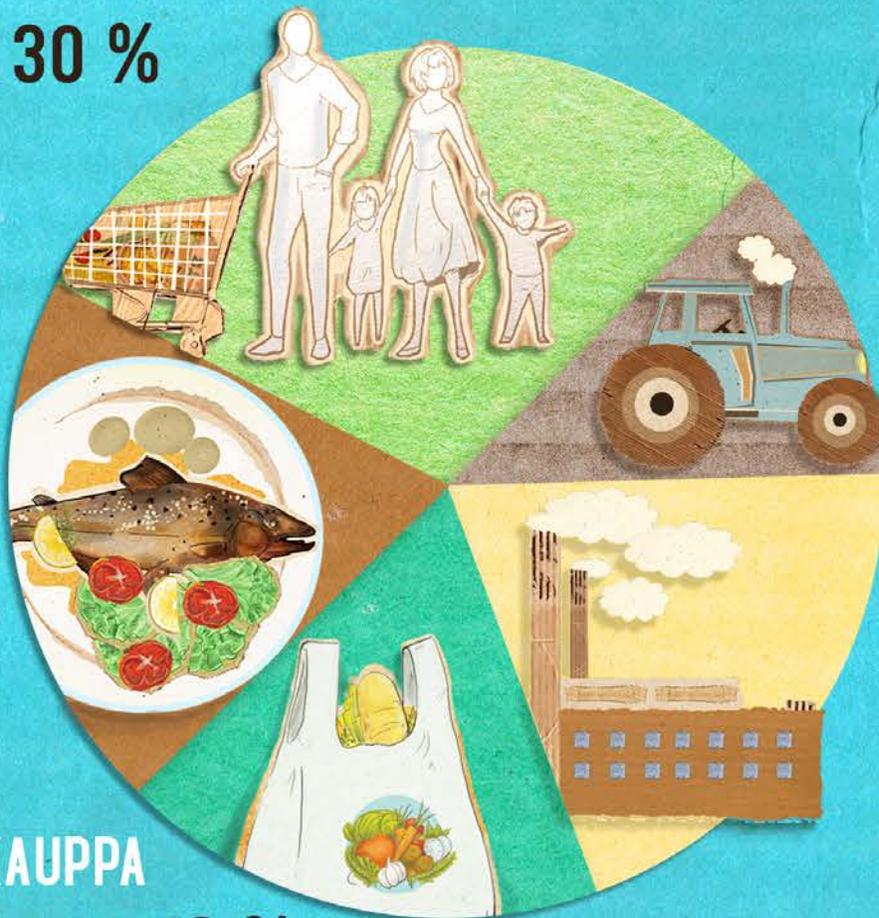
JOKAINEN SUOMALAINEN HEITTÄÄ VUOSITTAIN RAHAA ROSKIIN RUOKAHÄVIKINÄ NOIN **125€**



RUOKAHÄVIKIÄ SYNTYY ENITEN KOTITALOUKSISSA

KOTITALOUDET

120-160 milj. kg n. **30 %**



ALKUTUOTANTO

50-60 milj. kg n.

12 %

RAVITSEMUSPALVELUT

75-85 milj. kg n.

20 %

KAUPPA

65-75 milj. kg n. **18 %**

TEOLLISUUS

75-105 milj. kg n.

20 %

KOTITALOUKSISTA HÄVIKKIIN PÄÄTTY ENITEN NÄITÄ ELINTARVIKKEITA



milj. kg

20

10

0



Vihanneksia,
juureksia,
perunoita yms.
22 milj. kg



Kotona
valmistettu
ruoka
21 milj. kg



Maitotuotteita
20 milj. kg



Leipää
12 milj. kg



Hedelmiä
ja marjoja
12 milj. kg

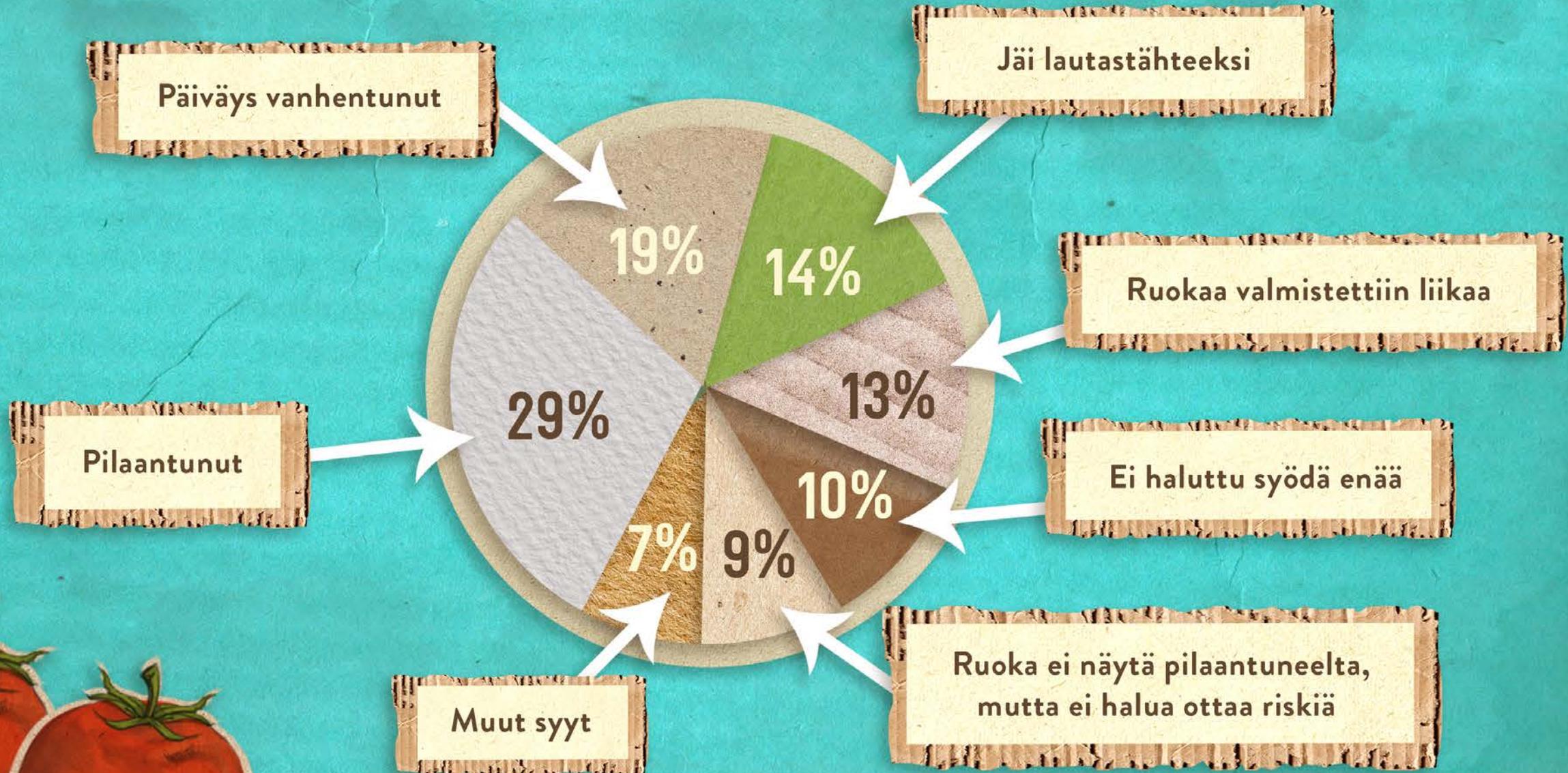


Hampurilaisia,
pitsoja ja
valmisruokia
11 milj. kg



Lihaa,
kalaa ja
kananmunia
11 milj. kg

RUOAN POISHEITON YLEISIMMÄT SYYT:



Vuosittain heitämme ruokaa roskiin

500 MILJ. EURON

arvosta

SUOMALAISET KOTITALOUDET

HEITTÄVÄT SYÖMÄKELPOISTA

RUOKAA ROSKIIN

120-160 milj. kg

VUODESSA

Jokainen suomalainen heittää
kotona ruokaa roskiin vuosittain

noin 23 kiloa.

Nelihenkinen perhe siis lähemmäs

100 kg / vuosi.



RUOKAHÄVIKKI SUOMESSA

SAA SYÖDÄ!

Reilu viidennes kulutuksemme aiheuttamista ilmastopäästöistä syntyy ruoan tuotannosta.

> 20%

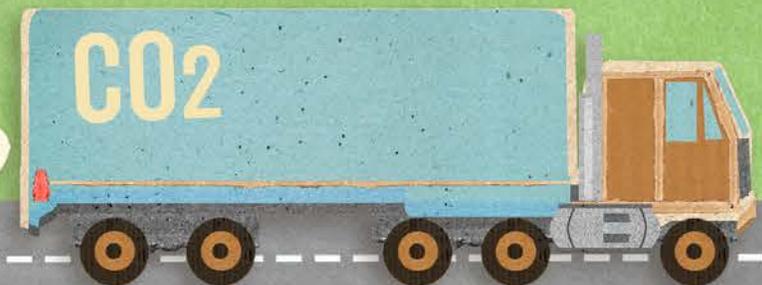


Ruoan tuotanto aiheuttaa

yli 50 %

SUOMESSA SYNTYVISTÄ ITÄMERTA REHEVÖITTÄVISTÄ PÄÄSTÖISTÄ.

JOS HEITÄMME RUOKAA ROSKIIN, NÄMÄ PÄÄSTÖT SYNTYVÄT TÄYSIN TURHAAN.



NÄIN VÄHENNÄT RUOKAHÄVIKKIÄ KOTONA:

ÄLÄ OSTA ruokaa turhaan: katso kaappiin ja tee kauppalista ennen kauppaan lähtöä.

KATSO, mitä voisit valmistaa kaapista jo löytyvistä aineksista: saasyoda.fi/reseptihaku

TARKISTA kaupassa tuotteiden päiväysmerkinnät, ehdithän käyttää tuotteet ajoissa.

ÄLÄ HAMSTRAA tarjoustuotteita joita et ehdi käyttää.

LAITA NOPEIMMIN pilaantuvat tuotteet jääkapin etuosaan ja käytä mieluiten läpinäkyviä säilytysrasioita.

ENNEN KUIN heität vanhentuneen elintarvikkeen pois, katso, haista ja maista.

KUIVAHTANEITA leipiä tai nahistuneita vihanneksia ja hedelmiä voi käyttää vielä monen ruoan valmistuksessa.

