



Tuhlaamme valtavasti ruokaa

30 %

maailmassa tuotetusta
ruoasta päätyy hävikiksi



Maailmassa hävikkinä tuhlatun ruoan arvo on noin

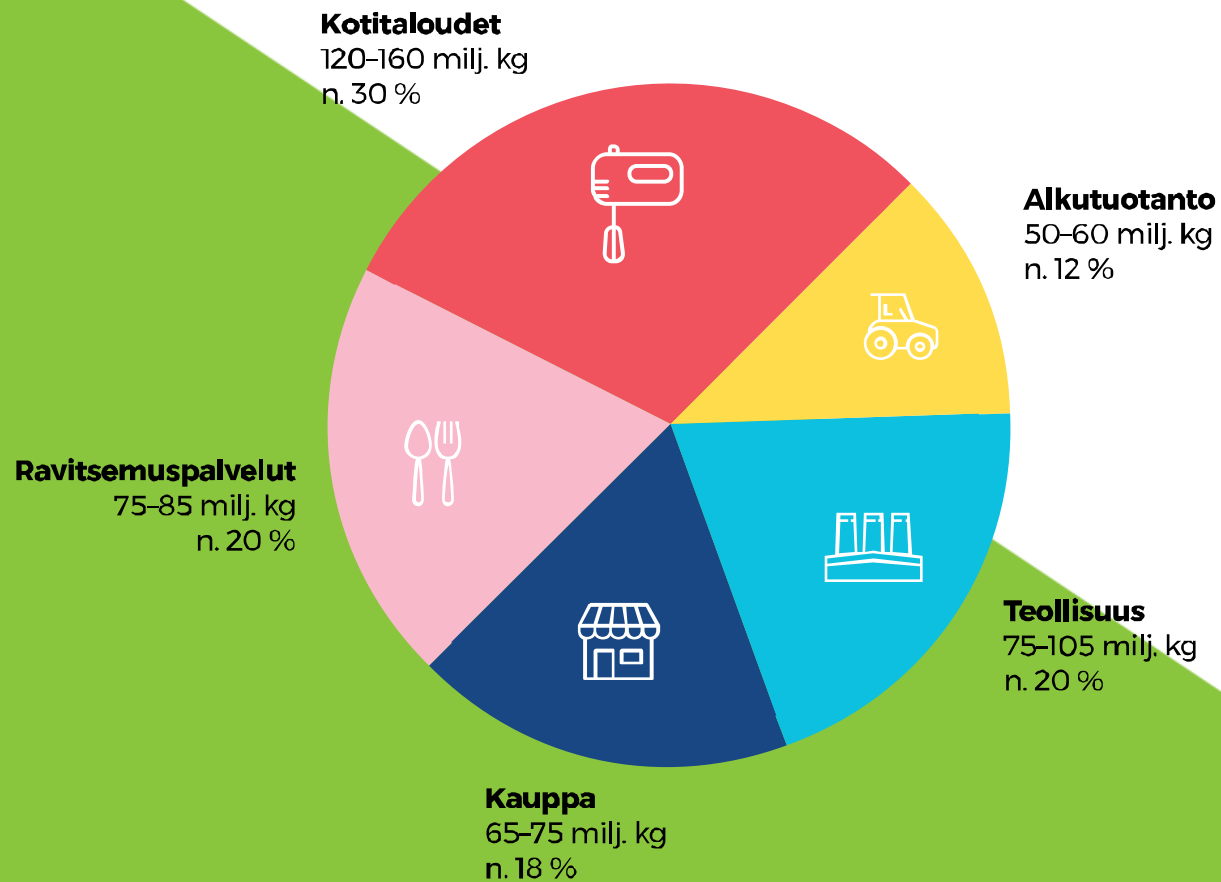
1000 miljardia \$

Ruokahävikkinä tuhlataan vuosittain

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

Jokainen suomalainen heittää vuosittain rahaa roskeen ruokahävikkinä noin **125 €**

Ruokahävikkiä syntyy eniten kotitalouksissa



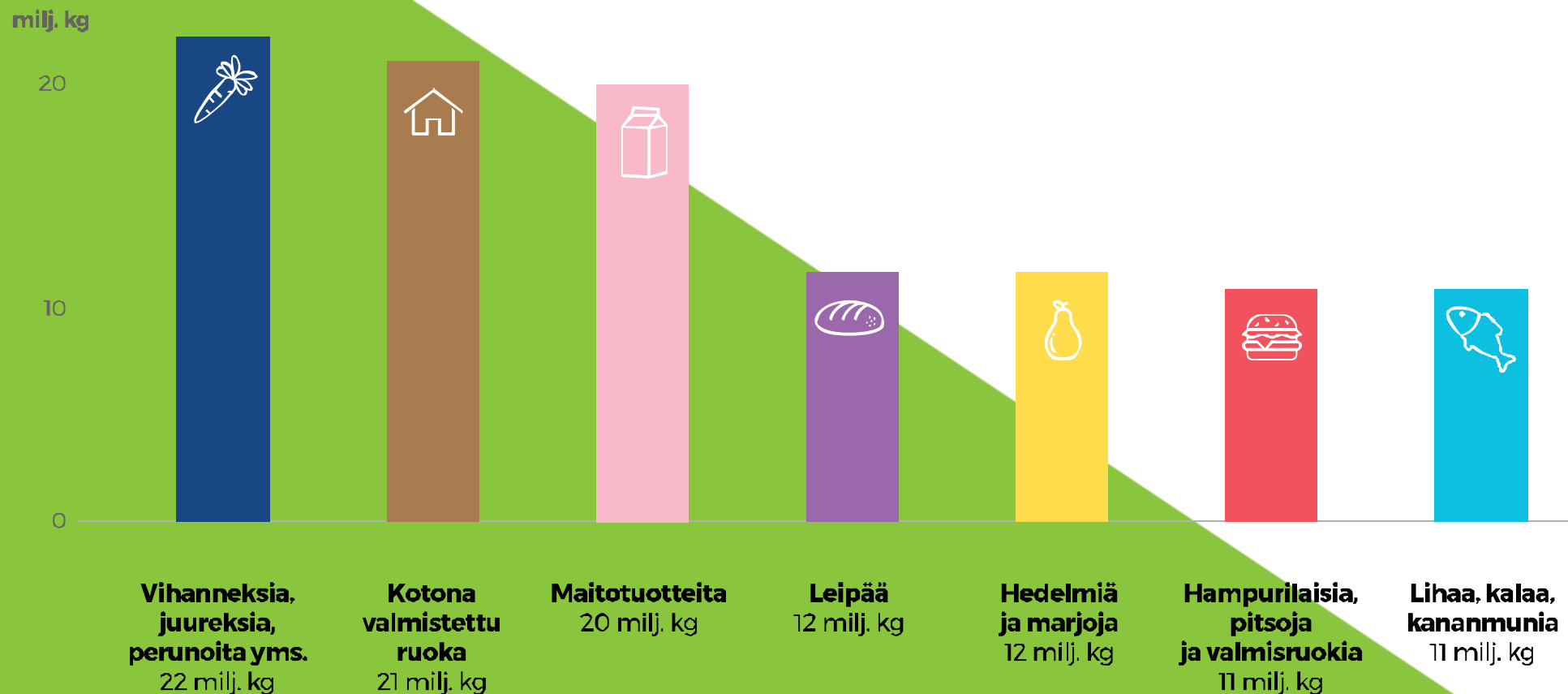


**Suomalaisten kotitalouksien vuosittainen ruokahävikki,
noin 140 miljoonaa kiloa,
vastaa noin 7800 kuorma-autollista* ruokaa.**



* Tässä esimerkissä on käytetty kolme akselista kuorma-autoa, jonka kantavuus on noin 18 000 kg.

Kotitalouksista hävikkiin päätyy eniten näitä elintarvikkeita



Tiesitkö, että yhden ainoan kinkkusiivun tuotanto kuormittaa ympäristöä enemmän kuin leikkelepakkauksen tuotanto?





Miten voit vähentää ruokahävikkiä kotona?

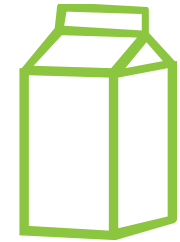
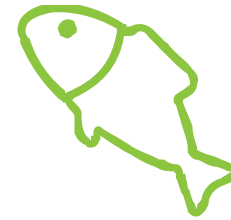


- Älä osta ruokaa turhaan: katso kaappiin ja tee kauppalista ennen kauppaan lähtöä
- Mieti, mitä voisit valmistaa kaapista jo löytyvistä aineksista
- Tarkista kaupassa tuotteiden päiväysmerkinnät, ehdithän käyttää tuotteet ajoissa
- Älä hamstraa tarjoustuotteita joita et ehdi käyttää
- Laita nopeimmin pilaantuvat tuotteet jääkapin etuosaan, niin ne eivät unohdu kaapin perälle
- Ennen kuin heität vanhentuneen elintarvikkeen pois, katso, haista ja maista
- Kuivahtaneita leipiä tai nahistuneita vihanneksia ja hedelmiä voi käyttää vielä monen ruoan valmistuksessa
- Mitä vinkkejä sinä keksit? Mistä löydät reseptejä tähderuokien valmistukseen?

Hävikin vähentämiseksi työskennellään esimerkiksi näin:

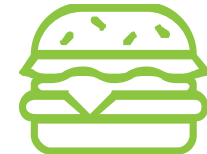
Kaupoissa:

- optimoimalla tilausten määrää vastaamaan kysyntää
- myymällä viimeisen käyttöpäivän tuotteita alennuksella
- lahjoittamalla hävikkiä hyväntekeväisyyteen



Ravintoloissa ja ruokaloissa:

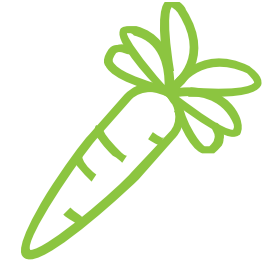
- arvioimalla ruokailijoiden määrä mahdollisimman tarkasti
- kannustamalla asiakkaita ottamaan ruokaa vain sen verran kuin syö
- myymällä yli jäänyttä ruokaa alennuksella tai lahjoittamalla sitä hyväntekeväisyyteen



Teollisuudessa:

- keksimällä sivutuotteille uusia hyödyntämiskohteita
- Esimerkiksi jauhelihan ja kananuggettien valmistuksessa käytetään monipuolisesti ruhon osia, joita ei nykyään muuten ruoanlaitossa juuri enää hyödynnetä.

Lisätietoa ruokahävikistä:



Suomalaisia sivustoja:

- www.saasyöda.fi
www.havikkiviikko.fi/
- www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/

På svenska:

- <http://martha.fi/sv/start/projekt/svinnkampen/> (ruotsiksi)
- <https://www.sysav.se/skola/lararrummet/Lektionsplaneringar/Matavfall---lektionsplanering/>
- <http://slangintematen.se/>

In english:

- www.fao.org/save-food/en/
- www.lovefoodhatewaste.com/
- https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en