



Ratkaisuja hävikin vähentämiseen ruokapalveluissa

Työpajan yhteenveto
10.9.2019





Tästä keskusteltiin

- **Miksi ruokapalveluissa syntyy ruokahävikkiä?**
 - ◆ Mitkä ovat tärkeimpiä juurisyitä, joihin pitäisi yhdessä ideoida ratkaisuja?
- **Ideoitiin ratkaisuja ruokahävikin vähentämiseksi**
 - ◆ Mahdollisia lähteä kehittämään yhteistyöllä
 - ◆ Kiinnostavia ruokapalveluiden edustajien näkökulmasta



Juurisyyanalyysi



Hävikin syntymisen syyt – nostoja juurisyyanalyysistä

- Järjestelmät hankitaan kuuntelematta käyttäjää, eikä käyttöön perehdytetä hyvin
- Pirstaloitunut data: paljon tietoa, mutta systeemit eivät keskustele keskenään – vaikea löytää olennainen ja hyödyllinen tieto
- ”Johdetaan kopista”
- Käytännön työn suunnittelu ja miten viedään käytäntöön



Hävikin syntymisen syyt – nostoja juurisyyanalyysistä

- **Hävikin tuottaminen voi olla taloudellisesti kannattavampaa kuin välttäminen**
 - ◆ Hävikkiä vähentäviä toimenpiteitä ei nähdä liiketaloudellisesti kannattavina
- **Myyntierien koko – Hankintasopimukset**
 - ◆ Kustannustehokkain tuote "edullisin"
 - ◆ Myyntierän koko ei kohtaa tarvetta



Hävikin syntymisen syyt – nostoja juurisyyanalyysistä

- **Koulutus ja perehdytys – osaaminen**
 - ◆ Ammattitaito
 - ◆ Motivaatio
 - ◆ Asenne vaikuttaa kaikkeen: asiakkaat, työntekijät, johto...
- **Henkilöstöresurssit**
 - ◆ Liian vähän henkilökuntaa
 - ◆ Kuka valvoo & seuraa hävikkiä?
 - ◆ Erävalmistus



Hävikin syntymisen syyt – nostoja juurisyyanalyysistä

- **Erityispiirteitä SOTE-alalla**
 - ◆ Tarvitaan helppo tapa hävikin ilmoittamiseen
 - ◆ Osaamisen ja asukastuntemuksen/tarpeen sekä seurausten ymmärryksen kehittäminen



Ratkaisuideat

Hankinnat



- **Hankintasopimuksilla ruokahävikkiin vaikuttaminen**
- **Sopimusasiakkaan vastuuttaminen**
 - ◆ **Hankintaosaamisen kasvattaminen**
 - Tilaaja ilmoittaa asiakasmäärän, vuoden kuluttua tarkistetaan -> pitäisi tehdä nopeammalla syklillä
 - Sopimussanktioiden kääntäminen kannustaviksi malleiksi: Mielummin bonus hävikin välttämisestä, ei sanktiota ruoan loppumisesta (joustavuus tarjota jotain muuta)

TOIMENPIDE: Motiva/MMM selvittävät asian edistämistä



Lainsäädäntö

- ◆ Omavalvonnan tulkinnan harmonisointi
 - ◆ Ruokahävikin vähentämisen esteiden poistaminen
 - ◆ Ruoan pakkaaminen linjastolla
 - ◆ Pakkausmerkinnät
-
- ◆ LUKE tehnyt lainsäädäntöselvitystä LEX foodwaste hankkeessa <http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160650/23-2018-Lexfoodwaste.pdf> ja työtä jatketaan osaltaan nyt käynnissä olevassa Ruokahävikin seuranta ja tiekartta -hankkeessa.

Toimintamallin kehittäminen ruokahävikin hallintaan (vrt. "Keittiö-Oiva")



- **Tarvitaan toiminnanohjausmalli ja velvoite vähentää hävikkiä, tietojärjestelmät eivät yksin ratkaise**
 - ◆ Ruokahävikki osana vastuullisuuden kokonaisuutta
 - ◆ Myös osaksi perehdyttämistä (kaikki mahdollisuudet käyttöön)
 - ◆ Tietojärjestelmien kehitys ja tehokkaampi hyödyntäminen
 - Ei useamman järjestelmän kautta, vaan järjestelmät saatava keskustelemaan keskenään
 - ◆ **Toimenpide-ehdotuksia:**
 - ◆ Nykyaikaiset tietojärjestelmät/avoimet rajapinnat mahdollistaisivat jo tiedon liikkumisen järjestelmien välillä.
 - ◆ Tuodaan yhteen ohjelmistokehittäjät ja järjestelmien käyttäjät niiden kehittämiseksi
 - ◆ Keskustelun käynnistäminen ruokahävikin tuomisesta osaksi OIVAA

Ammattitaidon & tiedolla ja taidolla johtamisen vahvistaminen



- **Ideoita työpajasta**

- ◆ Hävikin hallinta pakollinen osa oppiainetta
- ◆ Verkkokurssi hävikistä
- ◆ Hygieniapassiin ruokahävikin vähentäminen
- ◆ Hävikkiviikon hyödyntäminen
- ◆ Hävikin huomioivan reseptiikan kehittäminen

- **Ruokapalveluiden kestävyuden ja vastuullisuuden johtamisen kehittämisessä voisi hyödyntää vertaisoppimista - > Motiva selvittää toteutustapoja ja mahdollisuuksia.**

Muuta ajankohtaista ruokapalveluiden ruokahävikin tiimoilta:



- Luke kehittää parhaillaan ruokahävikin mittausmenetelmiä ruokapalveluille. Jos haluatte mukaan, voitte olla yhteydessä Kirsi Silvennoiseen <https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/>
- Lisätietoja LUKE:n ruokahävikin seuranta ja tiekarttahankeesta: <https://www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta/>
- Käynnissä Vaasan Yliopistolla EAKR-hanke: Digitalisaatiosta ja ennustettavuudesta ratkaisuja suurkeittiöiden ruokahävikin vähentämiseen (Wasteless), 1.1.2019 – 31.12.2020
- Lisätietoja: <http://julkaisu.lapua.fi/Dweb/kokous/20181695-16-1.PDF>



Kiitos.

motiva.fi

