



Ruokahävikin pienentäminen elintarviketeollisuudessa

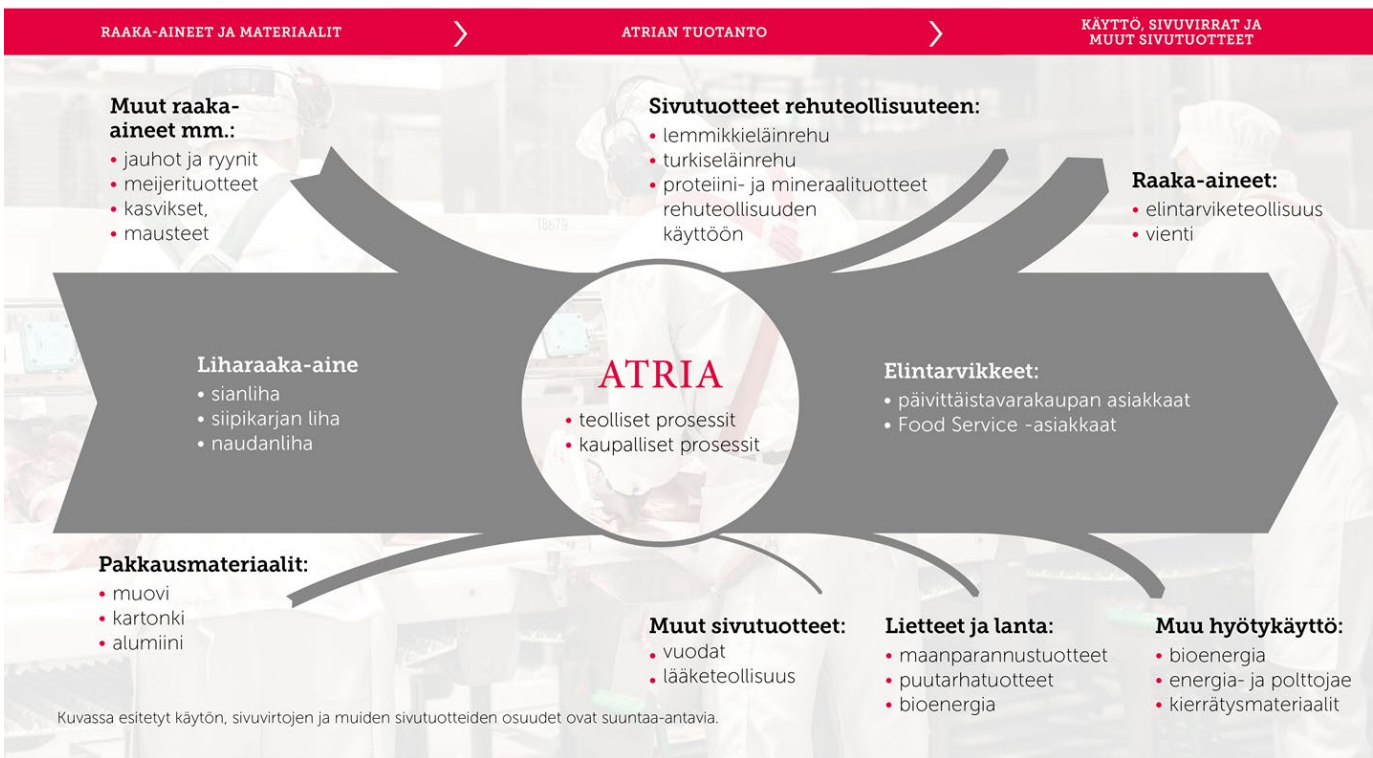
Eero Yliselä

Energia- ja vastuullisuuspäällikkö

ATRIA

Hyvä ruoka – parempi mieli.

Materiaalivirta



Materiaalitehokkuus - Elintarvikejätteen ja ruokahävikin minimointi

- Materiaalitehokkuussitoumukseen liittyminen 1.1.2019
- Elintarvikejätteen syntymistä minimoidaan jatkuvan tuotantoprosessin optimoinnilla
- Ruokahävikin minimointi
 - Tuote- ja pakkaussuunnittelu
 - Laatupoikkeamien ehkäiseminen





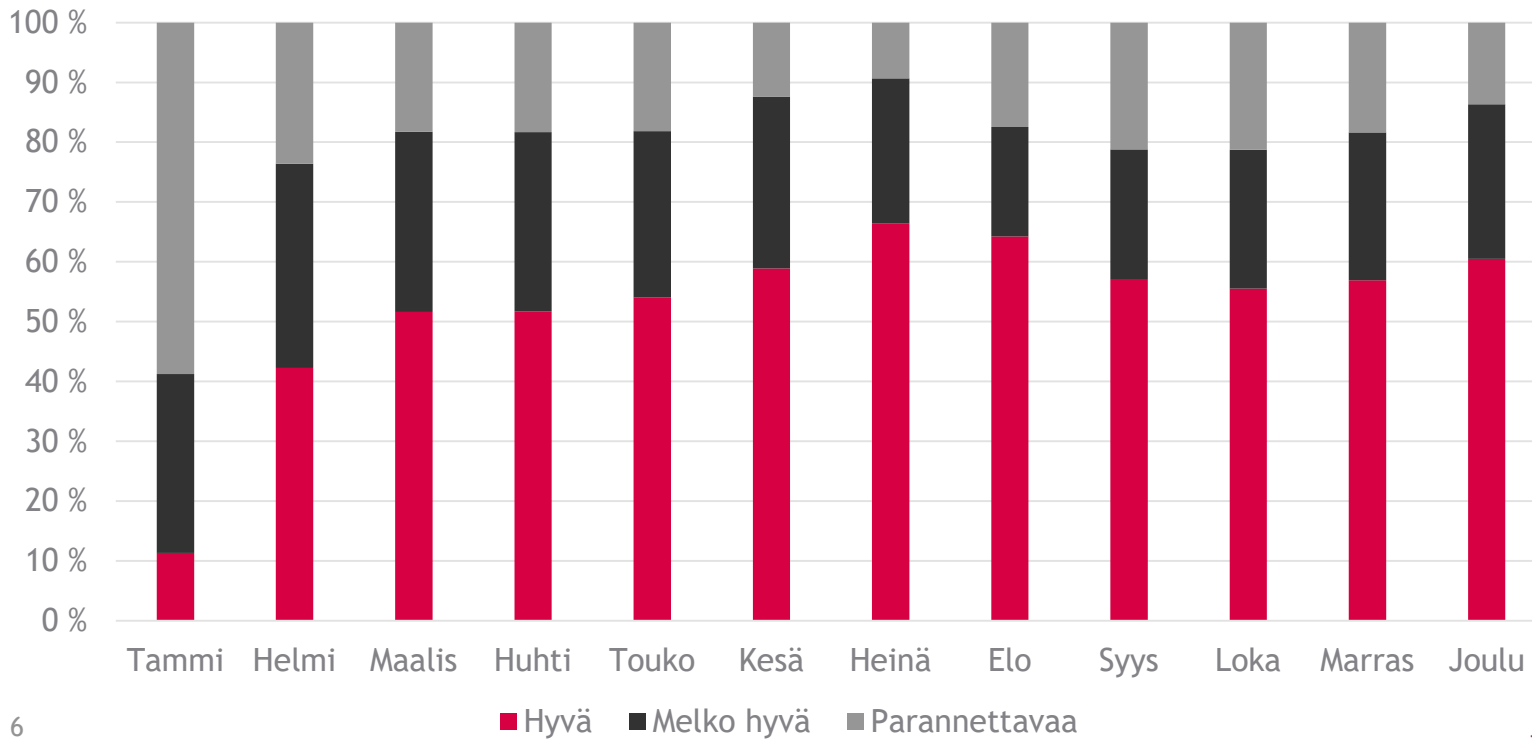
Elintarvikejätteen minimointi - tuotantoprosessien optimointi

Resurssiviisaus tuotantoprosessin kehityksen kulmakivenä

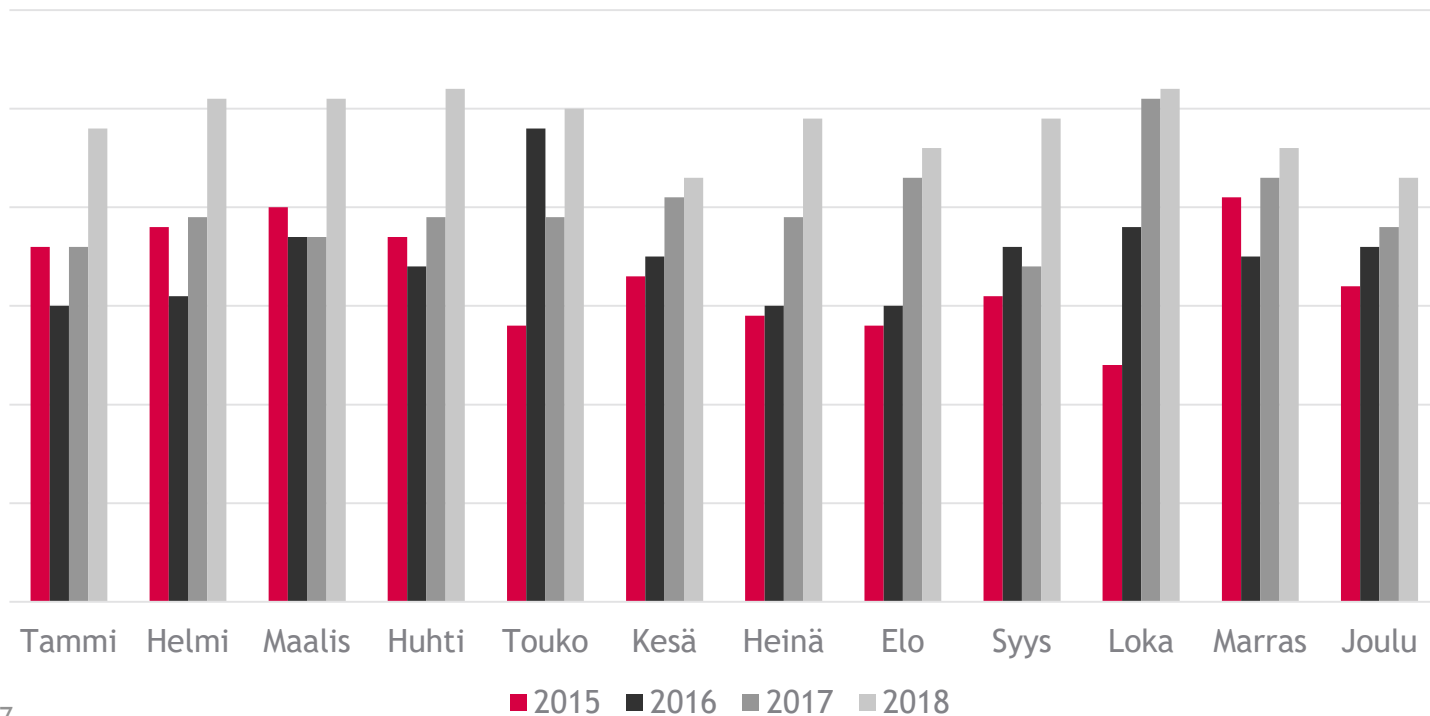
- Teollisen prosessin kehitysohjelman merkittävänä osana raaka-aineen optimaalinen hyödyntäminen
- Tavoitteena kustannustehokas raaka-aineen käyttö
- Ohjelmassa tuotanto-osastot tunnistavat itse kehityskohteensa
 - Toteuttamiskelpoiset ideat jatkoon -> seuranta!



Laadunseuranta 2018

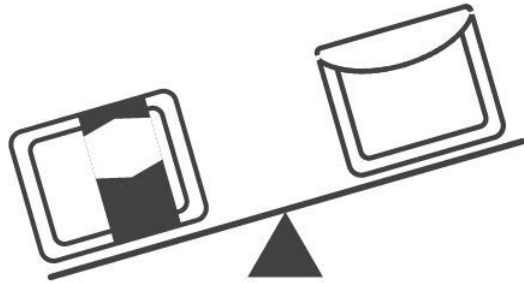


Kokonaissaanto 2018



Ruokahävikin minimointi tuote- ja pakkaussuunnittelun avulla

Atrian jauhelihapakkaus



250 000 kg
vähemmän muovia vuodessa.



Ruokahävikin minimointi laatupoikkeamien ehkäisemisellä

Laatupoikkeamiin reagointi ruokahävikin pienentämiseksi

- Tuotteiden laatua valvotaan tuotanto-osastoilla omavalvonnan kautta
- Laatupoikkeamahavainnon jälkeen osaston tuotantohenkilöstö kirjaa poikkeaman syyn ja hävitetyksi määrätyn tuotteen painon
- Laatupoikkeaman toistumisen ehkäisemiseksi käynnistetään juurisyyanalyysi, jolla selvitetään mistä poikkeama johtuu -> määritetään korjaavat toimenpiteet -> toteutetaan tarvittavat muutokset

Laatupoikkeamat osastoittain

Osasto/ Syy	Syy 1	Syy 2	Syy 3	Syy 4	Syy 5	Syy 6	Syy 7	Syy 8	Syy 9	Syy 10	Syy 11	Yhteensä	
Osasto 1	402	1 131	1 215	1 976			548	889	226	8 504		14 890	kg
Osasto 2				966			62					1 028	kg
Osasto 3			1 864	651			1 072		24 689	336		28 612	kg
Osasto 4													kg
Osasto 5	173		378							164		715	kg
Osasto 6											60	60	kg
Osasto 7			3 263									3 263	kg

Case - Takuumureat arvo-osat

- Havaittiin asiakasreklamaation kautta, että pakkausrikot olivat lisääntyneet aiheuttaen tuotteisiin laatuvirheen ja siten ruokahävikkiä
- Tapausta tutkimaan perustettiin projektiryhmä, jossa edustus laatu-, tuotanto- ja pakkauskehitysorganisaatioista
- Tavoitteena löytää ongelman aiheuttanut juurisyy

Juurisyyden etsintä askeleittain

- Tuotanto-osastolla prosessin ajoparametrien muuttaminen -> ei havaittu vaikutusta
- Pakkausmateriaalien tutkiminen ulkopuolisen asiantuntijan toimesta -> havaittiin laatuvirheitä
- Auditointi materiaalitoimittajan tuotantotiloihin -> selvitys heidän tuotantolinjan toiminnasta ja laadun varmistuksesta
- Materiaalitoimittajan tuotantolinjan toiminnassa havaittiin virhe, joka aiheutti mikroskooppisen pieniä reikiä pakkausmateriaaliin
- Korjaavat toiminnot tuotantolinjaan -> ongelma korjaantui

Kiitos!