

Miten mitata ja vähentää ruokahävikkiä?

Elintarviketeollisuuden näkemyksiä ja ratkaisuja

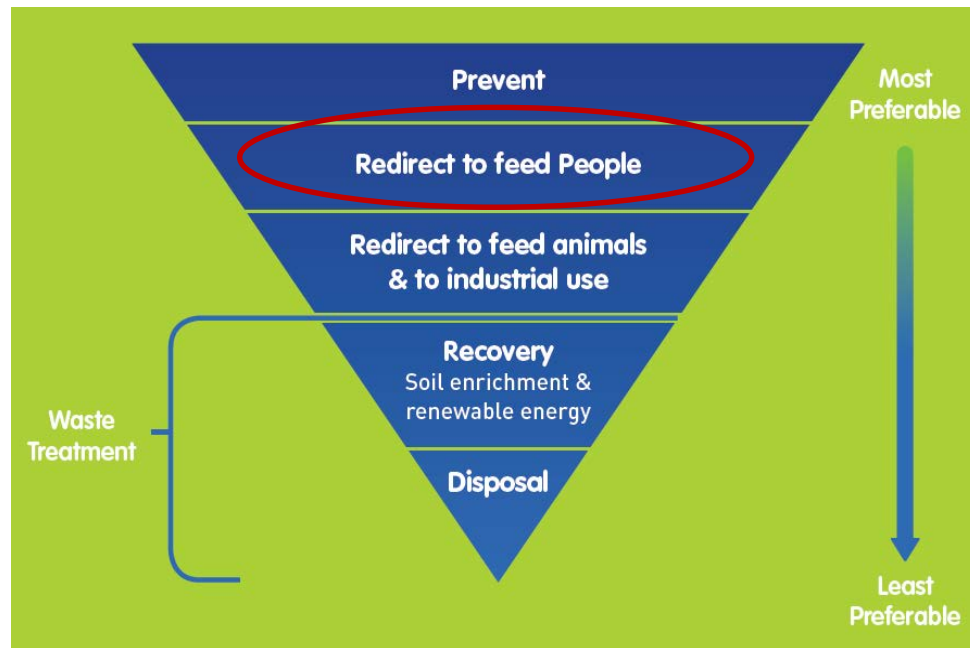
Hävikki viikon yhteisseminaari

10.9.2019

Anna Vainikainen, ETL

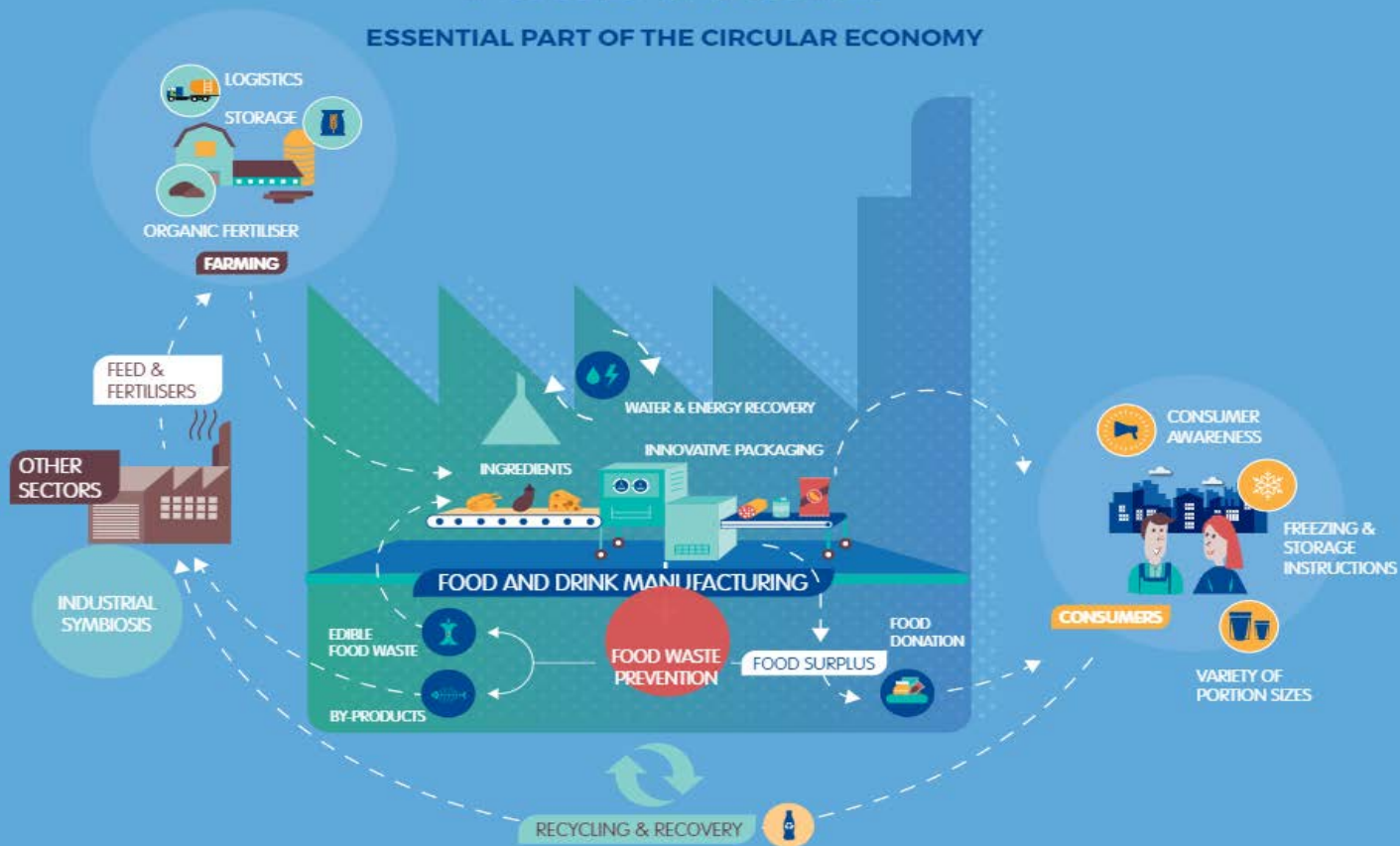
Fokus ruokahävikin ennaltaehkäisyssä

- Hävikki on aina taloudellinen menetys ja turha ympäristökuormituksen lähde
- Ruokahävikki on myös ravitsemuksellista hukkaa
- Hävikin syntymistä voidaan estää ennakolta hyvällä suunnittelulla
- Jos (ja kun) syömäkelpoista hävikkiä syntyy, ensisijainen käyttötarkoitus on ihmisravintona hyödyntäminen



PREVENTING & REDUCING FOOD WASTE

ESSENTIAL PART OF THE CIRCULAR ECONOMY



Ruokahävikin mittaamisesta

- Tarve yhteisille selkeille käsitteille ja määritelmille
 - Elintarvikejäte, ruokahävikki, hukka, sivuvirta...
 - Syömiskelpoinen ja –kelvoton, tarkoitettu syötäväksi...
 - Hyödyntäminen ihmisravintona, rehuna, energianlähteenä...
- Mittaamisen kohteet ja rajaukset läpinäkyviksi
 - Ruokahävikin todellisen vähentämispotentiaalin tunnistaminen
 - Elintarviketeollisuudessa varsinaisten lopputuotteiden ohella hyödynnettävät jakeet
- Seuranta- ja raportointikäytäntöjen kehittäminen
 - Yhteisten ja yhtenäisten käytäntöjen edistäminen tarkentuvan tiedon avulla
 - Jaettu tilannekuva hävikistä ja sen vähentämisen mahdollisuuksista elintarvikeketjussa

→ Luken hanke hyvä tapa ottaa asia kansallisesti haltuun!

Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus 2019-2020

Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus

- Taustalla Kansallinen materiaalitehokkuusohjelma 2017
 - Materiaalitehokkuuden edistäminen elinkeinoelämän omaehtoisin toimin
- Elintarvikealalla tehdyn materiaalitehokkuustyön näkyväksi tekeminen, tiedon jakaminen, yhteistyön lisääminen ja lisätoimien kirittäminen
- Elintarvikeala laatinut sitoumuksen ensimmäisenä Suomessa
 - 1. sitoumuskausi kattaa vuodet 2019-2021
 - Sitoumusosapuolina Elintarviketeollisuusliitto, Päivittäistavarakauppa, Suomen Pakkausyhdistys, ympäristöministeriö, työ- ja elinkeinoministeriö sekä maa- ja metsätalousministeriö



ELINTARVIKEALAN
MATERIAALITEHOKKUUDEN
SITOUMUS

Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus

Sitoumuksen päätavoitteina

1. Materiaalitehokkuudella parempaa **kannattavuutta ja kestävyyttä**
2. **Tietoisuus** materiaalitehokkuuden mahdollisuuksista ja keinoista lisääntyy elintarvikeketjussa sekä kuluttajien keskuudessa

Alatavoitteina toimialatasolla

1. **Jätteiden kierrätysasteen lisääminen** elintarviketeollisuudessa ja päivittäistavarakaupassa
2. **Elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentäminen** elintarviketeollisuudessa ja päivittäistavarakaupassa



Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus

- Sitoumuksessa **laaja näkökulma** materiaalitehokkuuden parantamiseen
 - **Elintarvikejätteen ja hävikin** vähentäminen keskeinen osa sitoumusta
 - Tarkastelussa myös yritysten muu **oma toiminta sekä yhteistyö arvoketjussa**: raaka-aineiden sekä muiden tuotantopanosten hankinta, käyttö ja jatkoohyödyntäminen; tuote- ja pakkauskehitys; sivuvirrat; ruoka-apu...
 - **Tietoisuuden** lisääminen materiaalitehokkuuden parantamisesta toimijoiden ja kuluttajien keskuudessa
- Liittyessään sitoumukseen yritys sitoutuu edistämään toimialan tavoitteita konkreettisin toimin
 - Yritys määrittelee toimilleen omat määrälliset ja laadulliset tavoitteensa
 - Toimenpiteiden raportointi kolmannen osapuolen todentamana
- Lisätiedot ja liittymisasiakirja
 - https://www.motiva.fi/ratkaisut/materiaalitehokkuus/materiaalitehokkuuden_sitoumukset/elintarvikealan_sitoumus

Lisäluettavaa: Ruokahävikin teemasivusto

<https://foodwaste.fooddrinkeurope.eu/>



Resurssiviisasta Hävikkiviikkoa - ei heitetä hyvää hukkaan!

Anna Vainikainen

050 583 0478

anna.vainikainen@etl.fi