

Hävikki hyödyksi

Näin myyt tai luovutat julkisen ruokapalveluyksikön hävikkiruokaa

SAA SYÖDÄ!

Hävikki hyödyksi

Näin myyt tai luovutat julkisen ruokapalveluyksikön hävikkiruokaa

Hävikin synnyn ehkäisy on tärkeintä!

Ruoan tuotanto aiheuttaa merkittäviä ilmastopäästöjä ja jopa kolmasosa kulutuksen ympäristövaikutuksista aiheutuu syömästämme ruoasta. Hävikkinä tuhlatu ruoka kuormittaa ympäristöä turhaan. Ruokahävikki lisää myös ravintolan raaka-aine- ja jättekustannuksia.

Hävikin synnyn ehkäisy on ensisijainen tavoite ruokahävikin myynnin tai luovuttamisen sijaan jo kannattavuudenkin näkökulmasta, sillä hävikin kustannuksiin sisältyvät raaka-ainekustannusten lisäksi myös ruoan valmistuksen kustannukset. [Maaseudun sivistysliiton Hävikistä hyväksi -oppaasta](#) löydät toimivat vinkit hävikin ennaltaehkäisyyn.

Aina ei kuitenkaan voida estää sitä, että ruokaa jää yli. Julkisissa ruokapalveluissa elintarvikejätteeksi päätyy noin viidesosa valmistetusta ruoasta. Hävikkiä syntyy eniten sairaaloissa ja päiväkodeissa ja linjastoruoka-

loissa enemmän kuin annosravintoloissa. Ravitsemuspalveluissa suurin osa ruokahävikistä syntyy tarjoiluhävikkinä. ⁽¹⁾

Syötäväksi kelpaavaa hävikkiä voidaan kuitenkin helposti luovuttaa ruoka-avuksi hyväntekeväisyysjärjestöille tai myydä vaikkapa oman kunnan eläkeläisille tai työttömille. Ruokahävikin myynnistä tai luovutuksesta on saatu paljon hyviä kokemuksia erityisesti kouluissa ja palvelutaloissa. Jos esimerkiksi kaikissa Jyväskylän kokoisen kaupungin palvelutaloissa ja kouluissa otettaisiin käyttöön tähdelounaskäytäntö, ruokahävikki pienenisi vuodessa noin 50 000 aterialla. ⁽²⁾

Tästä ohjeesta löydät valtion kestävän kehityksen yhtiön Motivan laatimat ja Ruokaviraston tarkistamat vinkit hävikin myyntiin ja luovuttamiseen ruoka-avuksi.

(1) Luonnonvarakeskus 2020, Ravitsemuspalveluiden elintarvikejäte: jätteen määrä 2018-2019 ja seurannan kehittäminen 1/2020
(2) Tee-se-itse tähdelounas, Sitra 2014

Näin laitat hävikin kiertoon

Päätäkää ensin, haluatteko myydä vai luovuttaa hävikkiruoan.



Hävikki myydään

Myy hävikkinä ainoastaan ruokaa, joka on päätyvässä hävikkiin. Julkisen sektorin toimija voi myydä hävikkiä ilman tavoitetta saavuttaa tuotteen myynnistä katetta. Asiasta on kuitenkin hyvä sopia esimerkiksi liikelaitoksen johdon tai kunnan kanssa.

Hävikin myyntiä varten tarvitsette kassan tai korttimaksupäätteen, joita voi myös vuokrata. Hävikkisovelluksia käytettäessä maksu tapahtuu sovelluksen kautta, eikä erillistä kassaa tai maksupäätettä tarvita.

Myynti voi tapahtua myös esimerkiksi kaupungin infopisteessä, josta myydään ruokalippuja. Tällöin ruokapalvelun ei tarvitse käsitellä rahaa.



Hävikki annetaan

Ruokahävikkiä voidaan luovuttaa hyväntekeväisyyteen ruoka-apua jakaville järjestöille tai valituille kohderyhmille esimerkiksi eläkeläisille tai työttömille.

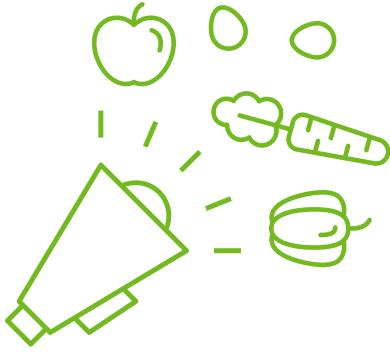
Paikallisten ruoka-apua jakavien järjestöjen yhteystietoja voi kysellä esimerkiksi seurakunnilta.

Tarkista, että ruoka-aputoimijalla, jolle luovutat ruokaa, on suunnitelma omavonnasta.

Kenelle?

- ✓ Hävikkilounaita voidaan tarjota niin oppilaiden vanhemmille, sisaruksille, lähialueen asukkaille, työttömille, eläkeläisille, kotona oleville lapsiperheille.
- ✓ Koulujen tai palvelutalojen tähdelounaita ei ole suunnattu työssäkäyville, eivätkä ne kilpaile työpaikkaruokaloiden kanssa.
- ✓ Jos hävikkiruoan noutoon liittyvää liikennettä halutaan välttää, ruoka voidaan tarjota vain esimerkiksi päiväkodin lasten vanhemmille. Tällaisia rajoituksia voidaan tehdä myös hävikkisovelluksia käytettäessä.
- ✓ Miettikää, myydäänkö ruoka syötäväksi paikan päällä vai mukaan otettavaksi.

Ilmoita hävikkiruoosta



Noudettavissa olevasta hävikkiruoosta ja siitä, milloin ruokaa voi tulla noutamaan tai syömään, voi ilmoittaa omilla tai koulun verkkosivuilla tai vaikkapa asukasyhdistyksen kautta.

Voitte myös ehdottaa kaupungin nettisivuille palstaa, jossa kunnan eri ruokapalveluyksiköt voivat ilmoittaa päivittäin tarjolla olevasta hävikkiruoosta. Myös perinteiset laput koulun tai päiväkodin ovella toimivat oman alueen asukkaille. Koulujen seinissä on käytetty myös esimerkiksi erilaisia lippuja tai värillisiä lappuja ilmoittamaan, milloin ruokaa on saatavilla. Uudesta käytännöstä kannattaa vinkata myös paikallismedialle.

Ruokahävikkisovellukset, kuten ResQ, soveltuvat hyvin myös julkisen ruokapalvelutuottajan hävikin ilmoittamiseen.

Jos et käytä valmista sovellusta, kannattaa myös ilmoittaa silloin kun ruokaa ei jää yli, jos ihmiset ovat sitä tottuneet noutamaan.

Muista hävikkiruoan osalta nämä:

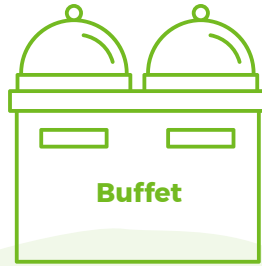
- ✓ Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa toistamiseen tarjolle.
- ✓ Luovuta tai myy hävikkinä vain aistinvaraiselta laadultaan moitteetonta ruokaa
- ✓ Pidä ruoka oikeassa lämpötilassa siihen asti, kun asiakas tai ruoka-aputoimija noutaa sen.

Huomioi lämpötilat

Tarjoilulinjastolla ollut ruoka



+ 60 °C



Buffet



6-12 °C

Lämmin ruoka

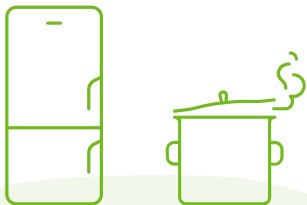
- ✓ Ruoan on pysyttävä vähintään + 60 asteisena.
- ✓ Lämmin, tarjolla ollut ruoka voidaan luovuttaa samana päivänä nopean (max. 4h) jäähdytyksen jälkeen (max. +6 asteeseen) ruoka-avuksi, mutta sitä ei saa jäähdytyksen jälkeen luovuttaa tai myydä asiakkaille.
- ✓ Älä luovuta jäähdytettävää ruokaa kesken jäähdytyksen

Kylmä ruoka (esim. salaatti)

Voit luovuttaa tai myydä hävikkinä

- ✓ Kylmänä tarjoitua ruokaa (esim. salaattia) joka on ollut tarjolla enintään +6 asteessa.
- ✓ Jos ruoan lämpötila nousee tarjolla ollessa + 12 asteeseen, se tulee myydä tai luovuttaa neljän tunnin kuluessa tarjolle laitosta.

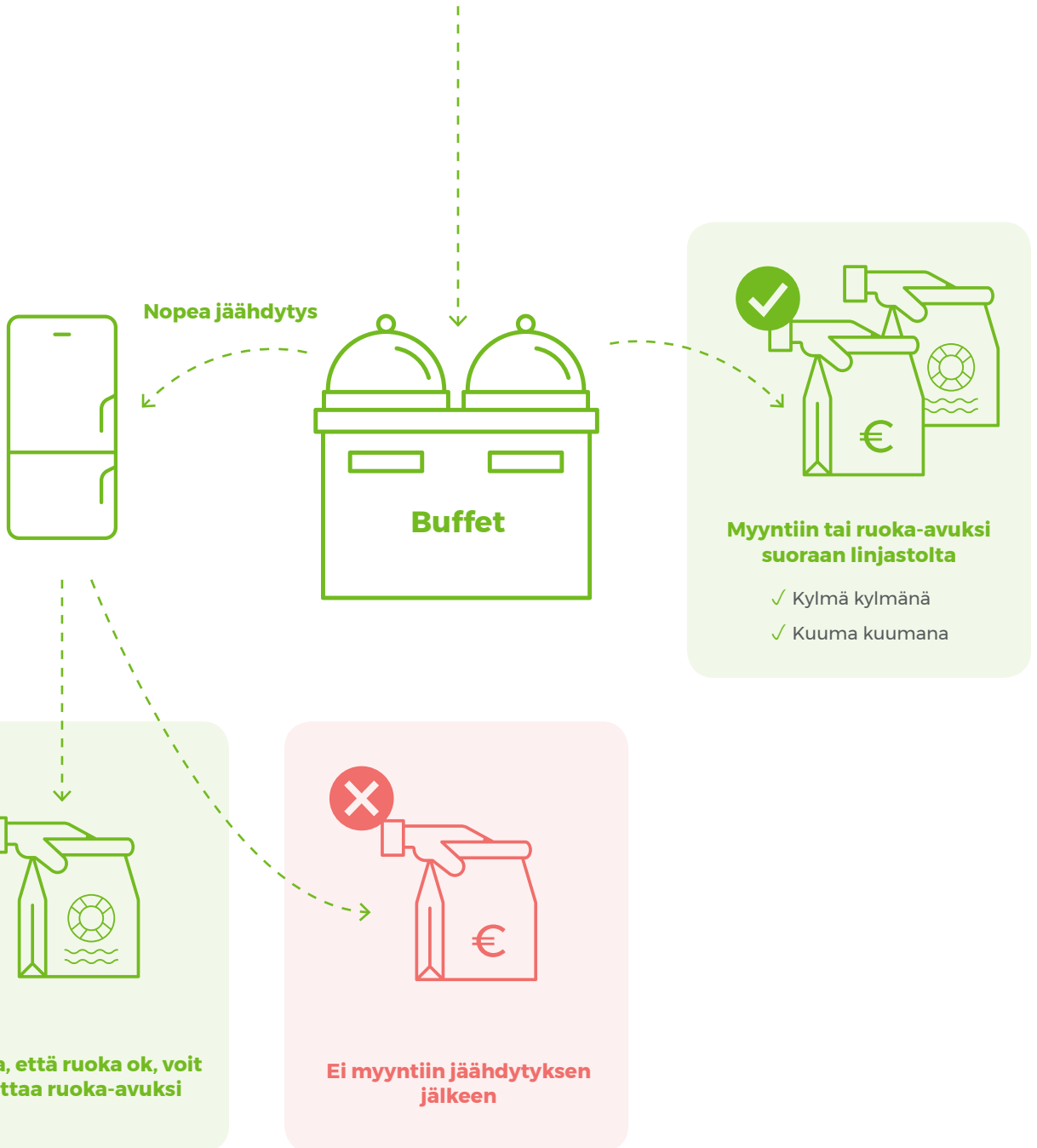
Keittiössä säilytetty ruoka



- ✓ Ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla voit luovuttaa tai myydä hävikkinä tai käyttää itse myöhemmin elintarvikeeturvallisuus huomioiden.
- ✓ Myy tai luovuta ruoka-apuun joko + 60 asteisena tai
- ✓ Jäähdytä vähintään + 60 asteinen ruoka enintään +6 asteeseen max. neljässä tunnissa.

Huomioi nämä

kun ruoka on ollut tarjoilulinjastolla



Ilmoita allergeeneista!

Asiakkaalle on ilmoitettava hävikkiruoan sisältämät allergeenit.

Tyypillisiä allergeeneja ovat:

- ✓ Maito
- ✓ Viljatuotteet
- ✓ Kananmuna
- ✓ Kala, äyriäiset ja nilviäiset
- ✓ Maapähkinä ja muut palkokasvit
- ✓ Pähkinät ja siemenet
- ✓ Hedelmät ja vihannekset
- ✓ Mausteet ja lisäaineet

[Lue lisää ilmoitettavista allergeeneista >>>](#)

Kysy tarvittaessa neuvoa

Jos käytännöistä herää kysyttävää, saat neuvoja oman kunnan tai alueesi elintarvikevalvontaviranomaiselta tai terveystarkastajalta.

[Kuntien elintarvikevalvonnan yhteystiedot >>>](#)

[Ohjeita löydät myös Ruokaviraston Ruoka-apuohjeesta >>>](#)

Usein kysyttyä

Saako edellispäivän ruokaa myydä tai luovuttaa?

Vain edellispäivän ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla, joka on säilytetty oikeassa lämpötilassa ja sen jälkeen jäähdytetty oikein, saa myydä ja luovuttaa. Arvioi kuitenkin käyttökelpoisuus aistinvaraisesti. On siis aina ravintolan vastuulla arvioida, mihin asti ruoka on käyttökelpoista.

Saako viimeisen käyttöpäivän tai ajankohdan ylittäneitä tuotteita/elintarvikkeita myydä tai luovuttaa?

Ei saa, mutta jos tuote pakastetaan ennen viimeisen käyttöpäivän umpeutumista, se voidaan luovuttaa eteenpäin vielä viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Jäädetyt elintarvikkeet tulee käyttää kahden kuukauden sisällä jäädyttämis-päivästä.

Kuinka pitkään linjastolla tarjolla ollutta ja yli jäänyttä ruokaa saa myydä tai luovuttaa?

Jos ruokaa säilytetään linjastolla 6-12 asteisena, tulee ruoka luovuttaa asiakkaalle neljän tunnin aikana. Sen jälkeen ruokaa voi luovuttaa ainoastaan ruoka-apuun tai omalle henkilökunnalle ja sen laatu ja turvallisuus on arvioitava aistinvaraisesti. Kuumana yli +60 asteessa noutopöydässä säilytetyille ruoalle ei ole aikarajaa, vaan myyntikunto tulee arvioida aistinvaraisesti.

Kenellä on vastuu luovutetun tai myydyn hävikkiruoan turvallisuudesta?

Ravintolalla/toimittajalla on vastuu myydyn ja luovutetun hävikkituotteen turvallisuudesta. Kun ruoka luovutetaan asiakkaalle, vastuu siirtyy hänelle. Myös ruoka-aputoimijoilla, joille luovutetaan ruokaa, on oltava suunnitelma omavalvonnasta.

Vaatiiko hävikkiruoan myynti tai luovutus jonkin luvan?

Ylijäävän ruoan myynti ulkopuolisille omakustannushintaan ei vaadi mitään erikoislupaa. Asiasta on kuitenkin hyvä sopia esimerkiksi liikelaitoksen johdon kanssa ja hävikkiruoan luovutus on huomioitava omavalvonnassa.