

Ruokaa päätyy hävikkiin kaikkialla maailmassa



Ruoantuotanto ja kulutus maailmassa on jakautunut hyvin epätasa-arvoisesti. Länsimaissa tuotetaan ruokaa yli tarpeiden, kun taas kehittyvissä maissa ruoantuotanto on monesti alkeellista ja usein ruokaa päätyy hävikkiin ennen, kun se päätyy kuluttajan lautaselle. Globaalia ruokahävikkiä ei ratkaista pelkästään pienentämällä hävikkiä länsimaissa, missä sitä syntyy eniten, vaan huomiota pitäisi kiinnittää myös kehittyvien maiden ruokajärjestelmiin.

Teollisuusmaissa ruokaa päätyy hävikkiin eniten kotitalouksissa. Kehitysmaissa suurin osa hävikistä syntyy alkutuotannossa sadon menetyksinä ja varastoinnissa.

Lisätietoa globaalista ruokahävikistä löydät FAO:n sivuilta: www.fao.org/save-food/en/

Pohdittavaksi oppilaiden kanssa:

- Miksi ruokaa hukataan näin paljon globaalisti? Mistä ruokahävikki johtuu? Mitä seurauksia sillä on?
- Mistä erot kehitysmaiden ja teollisuusmaiden ruokahävikin määrässä johtuvat?
- Miksi kehitysmaissa ruokaa päätyy hävikkiin, jos siellä kärsitään yhtä aikaa nälästä?

Tuhlaamme Suomessa joka vuosi noin 400 miljoonaa kiloa ruokaa



Jokainen suomalainen heittää kotona alun perin syömäkelpoista ruokaa roskeen noin 23 kiloa vuodessa. Nelihenkisessä perheessä se tarkoittaa yhteensä lähes 100 kiloa, jonka rahallinen arvo on noin 500 euroa vuodessa. Yhteensä kotitalouksissa syntyy ruokahävikkiä noin 120 – 160 miljoonaa kiloa ja koko elintarvikeketjussa noin 400 miljoonaa kiloa.

Ruokahävikkiä syntyy elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa



Ruokahävikkiä syntyy kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa, mutta eniten kotitalouksissa. Kokonaisruokahävikin määrä on arvioitu Suomessa olevan noin 400 miljoonaa kiloa. Yksittäisessä kotitaloudessa päivittäin roskeen päätyvä ruokamäärä voi tuntua pieneltä, mutta vuodessa sitä kertyy keskimäärin 23 kg/hlö, eli nelihenkisellä perheellä jopa 100 kiloa vuodessa. Kun kotitalouksien määrä lasketaan yhteen, ruokahävikin määrä on valtava 120-160 miljoonaa kiloa. Siksi onkin erityisen tärkeää opetella vähentämään ruokahävikkiä kotona.

Opetuksessa pohdittavaksi:

Mistä ja miksi ruokahävikkiä muodostuu eri sektoreilla?

Voiko kuluttaja vaikuttaa esimerkiksi ravintoloissa tai kaupoissa syntyvään hävikkiin?

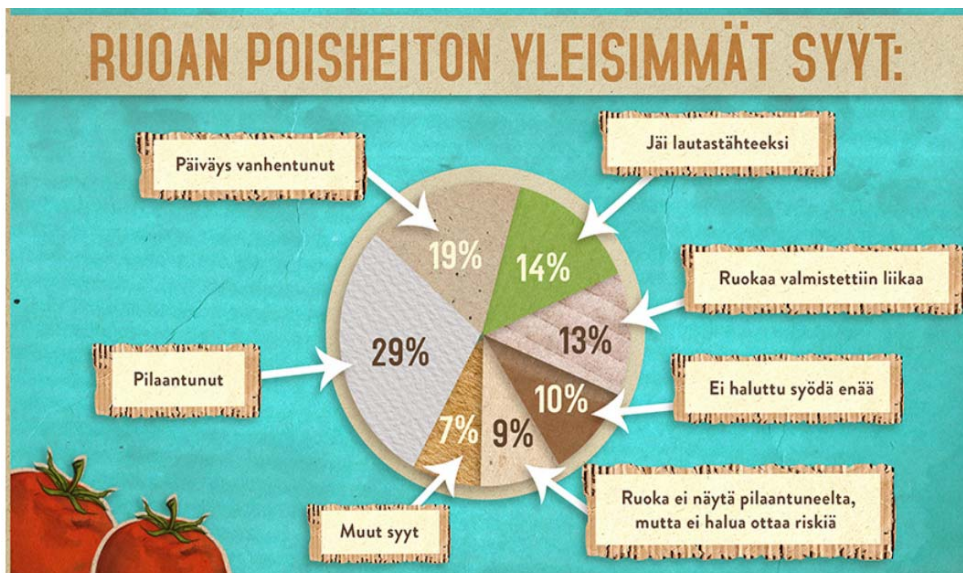
Mitä eri toimijat voivat tehdä ruokahävikin vähentämiseksi? Lisätietoa esim. www.saasyoda.fi/kaupat

Hävikkiin päätyy eniten kasviksia, maitotuotteita ja leipää



Kotitalouksissa hävikkiin päätyy eniten kasviksia, maitotuotteita ja kotona valmistettua ruokaa. Osa hävikistä syntyy kotona siitä, että elintarvikkeiden käyttökelpoisuutta ei tule tarkistettua omien aistien avulla. Haistelun ja maistelun sekä ulkonäön perusteella voi useimmiten varmistua tuotteiden käyttökelpoisuudesta. Usein kuluttajilla on myös epätietoisuutta parasta ennen ja viimeinen käyttöpäivä – merkintöjen tarkoituksesta. Nämä on hyvä kerrata oppilaiden kanssa.

Ostamme ruokaa enemmän kuin ehdimme syödä



Luonnonvarakeskus tutki kotitalouksien ruokahävikkiä vuonna 2010-2012 punnitustutkimuksella ja haastatteluin. Tutkimuksessa selvisi, että vihanneksia heitetään roskeen pilaantuessa, kun taas kotiruokaa heitetään pois siksi, että sitä on valmistettu liikaa tai sitä on jäänyt lautastähteeksi.

Maitotuotteiden kohdalla poisheiton syynä on tyypillisemmin parasta ennen tai viimeisen käyttöpäiväyksen umpeutuminen. Leipä on useimmiten pois heitettäessä ollut pilaantunut tai sitä ei ole haluttu syödä enää, eli se on luultavasti kuivahtanut tai ollut muuten vähemmän houkutteleva.

Ruokahävikki kuormittaa ympäristöä turhaan



Ruoan osuus kulutuksen ympäristövaikutuksista on noin kolmannes, eli yhtä paljon kuin liikkumisen ja asumisen.

Ruoan ympäristövaikutuksista suurin osa syntyy alkutuotannossa eli viljelysprosesseista ja karjanhoidosta. Kuluttajilla on tutkimusten mukaan vahvoja mielikuvia siitä, että ruokapakkaukset ja kuljetukset ovat ruoantuotannossa suuri ympäristökuormituksen aiheuttaja. Tämä mielikuva on kuitenkin virheellinen. Pakkausten ja kuljetusten osuus ruoan ympäristövaikutuksista on häviävän pieni. Pakkauksia tarvitaan, sillä oikeanlainen pakkaus suojaa elintarviketta pilaantumiselta. Ruokahävikin mukana kaikki ruokaketjussa tehty työ ja tuotantopanokset ruoan tuottamiseksi, käsittelemiseksi, kuljettamiseksi ja säilyttämiseksi heitetään hukkaan.

Tässä yhteydessä oppilaiden kanssa voi keskustella ruoan arvostuksesta ja siitä, kuinka sitä voisi lisätä vaikkapa omassa koulussa.

Tehtäviä:



- Kokeilkaa oppilaiden kanssa saa syödä.fi -sivuston reseptihakua tai google-hakua satunnaisilla raaka-aineilla.
- Kokeilkaa laskea saasyöä.fi -sivuston annoslaskurilla, paljonko esimerkiksi viisihenkinen perhe tarvitsee lisukkeeksi riisiä.

- Pohtikaa, mitä tyypillisistä yli jääneistä raaka-aineista kuten pastasta tai puurosta voi valmistaa.

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