

# Ruokahävikki

**SAA SYÖDÄ!**

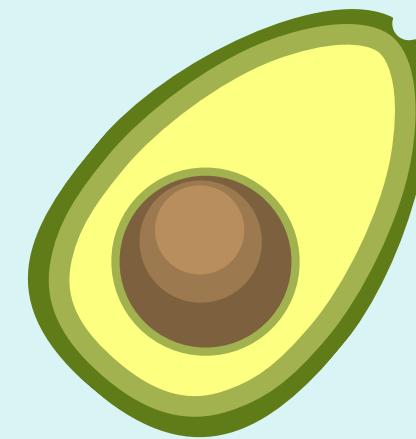


# Mitä on ruokahävikki?

Ruokahävikkiä syntyy, kun alun perin syötäväksi tarkoitettu ruoka päätyykin syystä tai toisesta vatsan sijasta roskikseen.



Kun puhutaan ruokahävikin vähentämisestä, kyse on juuri alunperin syötäväksi tarkoitettun ruuan pelastamisesta hävikiltä.



# Ruokahävikki maailmanlaajuisesti

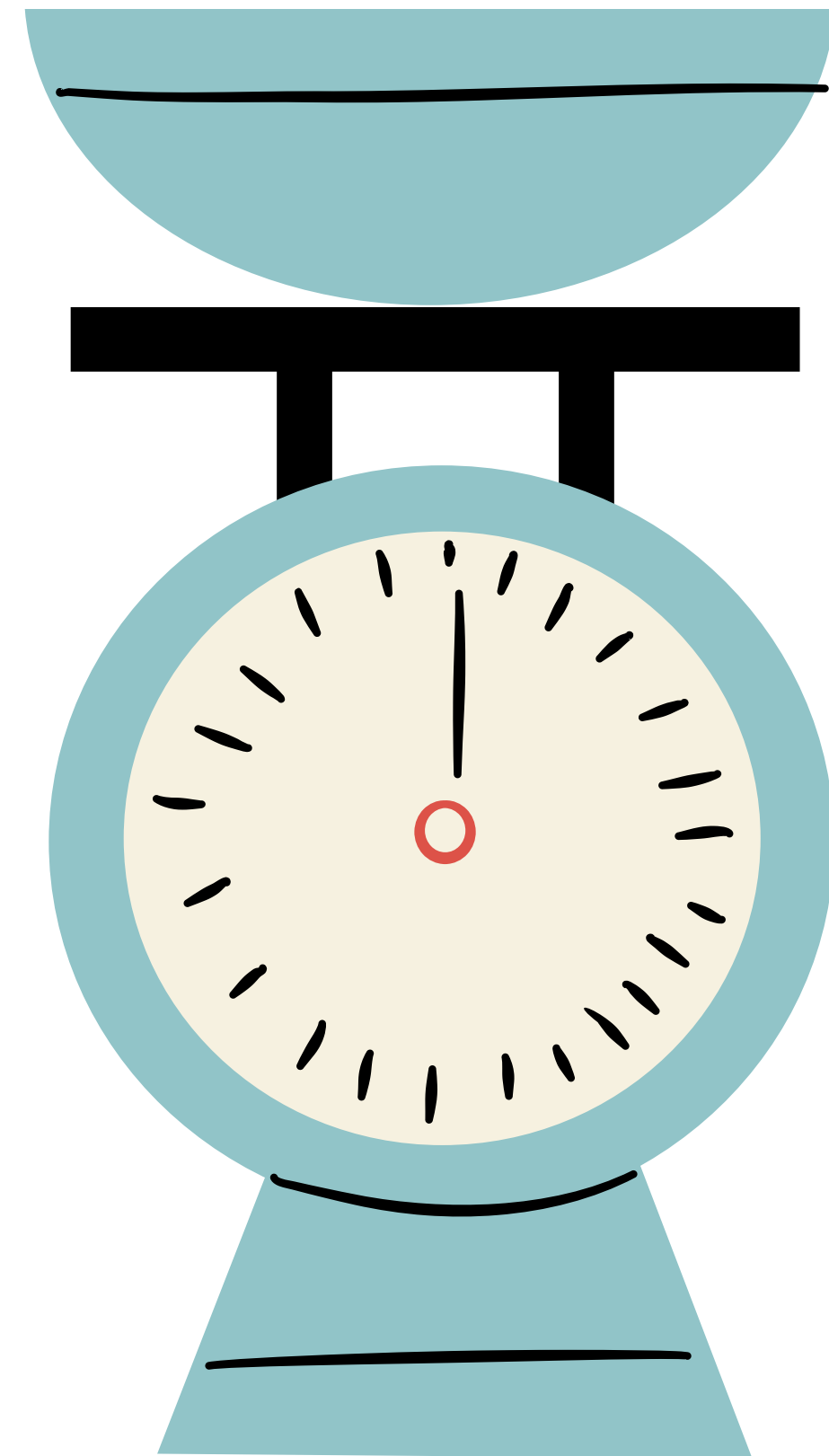
Maailmanlaajuisesti noin kolmannes  
tuotetusta ruuasta menee hukkaan.



**Maailmanlaajuisen  
ruokahävikin määräksi  
on arvioitu**

**1,3**

**MILJARDIA  
TONNIA.**





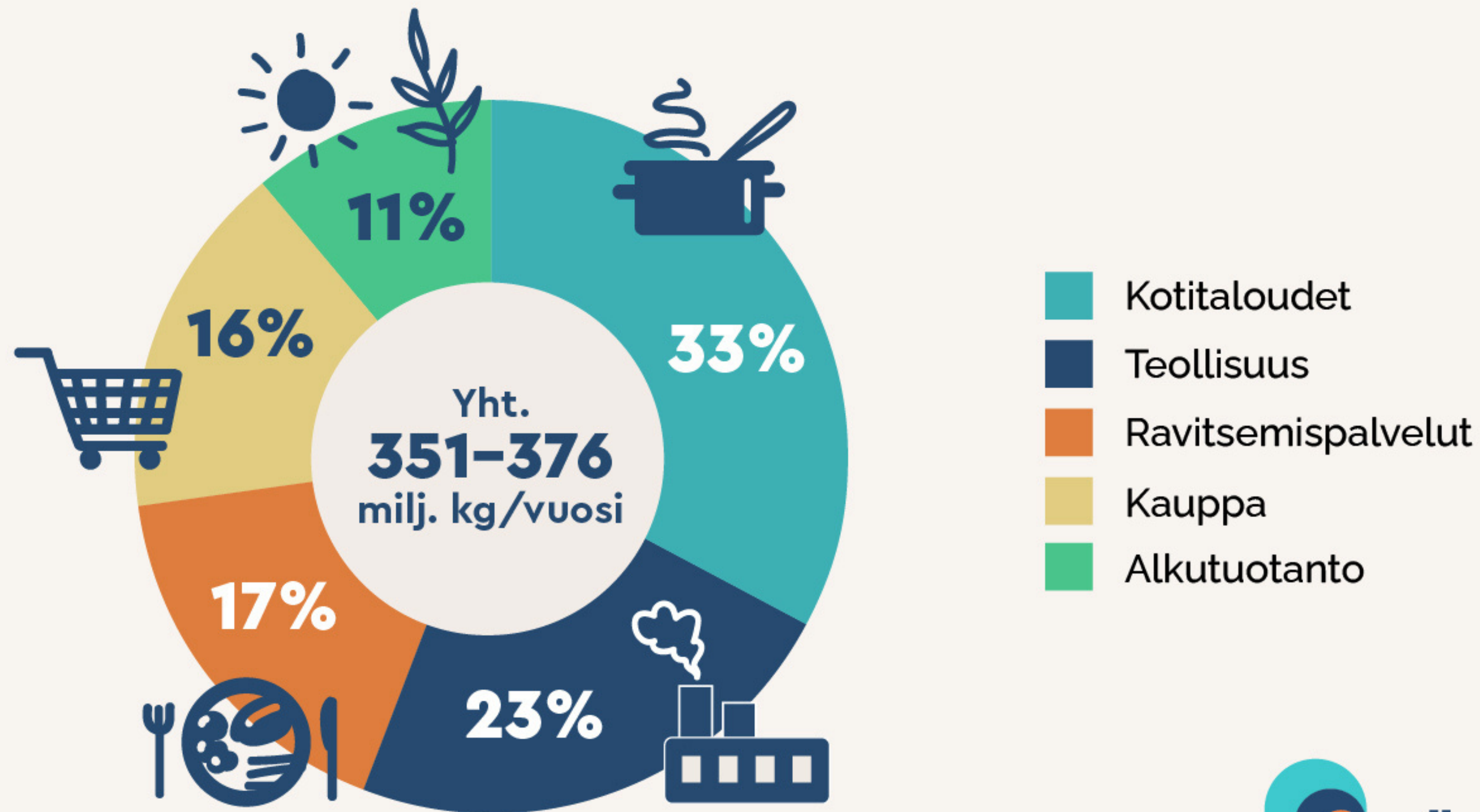
Jos globaali ruokahävikki  
olisi valtio, sillä olisi  
**MAAILMAN  
KOLMANNEKSI SUURIN**  
hiilijalanjälki Yhdysvaltojen  
ja Kiinan jälkeen.



Pelkästään Suomessa ruokaa menee vuosittain hukkaan noin **360 miljoonaa kiloa.**



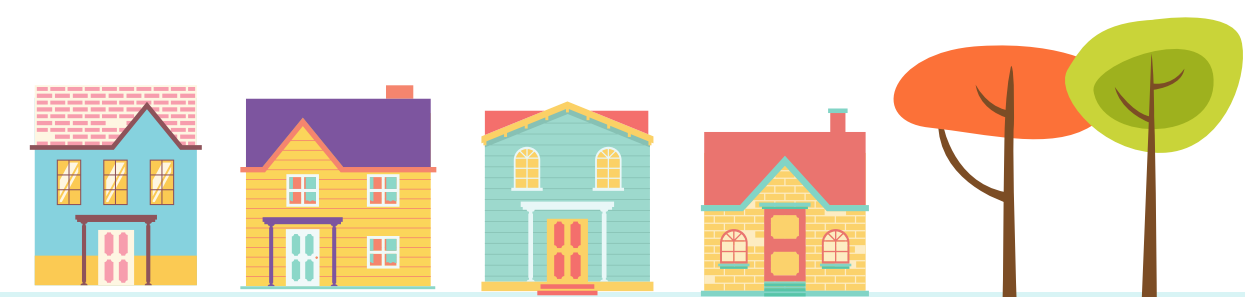
# Ruokahävikin jakautuminen koko ruokaketjussa



Lähde: Luonnonvarakeskus: Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 49/21

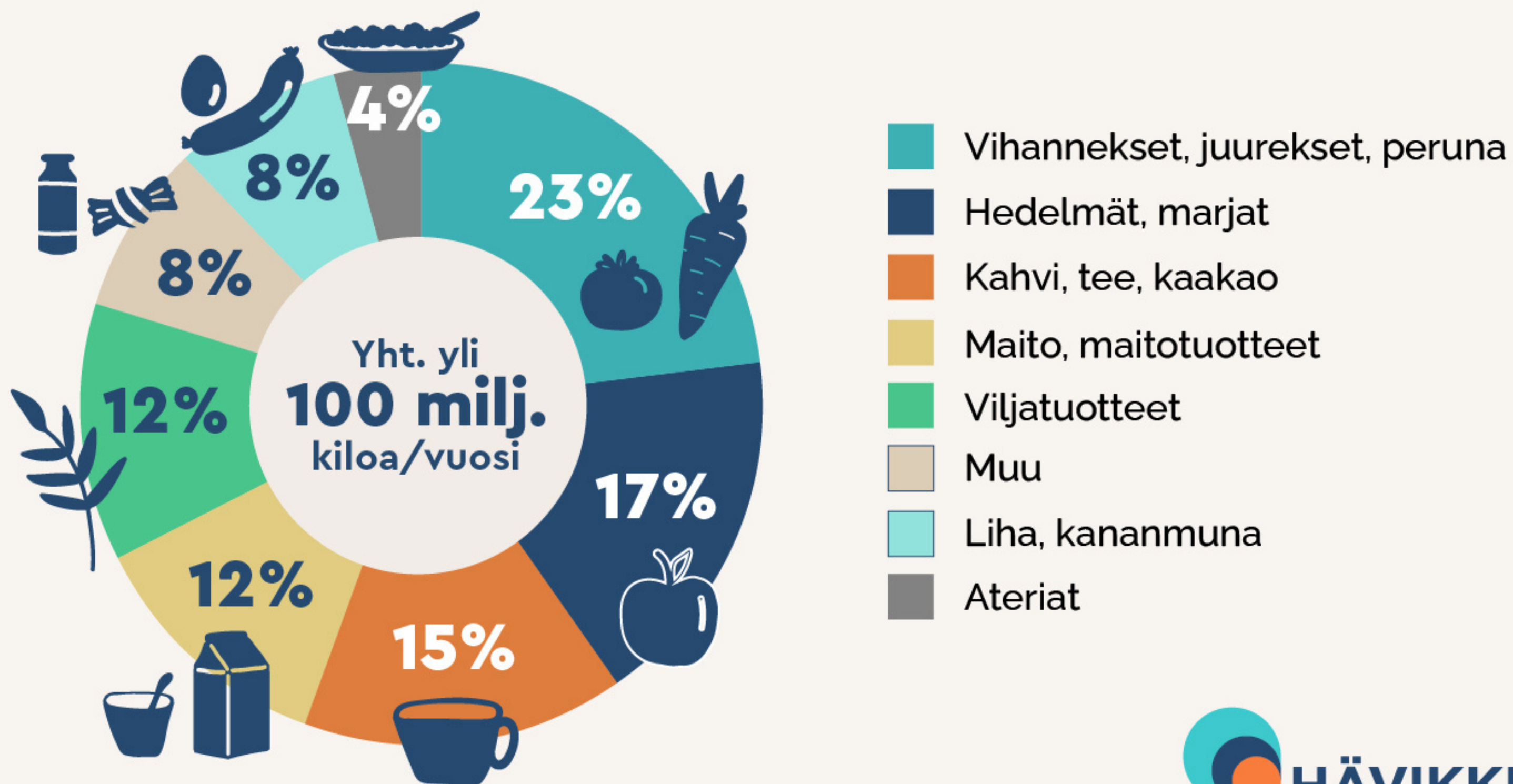


**Kodeissa ruokaa  
heitetään  
hukkaan yli  
100  
MILJOONAA  
KILOA  
vuosittain.**

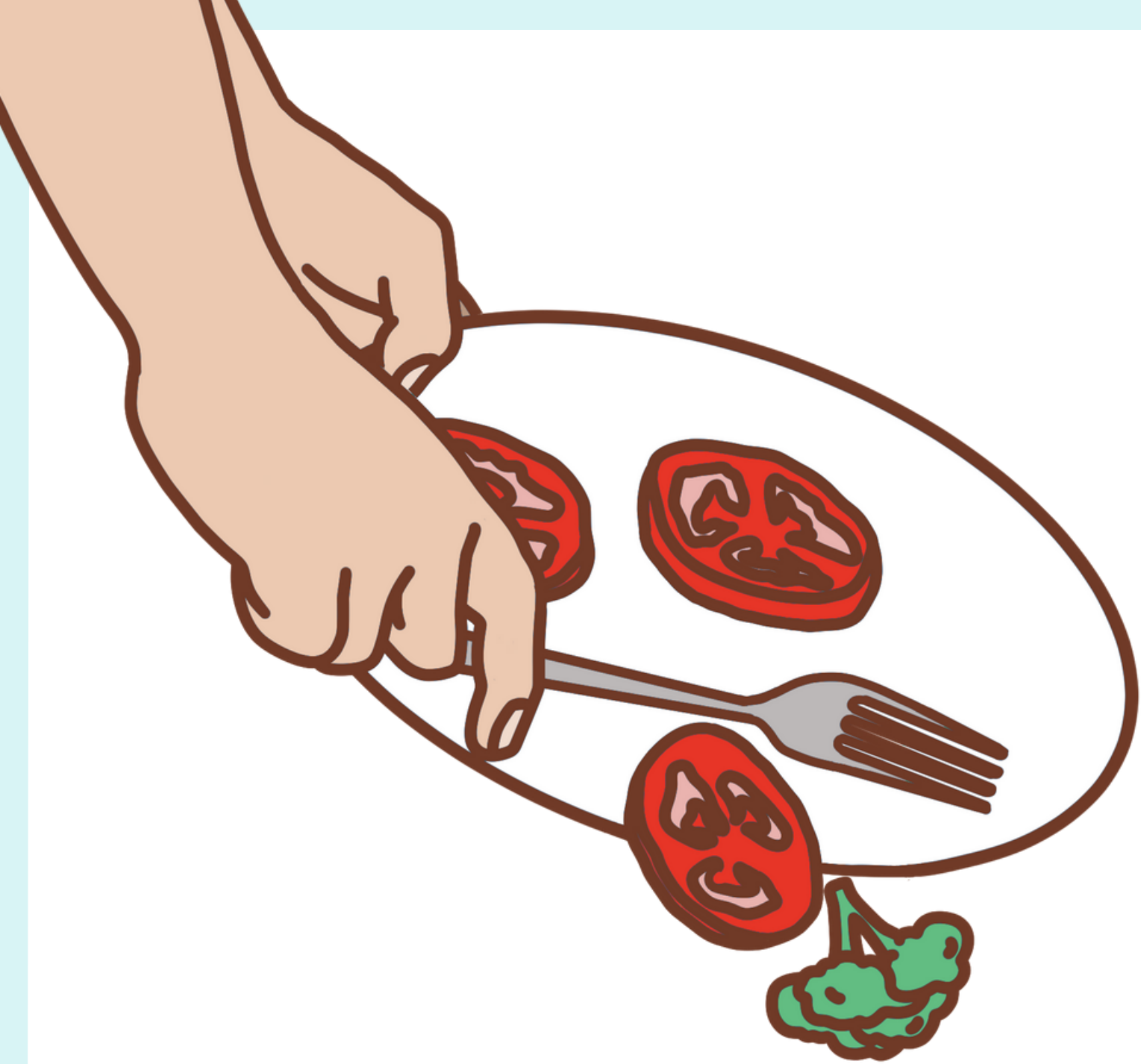




# Kotitalouksien hävikki tuoteryhmittäin



Lähde: Luonnonvarakeskus: Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 49/2021



Henkeä kohti tuotamme  
kokonaisuudessaan noin  
**20–25 KILOA**  
ruokahävikkiä vuodessa.



**Yksi suomalainen  
kaataa viemäriin  
2,5 LITRAA  
kahvia vuodessa.**

**Suomalaiset kotitaloudet**

**heittävät noin**

**500 MILJOOANAN**

**euron edestä ruokaa hukkaan**

**vuosittain.**





# Ruokahävikki on globaalisti tunnistettu ongelma

Ruokahävikin vähentäminen on yksi YK:n kestävän kehityksen tavoitteista. EU-maat, Suomi mukaan lukien, ovat sitoutuneet YK:n tavoitteeseen puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä.

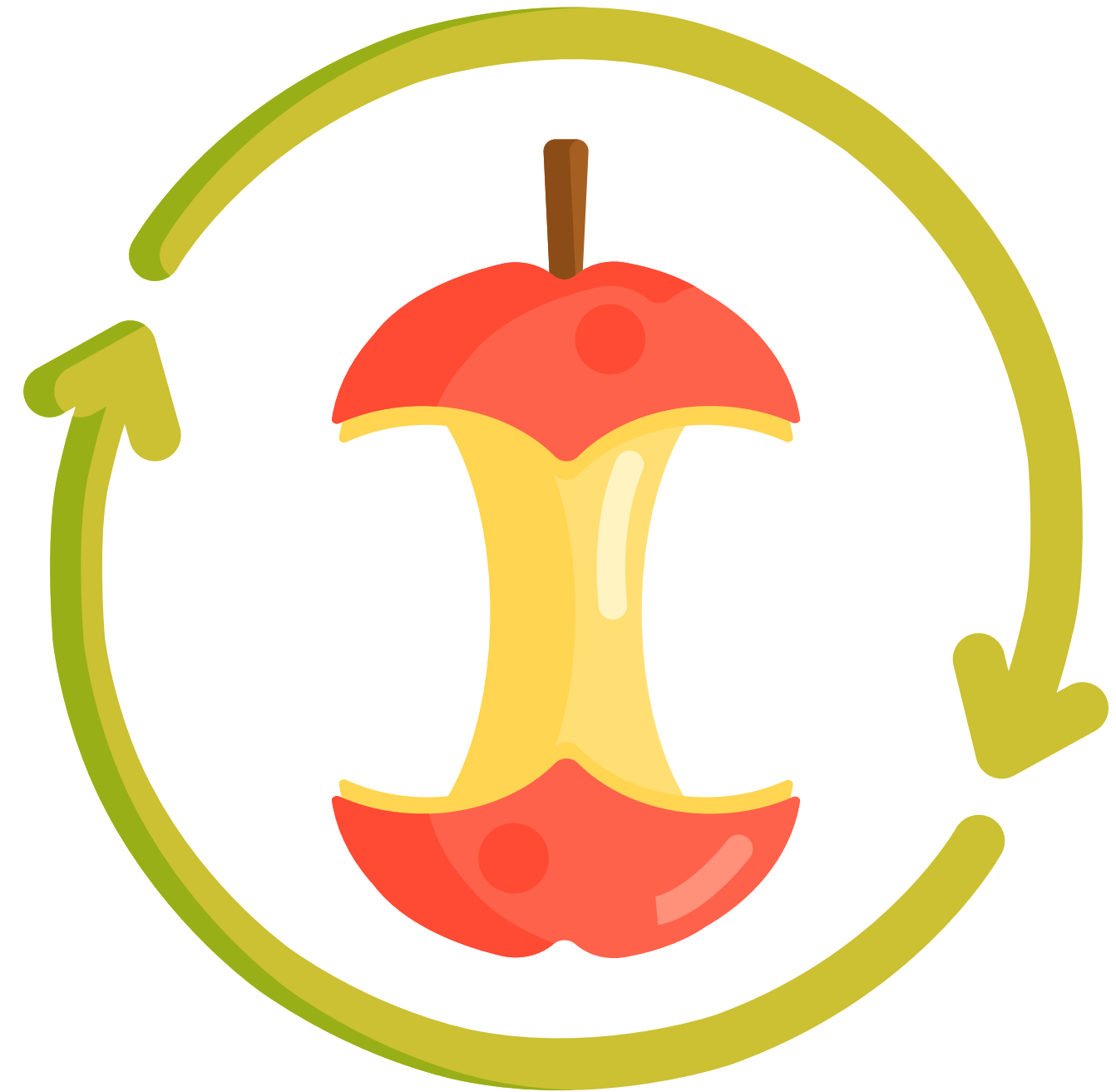


# Ruoantuotanto aiheuttaa moninaisia ympäristövaikutuksia, kuten

- vesistöjen rehevöitymistä
- monimuotoisuuden heikkenemistä
- happamoitumista
- ympäristön kemikalisoitumista
- ilmastovaikutuksia
- vesivarojen ehtymistä
- maankäytön muutoksia
- metsäkatoa
- maaperän köyhtymistä
- muuta luonnonvarojen kulutusta



**Kun ruokahävikki  
minimoidaan, vältetään  
ruoantuotannon turhilta  
ympäristövaikutuksilta.**





# Miksi hävikkiä muodostuu niin paljon kodeissa?

Ruokaa heitetään kodeissa roskeen muun muassa seuraavista syistä:

- Ruoka on pilaantunut
- Päiväys on vanhentunut
- Ruokaa jäi lautastähteeksi
- Ruokaa valmistettiin liikaa
- Ruokaa ei haluttu enää syödä
- Ruoka ei ole vielä pilaantunut, mutta sitä ei uskalleta kuitenkaan syödä.

# Näin vähennät ruokahävikkiä kotona



**Opettele ruoanlaittotaitoja**



**Opettele päiväysmerkintöjen erot**



**Ota ruokaa lautaselle vain sen verran, kun jaksat syödä**



**Keskustele hävikistä kotonasi. Pohtikaa mistä omassa kodissa hävikkiä syntyy? Miten sitä voisi vähentää?**

# Tutustu tarkemmin hävikin vähentämisen keinoihin

## Kuluttajaliitto

- Ruokahävikkiopas

## Saa syödä!

- Vinkit hävikin vähentämiseen

## Maa- ja kotitalousnaiset

- Hyvästi ruokahukalle! Vinkkejä hävikintorjuntaan

## Marttaliitto

- Hävikistä herkkua
- Rakasta ruokaa, syö se kaikki
- Marttakoulu



# Puolitetaan ruokahävikki yhdessä!



# Yhteistyössä:



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

