

OLET TÄSSÄ: ETUSIVU › RUOKAHÄVIKKI PIENEMMÄKSI HÄVIKKIKAMPANJOILLA**UUTISET**

Ruokahävikki pienemmäksi hävikkikampanjoilla

16.12.2016 - 13:45

Ruokahävikkiä voidaan vähentää tekemällä tarkkaa päivittäistä hävikkiseurantaa.

Ruokahävikin punnitustulos on oltava päivittäin näkyvillä asiakkaille. Tämä herättää asiakas huomiota hävikkimääriin, sillä ruokahävikin määrät voivat vaihdella päivittäin huomattavasti.

Omiassa tehdyn tutkimuksen tavoitteena oli vaikuttaa Omnian opetusravintola Herkun toimintaa havainnoimalla hävikin määriä punnitsemalla kertynyttä biojätettä. Tutkimustuloksista oli nähtävissä, että hävikin seurannalla sekä erilaisilla hävikkimateriaaleilla, kuten julisteilla ja radiokuulutuksilla saattaisi olla ennaltaehkäisevä vaikutus opetusravintola Herkun hävikkimääriin. Hyvä ruokahävikin vähennystoimenpide on säännöllisten kyselyiden toteuttaminen opiskelijoiden lempiruoista.

Tämän hävikkitutkimuksen tavoite oli löytää kestävä kehityksen mukaista toimintaa, jolla voidaan vähentää ruokahävikin syntymistä Omnian opiskelijaruokailussa. Tutkimusjakson aikana ruokaa valmistettiin 1623 kg:a. Tästä määrästä hävikkiä kertyi yhteensä 342 kg:a. Suurin osa hävikkimäärästä koostui lautashävikistä. Tarjoiluhävikkiä oli 4 %:a ja keittiöhävikkiä 6,5 %:a.

Taustatietoa tutkimukselle

Työn ensisijaisena tavoitteena oli selvittää opetusravintola Herkun oppilasruokailusta syntyvä biojätteen määriä. Omnian uudessa kestävän kehityksen -suunnitelmassa 2016–2018 yhtenä päämääränä on vähentää biojätteen määrää 20 %:a. Tutkimus tehtiin seurantatutkimuskesti kymmenen päivää. Työssä tutkittiin, mikä on opetusravintola Herkun suurin ruokahävikin aiheuttaja (valmistus, tarjoilu vai lautashävikki). Tämän tutkimuksen valossa näyttäisi siltä, että opetusravintola Herkussa lautasjäte oli suurin hävikin aiheuttaja. Tutkimuksessa tehtyjen lasten perusteella vertailuviikolla alun perin syömäkelpoista lautastähdettä syntyi keskimäärin 50 grammaa päivässä per syöjä kun vastaavasti seurantaviikolla saimme vähennettyä keskimäärin 6 grammaa per syöjä. Tutkimukseen osallistui yhteensä 2490 henkilöä.

Vähennetään yhdessä ruokahävikkiä ja lisätään samalla ruoan arvostusta!

Lisätietoa: Oona haapakorpi, ruokatuotannon lehtori, Omnia, p. 043-8244112,
oona.haapakorpi@omnia.fi (mailto:oona.haapakorpi@omnia.fi)

Lue **hävikitutkimus** (<http://www.urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2016120619246>)
