Tiedote 14.12.2010

Kotitalous kippaa roskiin viisi prosenttia ostamastaan ruuasta

Suomalainen heittää syömäkelpoista ruokaa roskiin 20 - 30 kiloa vuodessa. Yksittäinen kotitalous haaskaa vuosittain 50 - 65 kiloa. Eniten pois heitetään vihanneksia ja kotiruokaa.

Kotitaloudet tuhlaavat vuosittain noin viisi prosenttia ostamastaan ruuasta. Eniten ruokahävikkiä henkeä kohti syntyy sinkkutalouksissa, erityisesti yksin asuvilla naisilla.

MTT:n Foodspill-projekti selvitti suomalaisten kotitalouksien ruokahävikin määrää, laatua ja taustatekijöitä. Syyskuussa toteutettuun punnitus- ja kyselytutkimukseen osallistui 420 kotitaloutta pääkaupunkiseudulta sekä Turun, Tampereen ja Jyväskylän alueelta. Kotitalouksissa punnittiin nimenomaan syömäkelpoisen ruuan hävikkiä.

Tuoretuotteita haaskataan eniten

MTT:n tutkija **Kirsi Silvennoisen** mukaan osallistujien ruokahävikkimäärät vaihtelivat todella paljon. - Joku saattoi heittää ruokaa roskiin jopa 160 kiloa vuodessa, kun toiselle ruokahävikkiä ei syntynyt juuri lainkaan. Kulutustottumuksissa on suuria yksilöllisiä eroja, mutta keskimäärin hävikkiä syntyi 23 kiloa suomalaista kohti.

Eniten pois heitettiin vihanneksia (19 prosenttia kokonaishävikistä), kotiruokaa (18 prosenttia), maitotuotteita (17 prosenttia), leipää ja muita viljatuotteita (13 prosenttia) sekä hedelmiä ja marjoja (13 prosenttia). Lihaa, kalaa ja kananmunia heitettiin pois 7 prosenttia ja valmisruokia 6 prosenttia. Säilykkeitä ja muuta hyvin säilyvää, kuten napostelutuotteita heitettiin pois suhteellisen vähän, vain 2,5 prosenttia.

- Suomen talouksissa ruokaa heitetään pois yhteensä 120 - 160 miljoonaa kiloa. Tämä on ainakin kaksi kertaa enemmän kuin kauppojen pois heittämä ruokamäärä, Silvennoinen laskee.

Ostavatko naiset liikaa ruokaa?

Poisheiton suurimpia syitä olivat ruuan pilaantuminen (29 prosenttia), päiväyksen vanhentuminen (19 prosenttia), lautastähteeksi jääminen (14 prosenttia) ja liian suurien ruokamäärien valmistaminen (13 prosenttia).

Talouden koolla oli selkeä yhteys ruuan haaskaamiseen: mitä enemmän henkilöitä kuului talouteen, sitä suurempi hävikki oli. Henkeä kohti laskettuna yksin asuvat kuitenkin haaskasivat eniten.

Ruokahävikkiä syntyi merkittävästi enemmän, kun kotitalouden ostokset teki pääsääntöisesti nainen. Kun ostokset teki mies tai molemmat kävivät kaupassa, hävikkiä oli vähemmän.

Lajittelu vähentää hävikkiä

Foodspill-hankkeen johtajan **Juha-Matti Katajajuuren** mukaan kotitalouksissa tiedostetaan melko hyvin, paljonko niissä tuhlataan ruokaa. Runsaasti haaskasivat ne kotitaloudet, jotka uskoivat voivansa pienentää ruokahävikkiään. Vähän hävikkiä puolestaan syntyi niissä talouksissa, joissa arveltiin, ettei hävikkiä pystytä enää pienentämään.

- Biojätteitä päivittäin lajittelevissa kotitalouksissa ruokahävikkiä syntyi vähemmän verrattuna talouksiin, jotka lajittelivat biojätteensä harvemmin. Ilmeisesti lajittelu auttaa tiedostamaan paremmin hukkaan heitetyn ruoan määrän. Sitä kautta hävikit ovat lajittelevissa perheissä jo alentuneet, Katajajuuri miettii.

Kansainvälinen vertailu vaikeaa

Foodspill-tutkimuksen tulokset olivat hävikin koostumuksen osalta samankaltaisia kuin muissa eurooppalaisissa ruokahävikkitutkimuksissa: roskiin menevät tuoteryhmät sekä haaskaamisen syyt ovat samantyyppisiä kaikkialla. Useissa maissa on julkaistu huomattavasti korkeampia ruokahävikkimääriä kuin Suomessa. - Nuo luvut eivät kuitenkaan ole vertailukelpoisia, koska niissä tutkimusmenetelmät ovat olleet hyvin erilaiset.

- Ruuan tuhlaaminen pitäisi saada aisoihin kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa. Yhteiskunta haaskaa valtavasti euroja heittämällä ruokaa roskiin, ja merkittäviä ympäristövaikutuksia syntyy täysin turhaan. Ravinto on kulutuksestamme suurin yksittäinen ympäristövaikutuksia aiheuttava tekijä, muistuttaa Katajajuuri.

Maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun ja elinkeinoelämän rahoittamassa hankkeessa ovat MTT:n lisäksi mukana Jätelaitosyhdistys, Motiva, Arla Ingman, Valio, Ingman Ice Cream, Atria, HK Ruokatalo, Saarioinen, Kokkikartano, Kauppapuutarhaliitto, Palmia, Tampereen Ateria liikelaitos ja UniCafe sekä Pakkaustutkimus - PTR.

Lisätietoja:
Hankkeen vastuullinen johtaja, vanhempi tutkija Juha-Matti Katajajuuri, MTT,
puh. 050 359 9772, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi
tutkija Kirsi Silvennoinen, MTT, puh. 040 179 4875, kirsi.silvennoinen@mtt.fi

Tilaisuuden materiaalit osoitteessa: www.mtt.fi/foodspill

MTT (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) on johtava maatalous- ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristöntutkimusta tekevä laitos. Tutkimusalojamme ovat bioteknologia- ja elintarviketutkimus, kasvintuotanto, kotieläintuotanto, talous, teknologia ja ympäristö. Tuotamme ja välitämme tieteellistä tutkimustietoa sekä kehitämme ja siirrämme teknologiaa koko maatalous- ja elintarvikesektorille. Lisätietoja www.mtt.fi