

Ravintolaruusta viidesosa päätty jätteenä

Koko Suomen ravintola-alan ruokahävikki on 75–85 miljoonaa kiloa vuodessa. Suurin osa hävikistä syntyy linjastoruokailujen tarjoilutähteistä, joita ei voida hyödyntää uudelleen.

Ravintolasektorilla noin viidesosa syötäväksi tarkoitettua ruuasta päätty biojätteeseen. Hävikkiä syntyy ravintoloiden keittiöissä ruuan valmistuksen yhteydessä, tarjoilutähteenä etenkin linjastoruokailussa sekä ruokailijoiden lautasjäteenä.

Neljännksen Suomen ravintola-annoksista valmistavalla koulusektorilla ruokaa jää syömättä alle 20 prosenttia, kun taas päiväkotisektorilla vastaava luku on yli 25 prosenttia.

MTT:n Foodspill-hankkeessa selvitettiin Suomen ravintolasektorilla syntyvän ruokahävikin määrää, syitä ja vähennyskeinoja. Hävikin määrää tutkittiin syksyllä 2010 yhteensä 72 ravintolassa tai ruuan tarjontapisteessä Helsingissä, Vantaalla, Espoossa ja Tampereella.

Tarjoilutähteitä eniten hukkaan

Foodspill-hankkeen johtajan **Juha-Matti Katajajuuren** mukaan tarjoiluhävikkiä syntyy etenkin henkilöstöravintoloissa ja kouluissa, joissa ruoka tarjotaan linjastoista. Sen sijaan ravintoloissa, joissa ruoka valmistetaan asiakkaan tilauksesta, tarjoiluhävikki on huomattavasti vähäisempää.

Ravintolasektorin 9–17 prosentin tarjoiluhävikin syynä on ennen kaikkea ruuan menekin ennakoimisen vaikeus. Suomessa tarjoiluhävikki on merkittävä tekijä, koska suurin osa ruuasta tarjotaan linjastoista.

Ruuan valmistus ammattilaisten käsissä

Itse ruuan valmistus on ammattitaitoista, sillä keittiöissä ruuan valmistuksen ja varastoinnin yhteydessä hävikkiä syntyy vain muutamia prosentteja.

Ruokailijoiden lautasjäteksi päättyy noin 4–8 prosenttia ruuasta ravintolatyypistä riippuen. Lautastähteen määrän vaihteli tutkimuksessa varsin paljon erityyppisten ravitsemuspalveluiden välillä. Esimerkiksi sairaaloissa laustahdettua syntyi selvästi enemmän kuin kahviloissa.

Ruokahävikin hallinta koostuu monesta asiasta

MTT:n tutkijan **Lotta Jalkasen** mukaan tärkeää hävikin hallinnassa on ravintolatyöntekijöiden hyvä ammattitaito ja esimiestyö, kokonaisvaltainen ravintolan johtamisjärjestelmä sekä sujuva kommunikaatio.

– Ravintolat haluavat pitää asiakkaansa tyytyväisinä, eivätkä halua, että ruoka loppuu kesken. Tästä syntyy usein tarjoiluhävikkiä, jota voidaan vähentää hyvällä suunnittelulla, reseptiikan ja annoskokolaskennan hallinnalla sekä ruuan valmistamisen ja esille laitton jaksottamisella.

Keittiössä jätettä syntyy väärästä tuotekierrosta, ruuan valmistuksen virheistä sekä epäsovivista raaka-aineiden hankintaeristä. Keittiöjätettä vähennetään huolellisuudella, tarkkuudella sekä kiinnittämällä huomiota käytössä oleviin raaka-aineisiin.

Lautastähteitä syntyy, mikäli ruoka ei vastaakaan ruokailijan odotuksia tai lautaselle on hamstrattu liikaa ruokaa. Lautastähteitä voidaan vähentää ohjeistamalla ruokailijoita sekä panostamalla ruuan laatuun.

Yritykset vähentämään ruokajätteen määrää

Suurin osa punnitus tutkimuksista tehtiin hankkeen ravintola-alan yhteistyöyritysten, Tampereen Aterian, UniCafen ja Palmian ravintoloissa. Hävikin seurannassa oli mukana myös huoltoasemia, kahviloita sekä hampurilais- ja anniskeluravintoloita. Tutkimuksen ajan ravintolat erottelivat syömäkelpoisen ruuan muusta biojätteestä. Ruokahävikin syitä ja vähentämiskeinoja kartoitettiin myös yhteisissä työpajoissa.

Yhteistyöyritykset aikovat jatkossa seurata tarkemmin ruokahävikkiään ja vähentää sen syntymistä.

– Tutkimuksen tuloksia hyödynnetään konkreettisesti UniCafen sisäisessä kehittämistyössä ruokahävikin vähentämiseksi, kertoo toimitusjohtaja **Arja Kosonen** UniCafe Oy:stä.

Tampereen Ateria panostaa jatkossa erityisesti tarjoiluhävikin vähentämiseen. – Tiiviin asiakasyhteistyön avulla kehitämme koulujen ja päiväkotien ruokailutilanteita, jotta hävikki vähenee, sanoo Tampereen Aterian toimitusjohtaja **Tarja Alatalo**.

Palmian Catering-palveluissa vietetään syksyllä 2011 Vihreä-teemaviikkoa. – Viikon yhtenä painopistealueena on ruoan hävikin hallinta ja vähentäminen aluksi pienillä teoilla ja askelilla, kertoo Palmian Catering-palveluiden tuotesuunnittelija **Pirjo Karppinen**. Teeman jälkeen hävikin seuranta jatkuu osana normaalia toimintaa.

Kokonaiskuva hahmottumassa

Foodspill-hanke on aikaisemmin tutkinut myös kotitalouksien ruuan haaskaamista ja selvittää parhaillaan vähittäiskauppojen ruokahävikkiä. Kuva

elintarvikeketjun ja yhteiskunnan kokonaisruokahävikistä valmistuu vuoden 2012 aikana.

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 Juha-Matti Katajajuuri, MTT, puh. 050 359 9772, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi

Tutkija Lotta Jalkanen, MTT, puh. 040 161 3592, lotta.jalkanen@mtt.fi

www.mtt.fi/foodspill

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