

Elintarvikepäivä 2019

Aika: 7.5.2019

Paikka: Helsinki

Asiasanat: *vastuullisuus, materiaalitehokkuus, brändäys, ruokahävikki*

Lisätiedot: Jari Lehmusvaara, jari.lehmusvaara@satafood.net, puh. 050 556 6519

Koko päivän teemana oli tänä vuonna "Vastuullinen ketju" ja vastuullisuusteemat tulivat vahvasti esiin joka sektorilla. Tilaisuudessa järjestettiin useita rinnakkaisohjelmia, joista tässä kooste ohjelmista "Materiaalitehokkuus" ja "Työkaluja vastuullisuuden toteuttamiseen". Kaikki päivän diaesitykset on saatu Satafoodille järjestäjiltä.

Mika Honkanen Työ- ja elinkeinoministeriöstä puhui materiaalitehokkuuden sitoumuksesta. Sitoumus on vapaaehtoinen, ja yritys asettaa itse tavoitteet. Tavoitteena saavuttaa, mieluiten ylittää, tehokkaasti yhdessä asetetut tavoitteet materiaalitehokkuudelle ilman pakottavaa sääntelyä. Elintarvikeketjun hävikkiä vähennetään, elintarviketuotannon materiaalitehokkuutta ja sivuvirtojen hyödyntämistä parannetaan, sekä/energiajätteen määrää vähennetään ja pakkauksia kehitetään. Tavoitteista voi viestiä kuluttajille. Mukana Motiva.

Eero Yliselä Atriasta kertoi resurssiviisaista toimenpiteistä yrityksessä. Jätteet minimoidaan, sivuvirtoja hyödynnetään entistä arvokkaammalla tavalla ja energiaa ja vettä käytetään tehokkaasti. Tavoitteena merkittävät kustannussäästöt raaka-aineen käytössä: tavoitteet asetetaan ja niitä seurataan. Takana LEAN-ajattelufilosofia.

Hannamari Koivula Altiasta kertoi, että vastuullisuustyö on heille erittäin tärkeää. Kulmakivinä terveys, kiertotalous ja ilmastonmuutos, mutta myös pakkausten ekologiset arvot tärkeitä. Puhtaus ja kiertotalous ovat osa brändin muodostusta. Ohranjyvä hyödynnetään tuotannossa tehokkaasti: 20-25% käytetään etanolin valmistukseen, 32-37% rehun raaka-aineena ja 34-39% tärkkelyksen valmistuksessa. Tuotanto on n. 60% omavarainen höyryn tuotannossa, ja tuotettu hiilidioksidi otetaan talteen ja myydään eteenpäin eikä päästetä ilmakehään.

Juha-Matti Katajajuuri Luonnonvarakeskuksesta puhui ruokahävikin ja elintarvikejätteen tulevasta seurantajärjestelmästä. Euroopan komission tavoitteena on rakentaa jäsenmaihiin tilastointijärjestelmä, jossa kerätään tietoja hävikistä sekä teollisuudelta että muistakin ketjun osista mahdollisimman kattavasti. Pitkän tähtäimen tavoitteena on hävikin minimointi ruokaketjussa. Raportointivelvollisuus komissiolle alkaa v. 2020, ja Luke on tehnyt töitä asian parissa jo pitkään.

Kati Oikarinen Envitecpolis Oy:stä pohti puheenvuorossaan, miten pienentää hävikkiä elintarviketuotannossa. Hävikkikatselmuksen avulla määriä voidaan selvittää: hävikkitaseista yrittäjä voi selvittää hävikin aiheuttamaa kustannusta. Hävikin kustannukset voivat nousta joskus jopa 5 % liikevaihdosta. Katselmuksessa tehdään mallinnus materiaalivirroista.