

Ruokaketjun hävikkiwebinaari

Aika: 9.9.2020

Paikka: Livestriimaus

Asiasanat: ruokaketju, ruokahävikki, materiaalitehokkuus, vastuullisuus

Lisätiedot: Hanna Hällfors, hanna.hallfors@satafood.net, 040 129 1030, katja.helenius@satafood.net, 044 516 3515

Motiva järjesti koko ruokaketjun yhteisen hävikkiwebinaarin suorana livestriiminä, joka on katsottavissa osoitteessa: https://youtu.be/hwP17J4cZ_w

Tilaisuuden puheenvuorojen sanoma kiteytyy yhteistyön merkitykseen hävikin pienentämisessä – yhdessä olemme enemmän. Hävikin vähentämiseksi tarvitaan sekä ruokaketjun yksittäisten yritysten panosta sekä eri toimijoiden välistä tiivistä keskustelua ja yhteistyötä. Webinaarin aikana kuultiin mm. mitä toimia ja työkaluja hävikin pienentämiseksi on kehitetty, miten hävikin puolittamistavoite on edennyt sekä käytännön esimerkkejä, miten eri toimijat ovat lähteneet pienentämään oman toimintansa hävikkiä.

S-ryhmän vastuullisuuspäällikkö **Senja Forsman avasi** tilaisuuden ja kertoi, että ruokahävikki on pitkälti ilmastokysymys ja keskeinen asia S-ryhmän vastuullisuustyössä. Luonnonvarakeskuksen asiantuntija **Hanna Hartikainen** kertoi esityksessään, että ruokahävikkiä muodostuu Suomessa 400 - 500 milj. kg vuosittain. Vuoteen 2030 mennessä on tavoitteena puolittaa ruokahävikin määrä. Luonnonvarakeskuksen vetämä ruokahävikin seuranta ja tiekarttahanke aloitettiin vuonna 2018. Hävikkitiekartta on tavoitteena lanseerata tammikuussa 2021. Ruokahävikin vähentämiseksi on kaksi erityyppistä lähestymistapaa: Teknologian kehittyminen sekä sosio-kulttuurinen muutos. Hankkeesta lisätietoja: <https://www.luke.fi/projektit/ruokahavikkiseuranta-ja-tiekartta/>

Elintarvikeliiton johtava asiantuntija **Anna Vainikainen** esitteli materiaalitehokkuuden sitoumusta, joka laadittiin ensimmäisenä elintarvikealalle. Ensimmäinen sitoumuskausi kattaa vuodet 2019 - 2021. Elintarvikealalla halutaan tehdä näkyväksi materiaalitehokkuustyö. Pää-tavoitteena on parempi kannattavuus ja kestävyys sekä tietoisuuden lisääminen materiaalitehokkuuden parantamisesta. Sitoumuksessa tarkastellaan laajasti yrityksen omaa toimintaa sekä yhteistyötä koko arvoketjussa. Jokainen yritys määrittelee itselleen määrälliset ja laadulliset tavoitteet.

Motivan kiertotalouden asiantuntija **Tiia Merenheimo** esitteli materiaalitehokkuuden sitoumuksen ensimmäisen tulosraportin tuloksia. 11 yritystä oli mukana ja yhteensä raportoitiin 83 parannustoimenpidettä. Kustannussäästöt olivat yhteensä n. 4,9 milj. Toimenpiteinä olivat mm. prosessien materiaalitehokkuuden parantaminen, ruokahävikin vähentäminen toimitusketjussa, pakkausten materiaalitehokkuus sekä kierrätyksen lisääminen.

SOK:n ryhmäpäällikkö **Tuomo Keskinen** kertoi, että S-ryhmän tavoitteena on olla hiilinegatiivinen vuoden 2025 loppuun mennessä. Lisäksi tavoitteena on edistää raaka-aineiden ja resurssien tehokasta käyttöä. Hävikin suurimpina aiheuttajina ovat hävikinhallinnan johtaminen, esivalmistus sekä tilattujen annosten tuotanto.

Lidlin vastuullisuuspäällikkö **Maija Järvinen** kertoi esityksessään, että suurin osa kaupan hävikistä tulee hedelmistä, vihanneksista ja leivästä. Hävikin torjunnassa tärkeitä asioita ovat ennakoiminen ja markkinointitoimenpiteet. Tilauksien automatiikka auttaa nykyisin paljon hävikin syntymisen vähentämisessä. Jos ruokahävikkiä tulee, niin silloin vaihtoehtoisia ratkaisuja hävikille ovat ruoka-apu ja hyväntekeväisyys, rehukäyttö sekä biopolttoaineiden ja bio kaasun tuotanto.

Suomen Pakkausyhdistyksen toimitusjohtaja **Antro Säilä** totesi, että pakkauksen ja tuotteen ympäristövaikutuksia tulisi analysoida yhdessä, koska pakkaukset on tehty ainoastaan suojaamaan tuotetta. Myös Fazerilla on kunnianhimoiset tavoitteet, joista logistiikka johtaja **Jarno Hämäläinen** kertoi. Fazer on asettanut tavoitteeksi vähentää 50 % ruokahävikkiä sekä päästöjä vuoteen 2030 mennessä.