

Täysi Kymppi! - Hävikkiratkaisut nyt ja tulevaisuudessa -webinaari

Aika: 14.9.2022

Paikka: Etäyhteydellä

Asiasanat: ruokahävikki, materiaalitehokkuus, vastuullisuus

Lisätiedot: Hanna Hällfors, hanna.hallfors@satafood.net , 040 129 1030

Hävikkiratkaisut -webinaari oli yhteistyössä Motivan, SOK:n ja Kuluttajaliiton järjestämä tilaisuus. Nyt on menossa jo kymmenes hävikkiviikko, jonka teemoja webinaarissa käytiin läpi koko elintarvikeketjun näkökulmasta.

Luonnonvarakeskuksen tutkija **Inkeri Riipi** kertoi yhteiskunnallisista ohjauskeinoista sekä Suomen suuntaviivoista ruokahävikkitiekartassa. Hävikkitiekarttaan voi tutustua osoitteesta: <https://ruokahavikkitiekartta.fi/>. EU:n komissio on asettanut päätöksen vuonna 2019 elintarvikejätteen määrän mittaamisesta kaikissa jäsenmaissa. Suomi on asettanut elintarvikejätteen puolitustavoitteen vuoteen 2030 mennessä. Suomen osalta elintarvikejätteen määrän raportoinnista vastaa Luonnonvarakeskus. Ruokahävikin vähentämisessä on tärkeää koko ketjun yhteistyö, uudet innovaatiot, teknologiat sekä liiketoimintamallit.

Motivan kiertotalousjohtaja **Aki Finér** kertoi materiaalisitoumuksen vaikutuksista ruokahävikin vähentämiseen. Elintarvikeala solmi Suomen ensimmäisen materiaalitehokkuuden sitoumuksen vuosille 2019 - 2021. Sitoumuksessa oli mukana 17 yritystä, jotka saavuttivat vuonna 2021 materiaalitehokkuuden avulla kustannussäästöjä yli 4 milj. € ja ruokahävikkiä pienennettiin yli 3000 tonnia. Kokonaisruokahävikin vähennys oli sitoutuneilla yrityksillä yhteensä lähes 12 000 t sitoumusvuosien 2019 - 2021 aikana. Toimenpiteinä hävikin vähentämiseksi on ollut henkilöstön koulutus, hävikin juurisyiden tunnistaminen, tilaus-toimitusketjun hallinnan sekä tuotantoprosessien kehittäminen. Päivittäistavaraketjulla merkittäviä toimenpiteitä ruokahävikin vähentämiseksi olivat erilaiset hukka- ja ilta-alekäytännöt. Elintarvikealalla on uusi materiaalitehokkuuden sitoumuskausi vuosille 2022-2026. Uudella sitoumuskaudella tavoitellaan hiilineutraaliutta ja kiertotaloutta. Uudelle kaudelle saatiin mukaan myös matkailu- ja ravintola-ala. Materiaalikatselmukselle on kampanja käynnissä 14.9.-9.12.2022, jonka aikana tukitasoa on korotettu 60 %:n.

Arlafoods on sitoutunut elintarvikealan materiaalitehokkuuteen. QEHS Specialist **Tuire Sepänen** kertoi yrityksen vastuullisuusstrategiasta ja täsmäkeinoista hävikin hallintaan. Arlafoods on vastuullisuusstrategia jakaantuu kahteen eri osa-alueeseen: hyvinvoiva planeetta ja hyvinvoivat ihmiset. Täsmäkeinoina hävikin hallintaan ovat järjestelmällisyys, mittaaminen ja seuranta sekä tiivis yhteistyö. Arlafoodsilla viestintä ja tiedottaminen ovat myös tärkeässä roolissa. Kausivaihtelut tuottavat haasteita hallintaan, mutta huolellisella suunnittelulla saadaan hävikkiä minimoitua. Arlafoods on kehittänyt parempia pakkausratkaisuja, joiden avulla tuotteita suojataan, eikä ketjun aikana synny turhaa hävikkiä. Arlafoodsilla on vähittäisasiakkailla hävikkiruokakauppa ja yritys on kehittänyt hävikkireseptituotteita. Yritys on sitoutunut puolittamaan ruokahävikin vuoteen 2030 mennessä.