



Hävikkiruoka hyötykäyttöön

vinkkejä ja käytännön kokemuksia

Timo Salmi, Porin palveluliikelaitos

Porin Palveluliikelaitos

- Kaupungin sisäinen liikelaitos, joka tuottaa ateria-, puhtaus- ja kiinteistöhoitopalveluja kaupunkikonsernille
- Ateriatuotanto päivittäin reilu 10 000 annosta (päiväkodit ja koulut)
- 54 keittiötä, joista 2 keskuskeittiötä, 5 itsevalmistavaa ja 47 palvelukeittiötä.



Miksi hyödyntää hävikkiruokaa

- ▶ Vähennetään jätteeseen menevää ruokahävikkiä (ympäristönäkölmat)
- ▶ Edistetään kestäväää ruokajärjestelmää ja vastuullisuutta
- ▶ Autamme niitä, jotka tarvitsevat apua ruoan saannissa

Palveluliikelaitos koittaa toki kaikin keinoin vähentää hävikkiä, mutta täysin siltä ei voi välttyä kun ruoka on itseotossa ja oppilaiden ruokahalu ja välillä ruokailjamäärätkin vaihtelevat ennakoimattomasti

Mistä kaikki lähti ja mitä on tehty



- Ravinnepankki –hanke (2015-2016) 2017 Palveluliikelaitoksen omaksi toiminnaksi
- Tarjoiluhävikkiä todettiin tulevan esim. lounaalla yli 300kg/pv (vain todella pieni osa oli mennyt aiemmin hyötykäyttöön)
- Hävikinseurannan perusteella päätettiin kohteet joista ruokaa lahjoitetaan (10 isointa kohdetta) minimimäärä 5-10kg jolloin lahjoitetaan ja tilataan kuljetus
- Hanke kartoitti ruoanjakelupisteet ja osallistui alkuun kustannuksiin. Määriteltiin mistä kohteista mihinkin ruokaa lahjoitetaan.
- Sovittiin toiminnan pelisäännöt ja selvitettiin lakivelvoitteet (mm. omavalvontasuunnitelmien päivitys)
- Ruokaa jaetaan asukastuvilla ja yhdistyksissä/järjestöissä veloitusetta joko omiin astioihin tai paikan päällä ruokaillen
- Sopimukset toiminnasta ja vastuista ruoanjakopisteiden kanssa
- Riskienarviointi toiminnasta tehty mukana olevien tahojen kanssa
- Eviran ruoka-apuohjeistus mahdollisti toiminnan
- Viestintä ja mediatiedotteet tärkeässä roolissa

Ruokahävikki hyötykäyttöön

Mitä hyötyjä on saavutettu:

- Positiivinen palaute
- Kouluruoan maine parantunut
- Hävikin määrän selkeä väheneminen (yli 70% menee hyödynnettäväksi)
- Työpajalle merkityksellistä toimintaa kuljetuksistaja nyt myös yhden paikan ruokien jako eli iso työllistämisaikutus
- Sosiaalisia kontakteja ja hyvinvointia tuen tarpeessa oleville
- Asukastuvilla/jakopaikoissa kävijämäärä kasvoi ruokajaon myötä
- Toiminta tullut osaksi arkea
- Ruokien valmistusmäärien parempi ennakointi
- SITRA:n palkinto (10 000€ vuonna 2018)



Mitä meneillään nyt ja tulevaisuudessa

- Hävikin entistä tarkempi seuranta ja vähentäminen.
 - Helppokäyttöisen seurantajärjestelmä löytynyt (Aromi 14) tehdään joka päivä ja saadaan jo hyvää raportoitavaa tietoa
 - mahdollisen hiilijalanjälkilaskurin käyttöönotto
 - Eri ruokalajien annoskokojen tarkennukset
- Tiivis yhteistyö asiakkaiden kanssa
 - Aterioiden tilaamisen tarkempi ohjaus
 - Ruokalistojen kehittäminen ja säännölliset asiakaspalautekyselyt
- Ruokahävikin lahjoittaminen osana arkea jatkuu ja mahdollisesti laajenee
 - Yhteistyöpalaverit ja toiminnan kehittäminen asian tiimoilta





KIITOS

