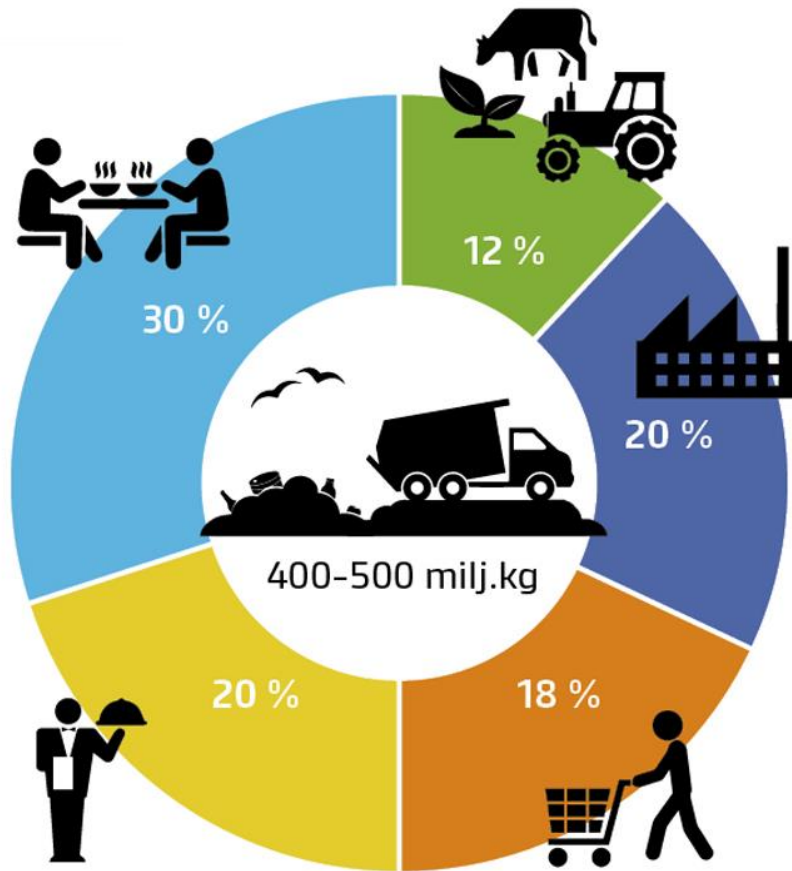


Kansallinen ruokahävikkitiekartta

Inkeri Riipi
LUKE



KOKONAISKUVA: KETJUYHTEISTYÖ

- ✓ Yhteiset määritelmät ja rajaukset
- ✓ Koordinoidaan aineiston keräystä
- ✓ Seurataan mm. komission tiedonkeruulle asettamia vaatimuksia



ALKUTUOTANTO

TEOLLISUUS






KAUPPA

RAVITSEMIS-
PALVELUT

KOTITALOUDET

- ✓ Aineiston keräysmenetelmät
- ✓ Aineiston erityistarpeet
- ✓ Otokoko, edustavuus

Kuva: Hartikainen (2019)

MENETELMÄ	SUUNNITeltu OTOSKOKO	TULOS
 <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kyselytutkimus (K) ✓ Tilastot: nauta, sika, broileri ✓ Haastattelut: täydentävä tutkimus 	<p>15 indikaattorituetta K: 30 % tuotantovolyymista</p>	<p>Käynnissä jatkuu 2021</p>
 <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kyselytutkimus (K) ✓ Haastattelut: täydentävä tutkimus 	<p>K: 30 % tuotantovolyymista</p>	<p>Edustavuus Yli 40 %</p>
 <ul style="list-style-type: none"> ✓ Keskitetty tiedonkeruu 	<p>90 % tuotantovolyymista (3 isointa)</p>	<p>Yli 90 %</p>
 <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ruokahävikki-päiväkirja (P) ✓ Kyselytutkimus (K): täydentävä tutkimus 	<p>P: yli 140 toimipistettä K: 500 toimipistettä</p>	<p>P: 78 K: 900</p>
 <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kyselytutkimus (K): täydentävä tutkimus ✓ Jätesäkkikoostumus (J) ✓ Ruokahävikkipäiväkirja (P) 	<p>K: 1,000 kotitaloutta J: 5,000 kotitaloutta P: 200 kotitaloutta</p>	<p>K: yli 1,000 J: yli 5,000 P: 300</p>

Kuva: Hartikainen (2019)

RUOAN-
TUOTANTO

MYYDÄÄN IHMISRAVINNOKSI

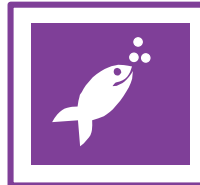
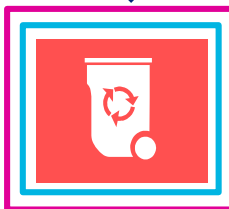
EI MYYDÄ IHMISRAVINNOKSI

TUOTETTU RUOAKSI

EI-TUOTETTU RUOAKSI



KÄYTTÖ-
KOHDE



 RAPORTOIDAAN ERIKSEEN

 RUOKAHÄVIKKI

 ELINTARVIKEJÄTE

Kuva: Hartikainen (2019)

Ruokahävikkitiekartta

Vaikuttavat ohjauskeinot

Kasvatuksella ja tiedolla kohti kestävämpää yhteiskuntaa

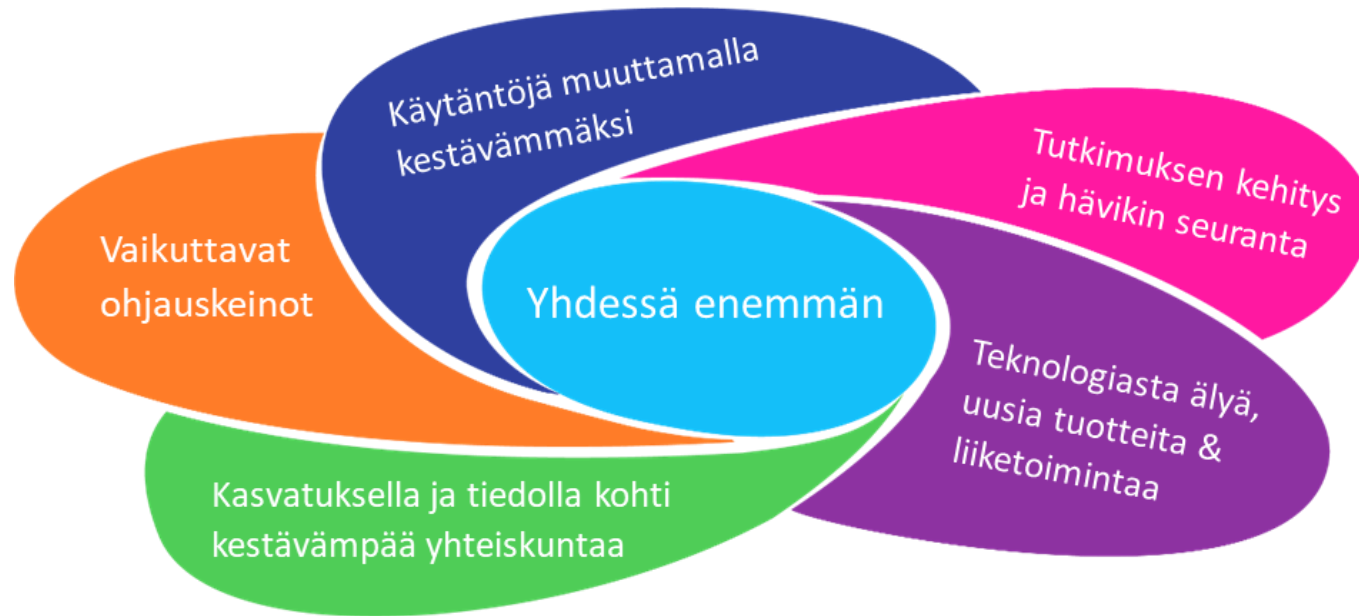
Käytäntöjä muuttamalla kestävämmäksi

Teknologiasta älyä, uusia tuotteita & liiketoimintamalleja

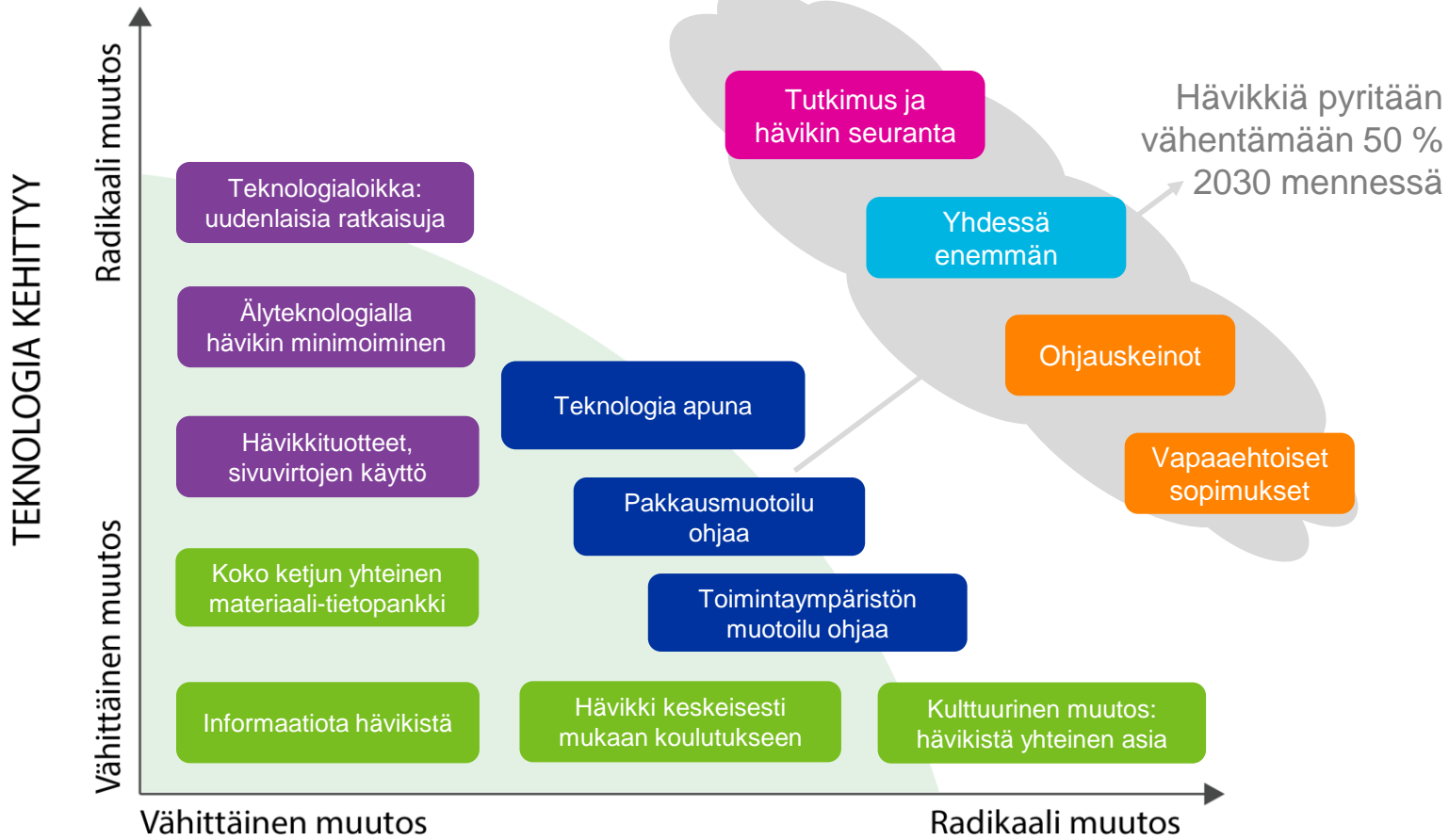
Tutkimuksen kehitys ja hävikin seuranta

Yhdessä enemmän

Ruokahävikkitiekartta



Ruokahävikin seuranta ja tietokartta -hanke (2018-20)



Vaikuttavat ohjauskeinot

- ✓ EU:n delegoitu asetus & YK:n kestävän kehityksen agenda 2030
- ✓ Nykyinen hallitusohjelma
- ✓ Materiaalitehokkuuden sitoumus
- ✓ Ruoka-aputoiminnan järjestäytyminen
- ✓ Ym. Ym

Kasvatuksella ja tiedolla kohti uutta yhteiskuntaa

- ✓ Valtakunnallinen opetussuunnitelma
- ✓ Informaatio -ohjaus
- ✓ Elintarvikeketjun yhteisen materiaalifoorumin perustaminen
- ✓ Ym, ym.

Käytäntöjä muuttamalla kestävämmäksi

- ✓ Toimintaympäristön uudelleen muotoilu
- ✓ Pakkausmuotoilu
- ✓ Teknologia-avusteiset ajurit: esim. ruokahävikki-applikaatiot
- ✓ Ym. Ym.

Teknologiasta älyä, uusia tuotteita & liiketoimintamalleja

- ✓ Teknologiaratkaisut: esim. ravintoloiden menekin ennustejärjestelmät
- ✓ Hävikkiraaka-aineiden hyödyntäminen tuotteissa
- ✓ Liiketoimintamallit: hävikkiruokakauppa, hävikkiravintola
- ✓ Ym. Ym.

Tiekartan aikataulu ja seuranta

- ✓ Tiekartan lanseeraus tammikuu 2021
- ✓ Jatkossa tiekartta on verkossa ja siihen yhdistetään jatkuvasti olemassa olevat ja alkavat hävikin vähentämiseen tähtäävät ratkaisut
- ✓ Tiekarttaa seurataan ja toimenpiteiden vaikuttavuutta arvioidaan

Ruokahävikin seuranta ja tiekartta -hanke (2018-20):

www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta

Kiitos!