

Ruokajätteen ja -hävikin seurannan ja tiekartan valmistelu Suomessa

JÄTEALAN STRATEGINEN YHTEISTYÖRYHMÄ 13.11.2018

Juha-Matti Katajajuuri, erikoistutkija
Luonnonvarakeskus (Luke)
@JuhaMatKatajaju #ruokahävikki

© Luonnonvarakeskus

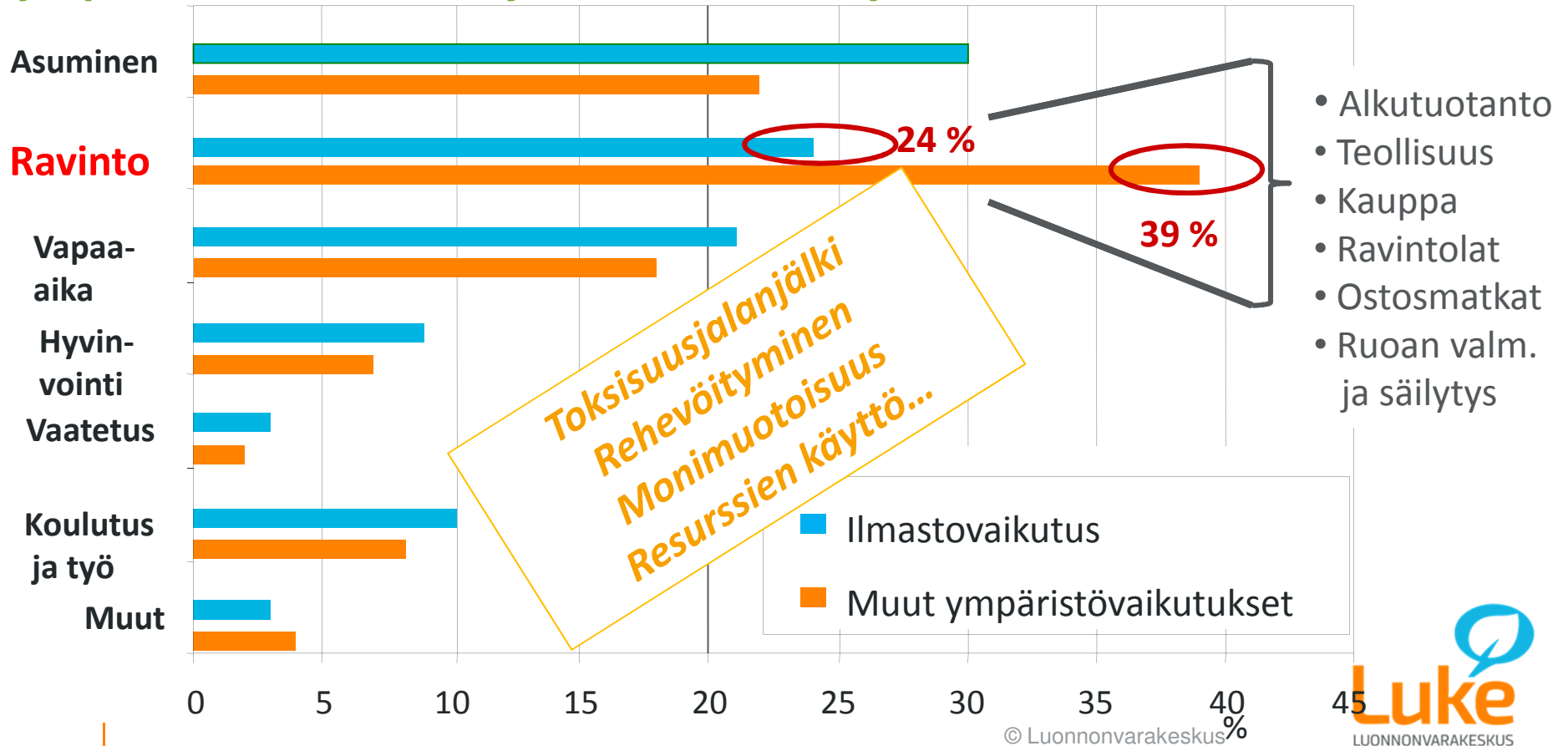


Ruokahävikki – tutkimus, seuranta ja vähentäminen

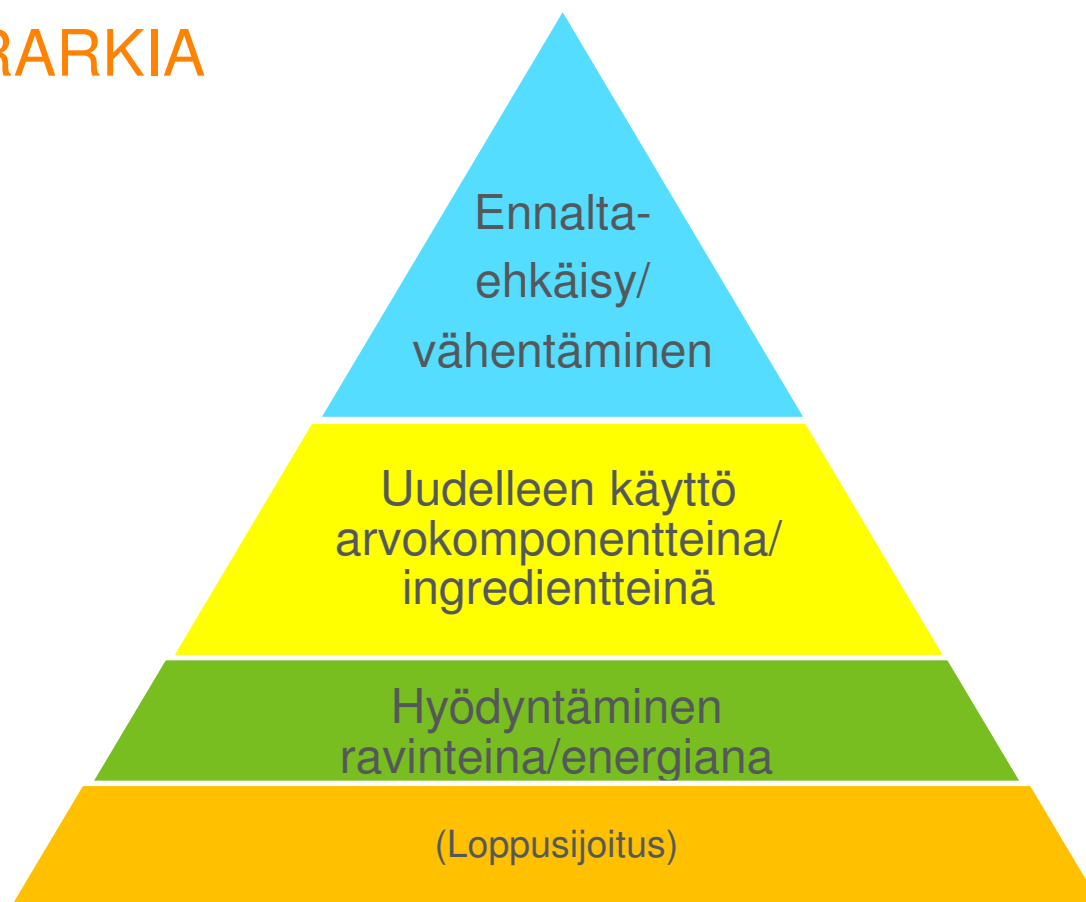
- Suomessa alettu tutkimaan (vasta) n. 10 v sitten.
Vähentämistoimenpiteitä tehdään ketjun eri osissa koko ajan.
On hyvää tekemistä. Lisäksi paljon viestintää ja hyvää some-pöhinää
- Tarkoitamme ajoittain eri asioita ruokahävikistä tms puhuttaessa – mutta ennen kaikkea...
- Emme tiedä miten ruokahävikki on viime vuosina muuttunut tai onko ruokahävikki laskusuunnassa?
 - tai kasvussa?

Mutta...

Miksi tärkeää? Todellisen yksilöllisen kulutuksen ympäristövaikutusten jakaumat tarveryhmittäin



JÄTEHIERARKIA



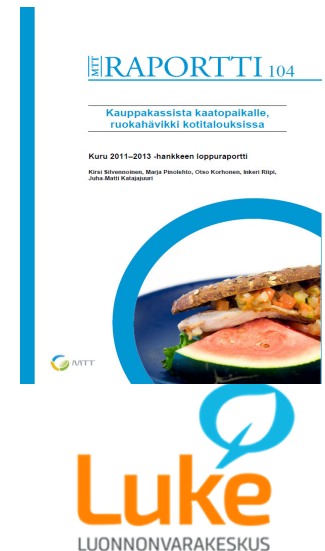
© Luonnonvarakeskus

Ruokahävikkitutkimus Suomessa

- LUKE on tehnyt ruokahävikkiin liittyvää tutkimusta 2008 alkaen
 - Tähän mennessä LUKE toteuttanut yli kymmenen kansallista ja kansainvälistä hanketta ruokahävikkiin liittyen (tarkastelussa koko ketju)
 - Tutkimusteemat LUKE:ssa (mm.):
 - Kotitalouksien ruokahävikin määrä ja koostumus
 - Kuluttajien käyttäytymisen ja asenteiden tutkimus
 - Alkutuotannon ruokahävikki
 - Kaupan ja teollisuuden ruokahävikki
 - Ravitsemuspalveluiden ruokahävikki
 - Ruokahävikki ja pakkausvalinnat kotitalouksissa
 - Keinot ruokahävikin vähentämiseen koko ketjussa
 - Ruokahävikin taloudellinen - ja ilmastovaikutus/kestävyys
 - Ruoka-apu
 - Lainsäädännön vaikutus ruokahävikkiin
 - Ruokajätteen hyödyntäminen (hyönteiset, rehut yms.)
- 5— Jne.

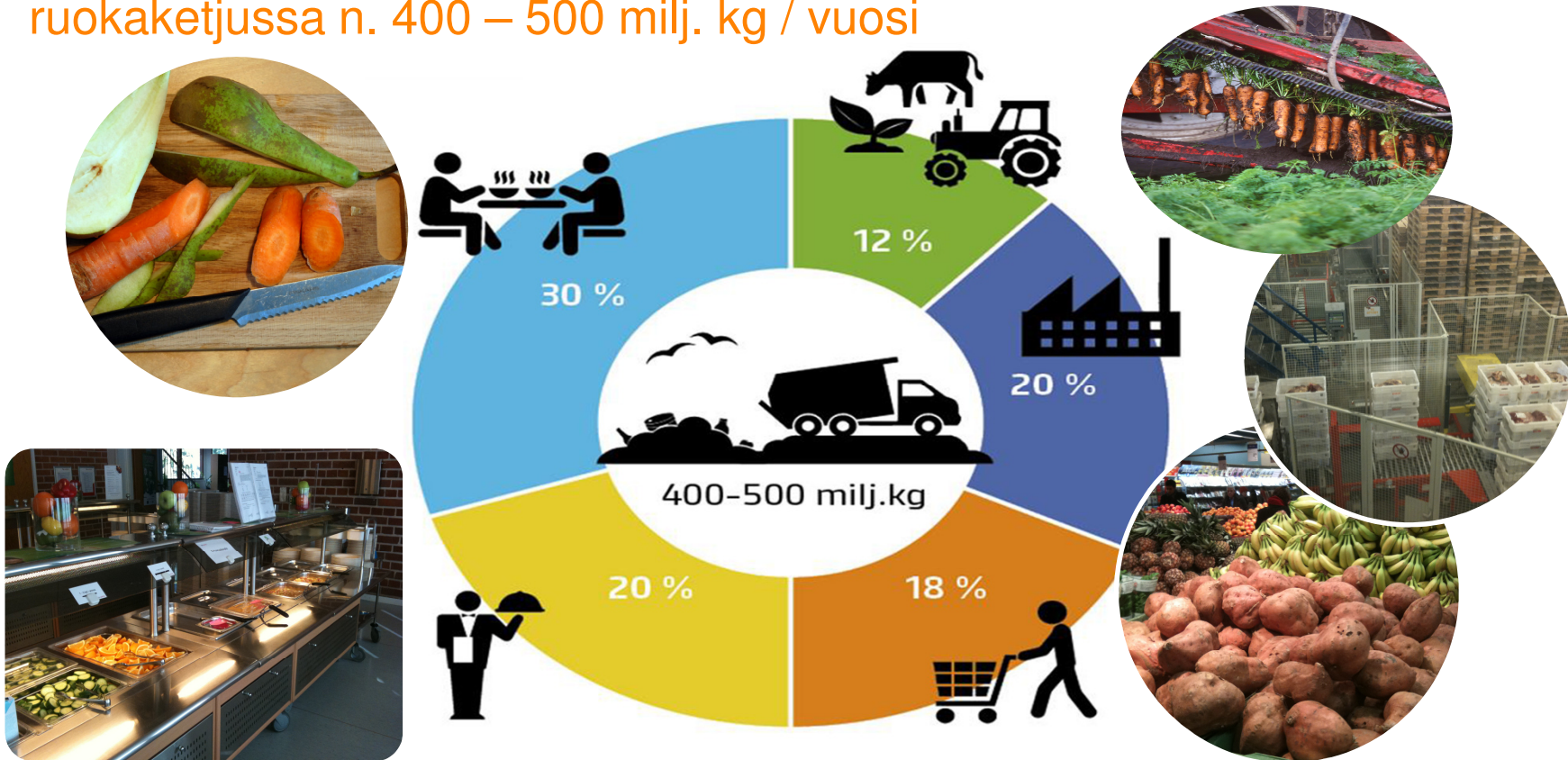
14.11.2018

© Luonnonvarakeskus



Reference: Katajajuuri et al. 2017

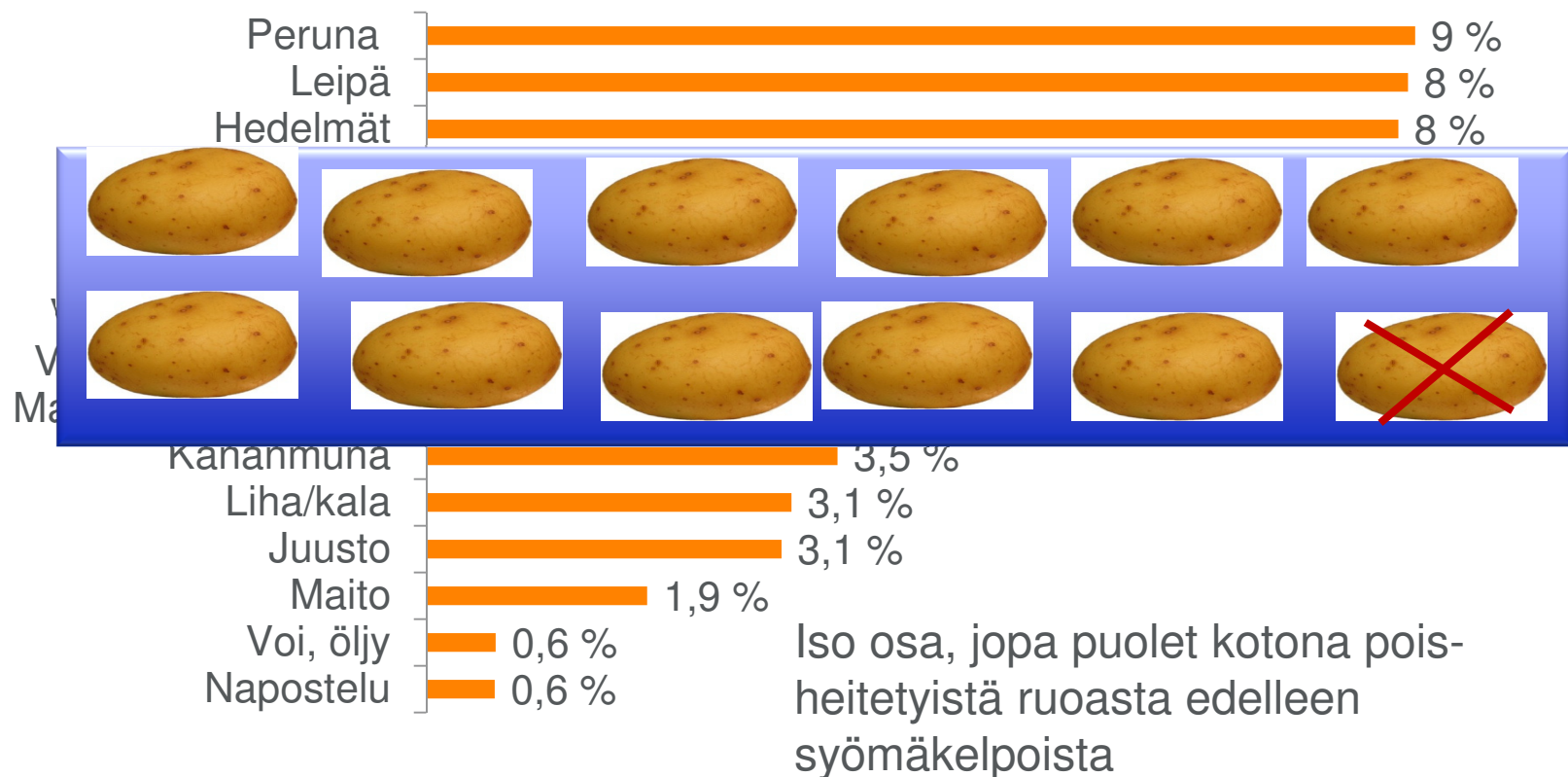
Alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin määrä suomalaisessa ruokaketjussa n. 400 – 500 milj. kg / vuosi



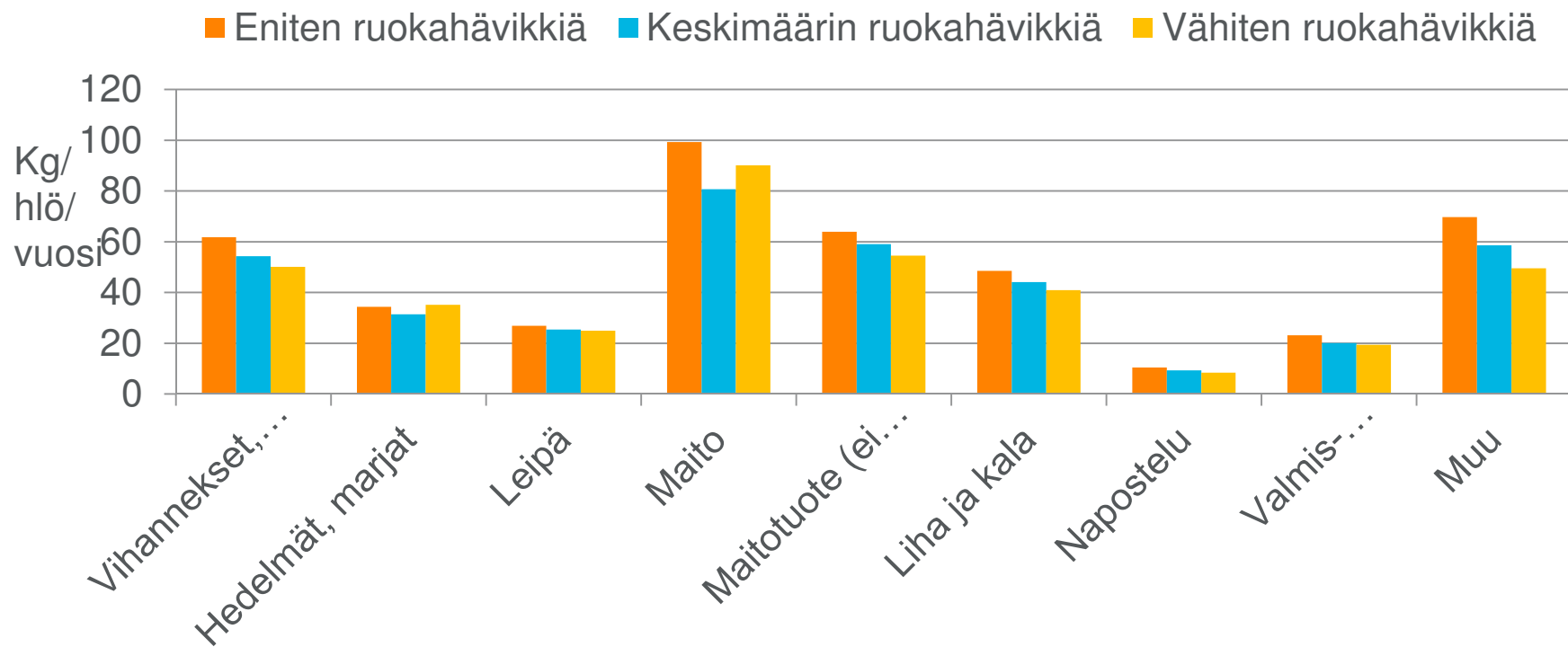
Note: Ruokahävikkiluvut eivät vielä ole eri maiden välillä vertailukelpoisia

Mitä ruokaa menee kotitalouksissa eniten hävikkiin suhteessa ostettuun määrään?

Ref: Foodspill,
Ecopaf



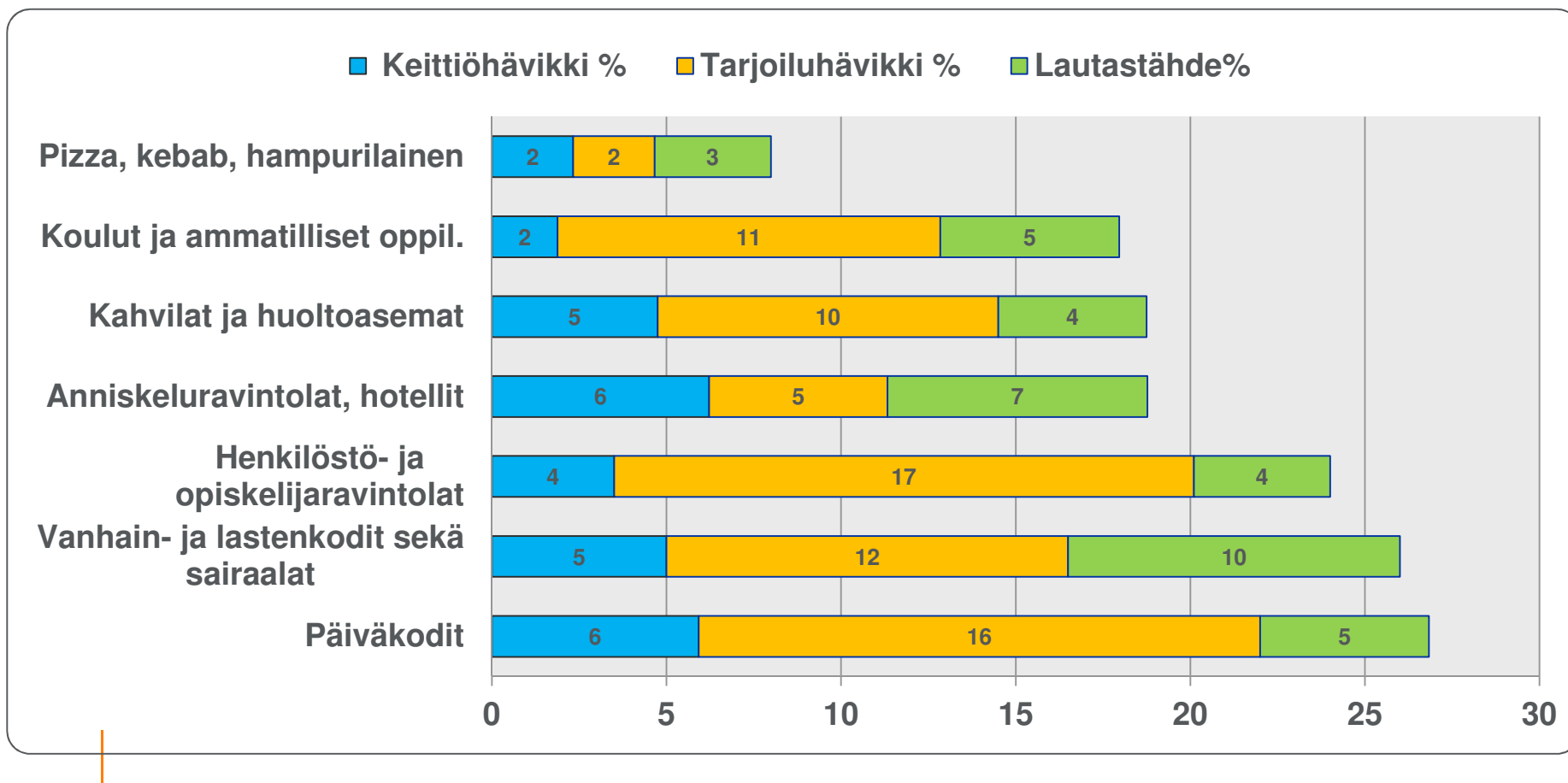
Esim. Mitä enemmän kotitaloudessa ostetaan
ruokaa kiloissa henkilöä kohden...
Sitä useammin ruokaa päätyy roskakoriin!



Hävikin synnyn taustalla lukuisia syy-seuraus-ketjuja

Ref: Hartikainen et al., Ecopaf

Ruokahävikin jakautuminen % tuotetusta ruoasta (Ref: Silvennoinen et al., Foodspill 2012)



Yksin kotitalouksien vuosittainen hävikki

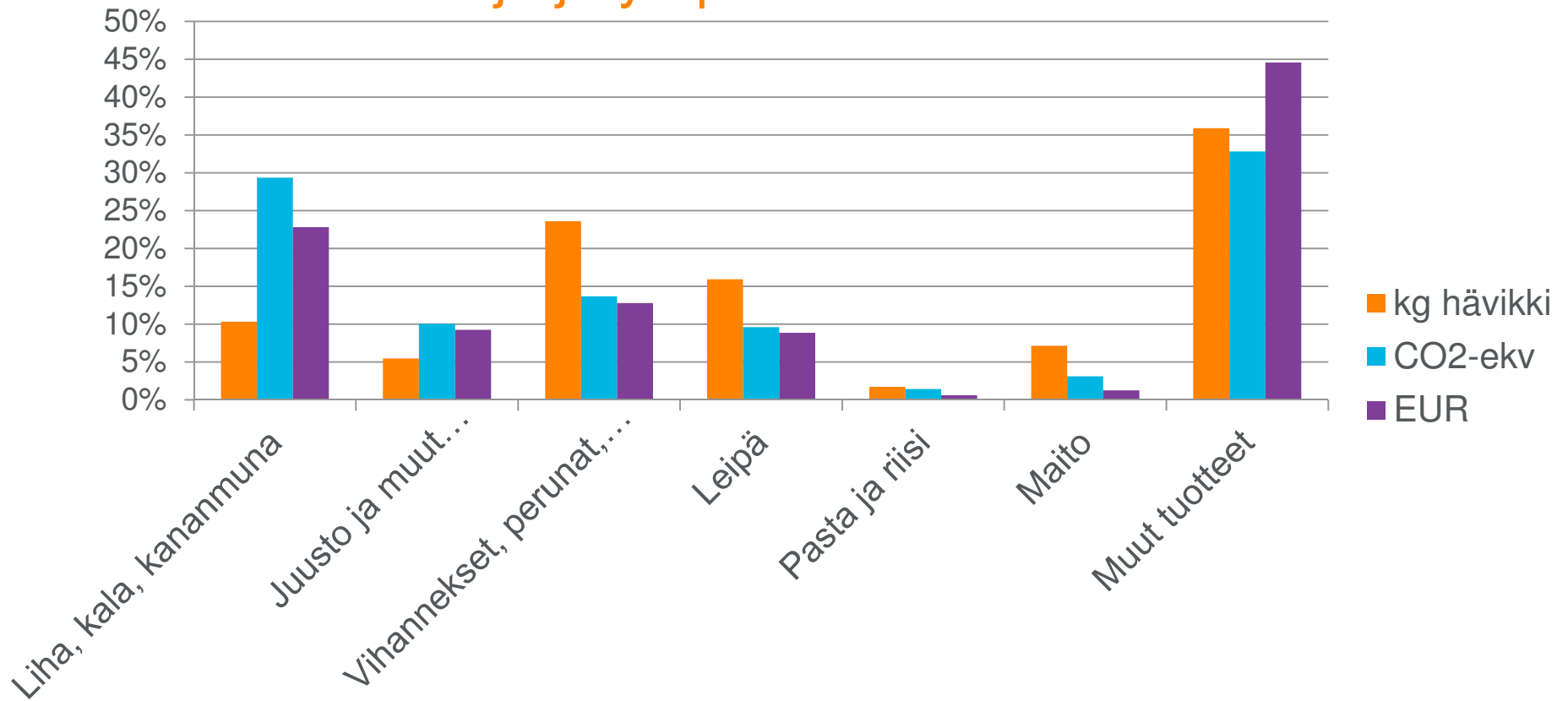
Vastaa > 100 000 auton hiilijalanjälkeä (CO₂-ekvivalentti)

- Syntyy lähinnä turhan ruoan tuottamisesta (ja siellä maatalouden biologiset prosessit)

Koko ruokaketjun hävikki yhteenlaskettuna vastaa n. 400 000 henkilöauton vuosittaista CO₂-päästöä.

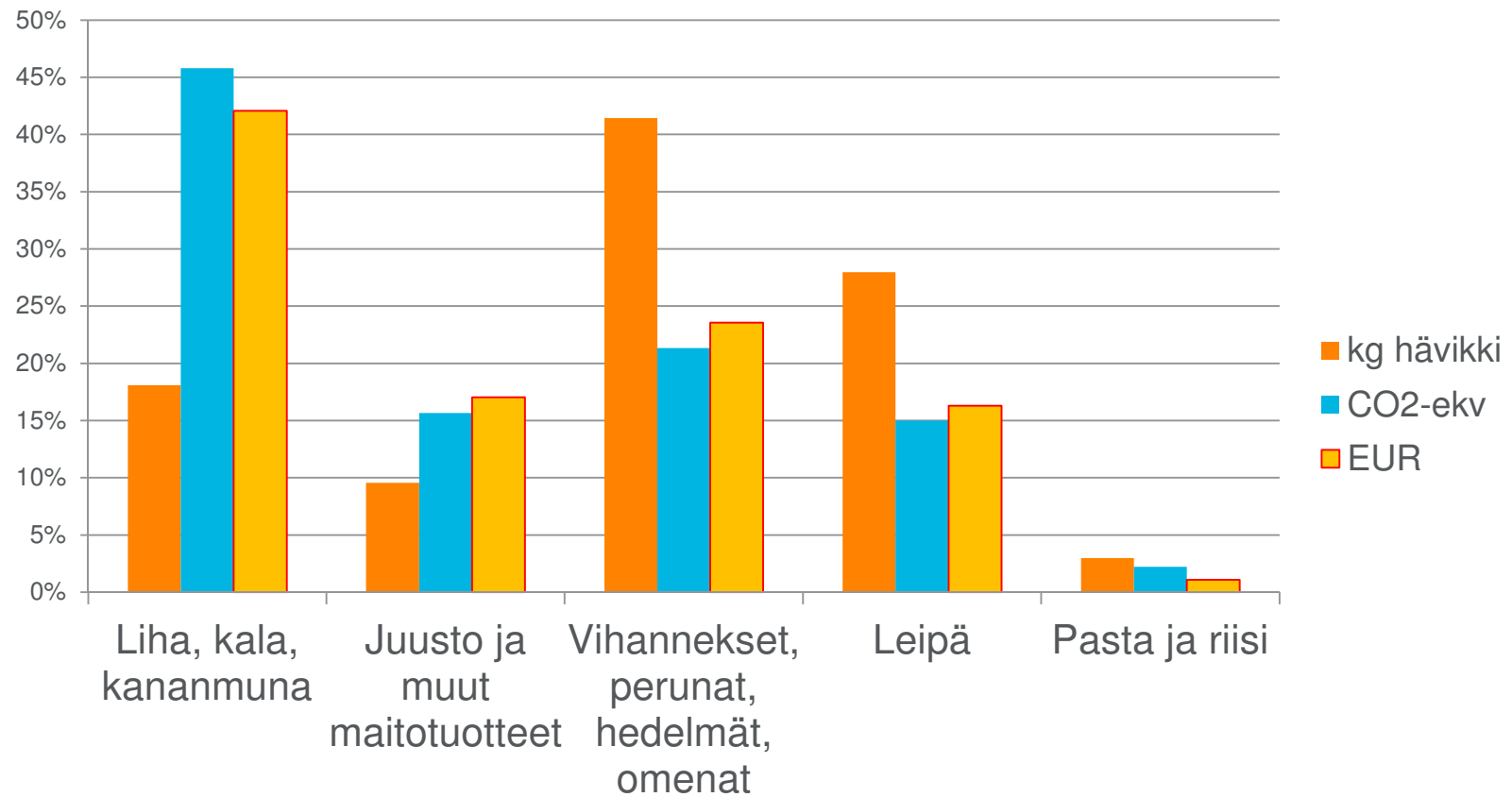
Lähde: Silvennoinen, Katajajuuri et al. 2016, Luke

Kuinka paljon pääkaupunkiseutulaiset haaskaavat euroja ja ympäristöä roskiin?



Ref: Silvennoinen et al., KURU

'Sama vertailu ilman muita tuotteita'



Ruoan (biologinen) tuotanto 'kuormittaa'. Iso ristiriita ihmisten käsitysten kanssa. Kun kysyimme ihmisiltä mikä tekijä/asia aiheuttaa eniten ruoan ympäristövaikutuksia... (answering-% 73 %)



Ref: Luken, kuluttajatutkimus (Climate Communication II, Hartikainen et al.)

© Luonnonvarakeskus

Ruokahävikki – tutkimus ja seuranta – mitä nyt tapahtumassa?

- Komissio on perustanut työryhmän, jossa luodaan yhdenmukainen määritelmä ruokahävikille sekä annetaan suositukset/vaatimukset ruokahävikin seuraamiseen koko elintarvikeketjussa (2017-202x)

Delegated act: Recent draft proposal for the Commission delegated decision laying down a common methodology for the measurement and minimum quality requirements for the uniform measurement of levels of food waste generated in Member States

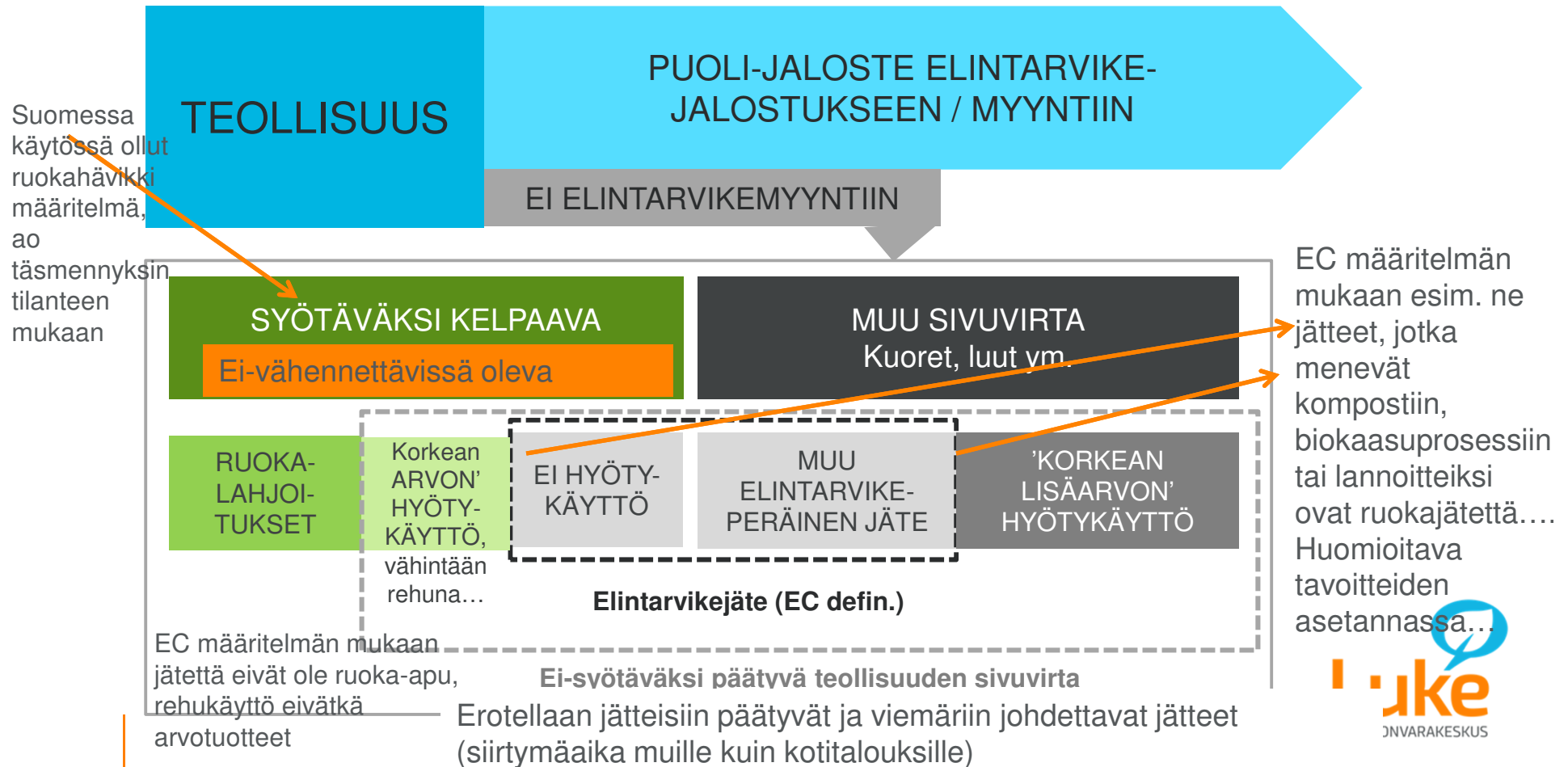
- Komission tavoitteet täsmentyvät jatkossa – vaatimukset tiedonkeruulle – jäsenmaat raportoivat komissiolle jo 2020 (komission delegoitu päätös - luonnos)
 - LUKE:ssa aloitettu toukokuussa 2018 koko **ruokaketjun ruokajätteen ja -hävikin mittaamista ja seuranta**a edistävä hanke
→ **ruokahävikin vähentämisen kansallinen tiekartta**
 - Vähentämistavoitteiden pohjaksi!?

Ruokahävikkiseuranta ja -tiekartta (Luke, MMM, YM, TEM, ETL, PTY, MaRa) 2018-2020

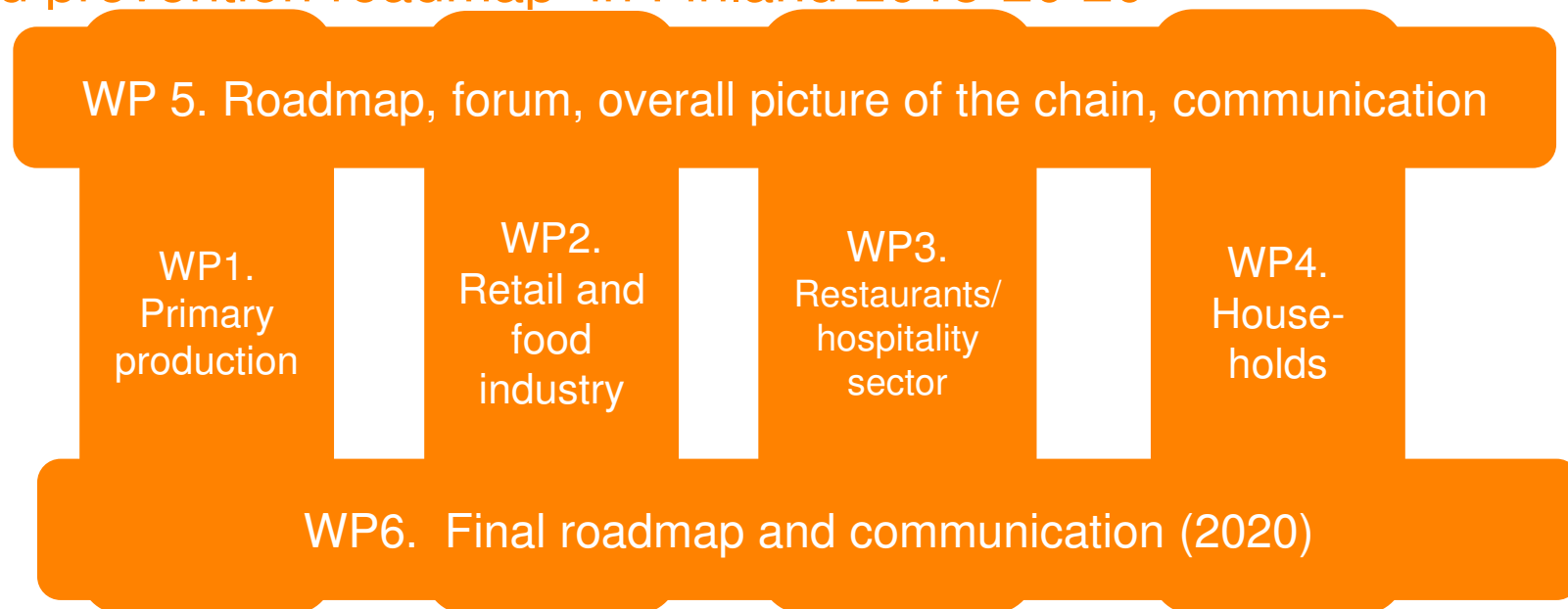
Hankkeen tavoitteet - toteutus tiiviissä yhteistyössä ketjun toimijoiden ja sidosryhmien kanssa

- Taustalla EU/SDG-tavoitteet - kansalliseen ruokajätteen/hävikin seurantaan ei ole vielä työkaluja ja EU velvoittaa jäsenmaita ratkaisemaan asian
- Tavoitteena kehittää helppokäyttöiset ja EU-yhteensopivat formaatit, työkaluja ja seurantakehikko hävikin seurantaan, kasvattaa kansallista ymmärrystä ruokahävikin mittaamisesta (mahdoll. yhdenmukaiset määritelmät koko ketjussa ja EU:ssa)
 - syömäkelpoinen ruokahävikki olennainen eriyttää, 'ruokajätteen eri tasot'
 - mahdollisuudet hyödyntää olemassa olevia tiedonkeruujärjestelmiä
- Hanke tuottaa yhden vuoden baseline-tiedot ruokahävikin määrästä koko elintarvikeketjusta – erilaisia tiedonkeruu/tuotantotapoja – kansallinen referenssitaso
(linjassa FWL platformin ohjeistuksen kanssa ja työhön osallistuminen/vaikuttaminen)
- Tiekartan laadinta - ruokahävikin vähentämismahdollisuudet eri kohdissa ketjua, eri keinot vähentää hävikkiä, hävikin vähentämispotentiaalit, eri keinojen vaikutus
 - Tietopohja - hävikin vähentämiseen ja hyödyntämiseen tähtäävät innovaatiot
- Luodaan koko ruokaketjun ja sen sidosryhmien yhteinen foorumi; yhteistyöalusta/sivusto

Ruokajäte – ruokahävikki – ei vain yhtä yksittäistä määritelmää!



Development of Finnish food waste monitoring system and prevention roadmap in Finland 2018-2020



Luke coordinated project in collaboration with Ministry of Agriculture and Forestry MMM, Ministry of Environment YM, Ministry of Economic Affairs and Employment TEM, Finnish Food and Drink Industries' Federation ETL, Finnish Grocery Trade Association PTY and Finnish Hospitality Association MARA

Background: SDG/EU goals; draft proposal for the *Commission delegated decision laying down a common methodology for the measurement and minimum quality requirements for the uniform measurement of levels of food waste generated in Member States*

Luken toteutusryhmä

Työpaketti	Vastuututkija	Muut tutkijat
Työpaketti 1 (Alkutuotanto)	Katri Joensuu	Hanna Hartikainen, Anna-Kaisa Jaakkonen, Anneli Partanen
Työpaketti 2 (Teollisuus ja kauppa)	Hanna Hartikainen	Inkeri Riipi, Juha-Matti Katajajuuri, Katri Joensuu
Työpaketti 3 (Ravitsemissektori)	Kirsi Silvennoinen	Leo Lahti, Oona Pietiläinen, Sampsa Nisonen
Työpaketti 4 (Kotitaloudet)	Inkeri Riipi	Hanna Hartikainen, Kirsi Silvennoinen
Työpaketti 5 (Tiekartta, foorumi, kokonaiskuva, viestintä)	Inkeri Riipi	Hanna Hartikainen, Kirsi Silvennoinen, Juha-Matti Katajajuuri, Katri Joensuu
Työpaketti 6 (Tiekartan yksilöinti ja viestintä)	Inkeri Riipi	Hanna Hartikainen, Kirsi Silvennoinen, Juha-Matti Katajajuuri, Katri Joensuu

Hankkeen vastuulliset johtajat Juha-Matti Katajajuuri ja Inkeri Riipi

Lisäksi hankkeessa mukana Luken Tilastopalveluista Johanna Laiho-Kauranne, Esa Katajamäki, Sirpa Karppinen, Tarja Korttesmaa.

© Luonnonvarakeskus

Poimintoja työstä, linjauksista, näkökulmia ja linkitys muuhun parhaillaan meneillään olevaan Luken työhön aiheessa 1/2...

Alkutuotanto: EIP-AGRI-työryhmä, *Eurostat-työ1*, *SDG-kalantuotannon hävikki*: linkitys komission ja YK:n toimiin alkutuotannon osalta

- Ideaalia olisi alkutuotannossa hävikkikysely liitettäväksi 5 v välein tehtävään maatalouden rakennekyselyyn
- Peltoon jäävän korjuukypsän sadon seuranta (ei hävikkiä mutta potentiaali!)
- Mikäli kasvi yms. taudit saataisiin kuriin, mikä potentiaali glob. Kuvassa
 - työtä ei tehdä vain seurannan/tilastoinnin vuoksi vaan myös uudet ratkaisut....
 - ruokahävikin vähentäminen ja sen tiekartta ja muu päätöksenteko

Teollisuus: tiedonkeruupilotit eri alatoimialoilla, sitten kattava kysely alan yrityksistä tuotantovuoden 2018 osalta (toteutus 2019)

Kauppa: valittujen tuoteryhmien kautta kyselyt kaikille kaupan alan yrityksille (2018 osalta). Molempien lomakkeet valmisteilla.

–¹⁹toistetaanko kyselyt v. 2019 osalta (?)

14.11.2018

© Luonnonvarakeskus

Poimintoja työstä, linjauksista, näkökulmia ja linkitys muuhun parhaillaan meneillään olevaan Luken työhön aiheessa 1...

Ravitsemuspalvelusektori: kehitetty helppokäyttöinen on-line hävikinkirjausmenetelmää ruokajätteen seurantaan (esim. tabletilla)

- 25-35 linjastoravintolassa (Seuranta-hankkeen rahoitus) ja 25-35 annos- ja pikaruokaravintolassa (*Eurostat-hanke2*); lisäksi mm. *NOR-pohj.mainen yhteishanke*, *Era-NET-työ*, *Luontoaskel-hanke päiväkodeissa*
- 3 viikon seurantajakso, keittiö (+varasto), tarjoilu ja asiakkaiden lautastähde-hävikki, alun perin syömäkelpoton ruokajäte esim. kahvinporot, kasvin kuoret...
- Hävikki suhteessa valm. ruokamäärään (h-%) ja ruokailijamäärää kohden (g/hlö)

Kotitaloudet; lajittelututkimukset, kyselytutkimus ja online-tutkimus

- lajittelututkimukset yhdessä jätehuoltoyritysten kanssa; ruokahävikin tarkempi erottelu kannattaisi aina jatkossa liittää osaksi!
- 2 vuoden välein tai on-line tutk. yhteydessä osallistujille, n. 1000 kotitaloutta
- 4 v välein online-tutkimus, hävikin seuranta kotitalouksissa, n. 200 kpl, mobiiliappin kehittäminen meneillään. Jatkossa *interventiotutkimus yms.*

→ KOKONAISANALYYSI, LUOTETTAVA TAPA SELVITTÄÄ TRENDIÄ

Ruokahävikin vähentämisen tiekartta

Kansallinen tiekartta hävikin vähentämiseksi

- Järjestetään koko ruokaketjun kattavia työpajoja, joiden avulla luodaan kansallisen tiekartan pohja ruokahävikin vähentämiseksi ja seuraamiseksi
 - Pohjalle jo tehtyä työtä, mitä tehty/tutkittu ja tekeillä ketjussa
 - Tavoite tunnistaa keinovalikoima, jolla päästään vähentämisessä/ennaltaehkäisyssä tavoitteisiin (miten tavoitteet tulisi asettaa...)
 - ensimmäinen työpaja keväällä 2019, toinen työpaja syksyllä 2019 ja kolmas keväällä 2020
 - Hankkeen loppuseminaari v. 2020
 - Nyt jo tekeillä *Life IP Circwaste-hankkeessa* Varsinais-Suomessa maakunnallisen tiekartan laadinta, jossa ollaan jo pitkällä – synergia!

<https://www.luke.fi/ruokahavikki>

Ruokajätteen ja –hävikin tuleva pysyvä seuranta ja tilastointi kansallisesti rakennetaan kaiken tämän päälle, jotta luotettavat vertailut mahdollisia tulevina vuosina. Luke (tutkimuksen ohella) tilastoviranomaisena voi toteuttaa.

Kiitos!

