

Ruoka- rahaa kuin roskaa?



Ruokahävikki

Paljonko ruokahävikkiä syntyy vuosittain? Mikä on sen taloudellinen arvo?

Suomessa muodostuu koko ruokaketjussa ruokahävikkiä arviolta noin 500 miljoonaa kiloa, minkä suora taloudellinen arvo on noin miljardi euroa. Arviot ovat hyvin karkeita ja tulokset tulevat tarkentuman kun ruokahävikkiä jatkossa seurataan yhdenmukaisella tavalla.

On myös muistettava, että terminologia ei ole vielä harmonisoitunut. Suomessa ruokahävikki on useimmiten määritelty siten, että siihen kuuluvat vain syömäkelpoiset ruoan osat, mutta maailmalla ruokahävikki määritetään hyvin eri tavoin. Ruokahävikin todellista taloudellista vaikutustakaan ei ole arvioitu, vaan taloudellinen arvio perustuu menetettyjen raaka-aineiden taloudelliseen arvoon.

Mikä on kuluttajan rooli ruokahävikin syntymisessä?

Kotitaloudet ovat merkittävin suoran hävikin aiheuttaja, ja lisäksi aiheutamme välillisesti hävikkiä muihin ruokaketjun osiin. Tämänhetkisten arvioiden mukaan syömäkelpoista ruokahävikkiä syntyy noin 80 kiloa jokaista suomalaista kohden joka vuosi. Kun tämä hävikki jaetaan ketjuvaiheittain, kotitalouksissa hävikki on keskimäärin 20–25 kiloa, ravintoloissa 15 kiloa, kauppoissa 13 kiloa, teollisuudessa 17 kiloa, ja maataloudessa 10 kiloa.

Suomessa heitetään kotitalouksissa 120–160 miljoonaa kiloa vuodessa ruokaa hukkaan. Se tarkoittaa sitä, että nelihenkinen perhe heittää keskimäärin joka kuukausi kaupakassillisen (8 kg) ruokaa hukkaan.

Vaikka kotitalouksien rooli on merkittävä, hävikkiä syntyy ketjun kaikissa vaiheissa joten ongelman ratkaisemiseksi tarvitaan monenlaisia keinoja. Hävikin syy-seuraus-suhteet ovat myös kausaalisia, eli osa hävikin syistä voi esimerkiksi

johtua vallitsevista tavoista ja tottumuksista. Esimerkiksi hieman epämuodostuneita kasviksia ja hedelmiä voisi hyvin syödä, mutta tällä hetkellä niitä ei juuri näe kauppojen hyllyillä tai ihmisten ostoskorissa.

Miten ruokahävikki ja sinilevä liittyvät toisiinsa?

Vaikutus on epäsuora. Sinileväkukinnot syntyvät pääosin maatalouden ruoantuotannon ravinnepestäistä. Jos tuotamme jotain mikä heitetäänkin pois ovat rehevöittävät kuormat syntyneet turhaan. Ruokahävikki viestii elintarviketuotantomme tehottomuudesta, eli elintarviketuotannon panoksia on käytetty turhaan kun ruoka lopulta päättyy jätteeksi.

Koska hävikkiin on kiinnitetty tarkempaa huomiota vasta viime vuosina, tehtävää ongelman ratkaisemiseksi on vielä paljon. Myös hävikkiin päätyneen ruuan sisältämien ravinteiden hyötykäytössä on vielä kehittämisen varaa.

Syömätön ruoka on ravinnepestön lähde ja siksi on tärkeää, että kaikki hankittu ruoka tulee syötyä mahdollisimman tarkkaan.

Mitä minä voin tehdä ruokahävikin vähentämiseksi?

Paljonkin. Tärkein asia on, että kiinnitämme hävikkiin enemmän huomiota ja sitä kautta alamme miettiä miten hävikkiä voisi vähentää omassa arjessa. Keinot voivat olla hyvinkin helppoja, kuten turhien heräteostosten välttäminen.

Ne perheet joissa ostetaan eniten ruokaa kiloissa ja euroissa, haaskaavat keskimäärin eniten. Myös sinkkotalouksien kannattaa kiinnittää huomiota hävikkiin. On edullisempaa hyödyntää pieniä kuin isoja pakkauskoja, vaikka kilohinta olisi hieman korkeampi, jos isosta pakkauksesta osa jää lopulta syömättä. Jos pieniä pakkauskoja ei löydy niitä kannattaa pyytää kauppiaalta tai tuotteen valmistajalta.

Kuluttajina voimme myös esimerkiksi kysyä roolia työpaikkaravintolasta voisiko siellä jakaa ylijäämäruoat halvemmalla hinnalla ravintolan sulkemisajan jälkeen. Lisäksi hävikkiruokainnovaatioiden, kuten ResQ- tai Lunchie-sovelluksen käyttäminen lisäävät kasvavien asiakasvirtojen myötä yrittäjien kannustimia ratkaista ruokahävikkiin liittyviä ongelmia.

Lisätietoa

Tietoa ja vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi:

www.saasyoda.fi

www.luke.fi/otaiisisti

www.pidasaaristosiiistina.fi -> SaaRa

Maa- ja kotitalousnaiset: Ruokahukka ruotuun, katse vesistöihin

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/ruokahukka-ruotuun-katse-vesistoihin-2017-2019-8672>

Virtanen ym. 2009. Elintarvikealan ympäristö vastuun taustaraportti, MTT

http://www.laaturketju.fi/laaturketju/www/fi/julkaisut/oppaat_ja_raportit.php