

Polkan lausunto Tohmajärven kunnan valtuustoaloitteeseen ruokahävikin vähentämisestä

Polkan tavoitteena on hävikin minimointi. Tätä tavoitellaan ensisijaisesti yhteensovittamalla palvelukeittiön tai sote-yksikön sisäinen tilaus toteutuvaan kulutukseen mahdollisimman tarkkaan.

Tilauksen ja kulutuksen välillä on useimmiten eroa, koska tarjottavan ruoan määrän mitoitus alakanttiin tuottaisi asiakkaissa tyytymättömyyttä ja henkilökunnalle lisätyötä tilanteen korjaamiseksi. Tämän takia ruokaa jää käytännössä aina yli, mutta ylijäämän määrän minimointia tavoitellaan monin tavoin.

Tuotannossa syntyvä hävikki on Polkassa merkityksetön johtuen siitä, että valmistusprosessissa yhteensovitetaan ostettavien raaka-aineiden määrä valmistettavaan määrään. Tilaushävikin (sisäisen tilauksen ja kulutuksen ero) määrä taas on moninkertainen verrattuna lautashävikkiin (lautasilta biojätteeksi päätyvä hävikki). Siksi kehittämistyössä keskitytään erityisesti tilaushävikkiin.

Tilaushävikkiä seurataan ja mitataan jatkuvasti erityisesti koulukohteissa. Määrälle asetetaan tavoitteita ja niiden toteutumista seurataan yhtiön hallituksessa. Keskussairaalassa on Siun soten kanssa yhteisenä tavoitteena asiakasruoan tilaushävikin määrän huomattava vähentäminen, mutta kehitystyö on edennyt hitaasti.

Lautashävikkiä seurataan koulukohteissa. Polkka on ehdottanut hävikkinäkökulman korostamista oppilaiden henkilökohtaisen ympäristövastuullisuuden parantamisessa. Biovaakaa on testattu muutamassa kohteessa. Olennaista muutosta hävikin määrään ei ole havaittu. Kouluilta saadun tiedon mukaan biovaaka on myös tuottanut lautashävikin kasvua oppilaiden keskinäisen hävikin maksimointikisan muodossa.

Ylijäämäruokaa luovutetaan Joensuussa hyväntekeväisyysyhdistyksille, jotka jakavat sitä edelleen ilmaiseksi tarvitsijoille. Ylijääneen ruoan määrä on yleensä vähäinen ja ateriakomponenttien jakautuma epätasainen (esim perunoita paljon, kastiketta vähän tms). Toimintaa jatketaan nykyisessä muodossa, mutta sen laajentamista tai säännöllistämistä ei suunnitella.

Ylijäänyttä ruokaa voidaan myös myydä henkilökunnalle, mutta kysyntä on Polkan kohteissa ollut melko vähäistä.

Kotitaloudet tuottavat Suomessa kokonaishävikistä suurimman osan (33 %). Elintarviketeollisuuden osuus on noin 23 %. Kauppa ja ravitsemispalvelut (ravintolat yms. ruokailupaikat) ovat suurin piirtein samalla tasolla (16 ja 17 %). Elintarviketeollisuudessa, kaupoissa ja ravintoloissa etsitään jatkuvasti keinoja ruokahävikin vähentämiseen. Hävikin synnyn ehkäisy on ensisijainen keino kaikilla elintarvikeketjun toimijoilla ja hävikin luovuttaminen tai myynti vasta toissijainen keino ruokahävikin hallintaan.