

Hävikkikilpailu palkitsi parhaita ideoita

From Waste to Taste, Lunchie, ResQ Club, Mysteeriboxi ja Laanilan koulu palkittiin hävikkikilpailussa, jolla haluttiin tuoda näkyväksi jo olemassa olevia hyviä sekä innovoida myös uusia käytäntöjä hävikin vähentämiseksi. Voittajat palkittiin lauantaina 3.9.2016 Hävikkiruokafestareilla Helsingin Korjaamolla. Kilpailun järjestivät Kuluttajaliitto, Sitra, Luonnonvarakeskus Luke ja Motiva.

-Kilpailuun saatiin erinomaisen hyviä ehdotuksia kaikissa sarjoissa, erityisesti avoimessa sarjassa oli merkittäviä ja jopa liiketoiminnaksi kehitettäviä ideoita, jotka vaativat pienten innovatiivisten yritysten tai kansalaistoimijoiden yhteistyötä kaupan kanssa, kertoo Hävikkikilpailun tuomaristossa mukana ollut Aalto-yliopiston professori Minna Halme.

Yrityssarjan voitto Lunchie'lle ja ResQ Clubille

Ravintoloissa ylijääneen ruoan ja potentiaaliset asiakkaat yhdistävät puhelinsovellukset Lunchie ja ResQ Club voittivat yrityssarjan, ja palkittiin Sitran asiantuntijoiden sparrauksella. Kilpailun tuomaristo toivoo sparrauksen auttavan yrityksiä kehittämään ja laajentamaan ruokahävikkiä vähentävien sovellustensa käyttöä entistä laajemmalle sekä suuremman kuluttajajoukon ulottuville.

From Waste to Taste ry ja Mysteeriboxi jakoivat voiton avoimessa sarjassa

From Waste to Taste ry:n ehdotus ruoankierrätyskeskuksesta poiki jaetun voiton avoimessa sarjassa. Ideana on muodostaa kauppiaan, tuottajan ja ruoan tai raaka-aineiden jatkojalostajan muodostama keskus ja verkosto, joka takaa, että toisen toimijan ylijäämä on toisen toimijan raaka-aine.

Merene Hovilaisen Mysteeriboxi on ratkaisu kauppojen HeVi-osaston hävikin vähentämiseksi. Mysteeriboxiin kootaan kauppojen HeVi-osastoilta kakkoslaatuja kasviksia, juureksia tai hedelmiä edullisempaan hintaan myytäväksi. Idealla nähtiin olevan potentiaalia jalostamiseksi käytäntöön.

Koululaissarjan voitto Laanilan koululle Ouluun

Kilpailun koulusarjan 1000 euron rahapalkinnon voittanut Laanilan koulu on ottanut innovatiivisen otteen ruokahävikin vähentämiseksi kotitalousluokissa. Koulu ei osta kevään viimeisille viikoille kotitalousluokkiin kaupasta raaka-aineita, vaan haastaa oppilaat kisaamaan keskenään tekemällä kaapista löytyvistä raaka-aineista parasta mahdollista kotiruokaa, jonka valittu raati arvioi ja palkitsee.

-Koulusarjan voittaneesta ehdotuksesta näkee, kuinka koulut voivat luoda innovatiivisia ideoita hävikin vähentämiseksi oppilaiden ja opettajien yhteistyöllä. Parhaat ideat tuovat konkreettisia muutoksia koulussa ja voivat vaikuttaa arkikäyttäytymiseen koulun ulkopuolellakin, jatkaa Halme.

Kilpailun esiraatina toimivat Kuluttajaliiton, Sitran, Motivan ja Luken asiantuntijat. Varsinaiseen tuomaristoon kuuluivat kokki, kirjailija Sami Garam, Marttojen toiminnanjohtaja Marianne Heikkilä, Helsingin Sanomien ruokatoimittaja Katja Bäcksbacka, kuluttaja-edustaja Sinikka Turunen sekä Aalto-yliopiston professori Minna Halme.

Tällä viikolla vietetään Kuluttajaliiton koordinoimaa valtakunnallista Hävikkiviikkoa, jonka tavoitteena on viestiä laajan kumppanijoukon kanssa ruokahävikin vähentämiseksi sekä ruoanarvostuksen lisäämiseksi. Ruokahävikin vähentämisellä hillitään maapallon ylikulutusta ja ruuasta aiheutuvien kasvihuonekaasujen muodostumista.

Lisätietoa: Hävikkiviikon hankekoordinaattori Jenni Vainioranta puh: 040 419 8962, jenni.vainioranta@kuluttajaliitto.fi