

Kaikkia tarvitaan hävikkitalkoisiin

Ruokahävikin vähentämiseksi tehdään paljon niin Suomessa kuin EU-tasolla. Kuluttajaliiton ja Päivittäistavarakaupan Hävikkiviikon seminaari eduskunnan kansalaisinfossa antaa kuitenkin selkeän viestin: edistysaskelista huolimatta koko ruokaketjulla ja meillä kansalaisilla on vielä paljon parannettavaa. Olennaisinta olisi löytää keinot siihen, ettei hävikkiruokaa ylipäätään syntyisi.

Luken tutkimusten mukaan alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin määrä koko ruokaketjussa on 400–500 miljoonaa kiloa vuodessa.

*-Onhan tämä melkoinen määrä, ja EU:n kiertotalouspaketin kunnianhimoinen tavoite on puolittaa hävikki vuoteen 2030 mennessä. Yritämme parhaillaan löytää lisää keinoja ruokahävikin vähentämiseen ja sen muutosten seurantaan. Jo pelkän ruokahävikin tilastoinninkin kanssa on paljon tekemistä eli on tässä kentässä vielä paljon sarkaa, toteaa Luonnonvarakeskuksen Luken erikoistutkija **Juha-Matti Katajajuuri**.*

Positiivista on se, että keskustelu ruokahävikistä on selvästi lisääntynyt viimeisen vuoden aikana, niin tavallisten kuluttajien kuin koko elintarvikeketjun eri toimijoiden kesken.

Kauppa on hävikkitalkoissa yhdessä kuluttajan ja koko elintarvikeketjun kanssa. Kun kuluttaja ostaa kaupasta päiväyksiään lähestyviä tuotteita, hävikki kaupassa vähenee. Kaupan tarjoamat reseptit auttavat suunnittelemaan ostoslistan niin, että hävikki kotona pysyy kurissa. Reseptejä on tarjolla myös tähteiden hyödyntämiseen.

*-Kun hävikkiä kaikesta huolimatta tulee, kauppa luovuttaa sen mieluiten ruoka-avuksi. Hävikkiä voidaan ohjata myös biopolttoaineen tai biokaasun tuotantoon, kertoo Päivittäistavarakauppa ry:n johtaja **Ilkka Nieminen**.*

Ruokia ja juomia valmistavat yritykset vähentävät ruokahävikkiä monin tavoin.

*-Hävikin syntyä voidaan ennaltaehkäistä ja vähentää mm. tuote- ja pakkaussuunnittelun keinoin, toimitusketjussa tehtävin parannuksin sekä kuluttajaviestinnän keinoin. Asia, joka jää usein huomaamatta on elintarviketeollisuudessa syntyvien sivuvirtojen mittava hyödyntäminen, kertoo **Anna Vainikainen** Elintarviketeollisuusliitosta.*

Lakialoite ruokahävikin kieltämiseksi etenee tänä syksynä. Lakialoitteessa esitetään säädettäväksi kunnallisia toimipisteitä, kauppoja, leipomoita ja vastaavia tuotteita myyviä yrityksiä koskeva ehdollinen jakeluvuorot, joka velvoittaisi tahot luovuttamaan syömäkelpoiset, myynnistä tai käytöstä poistetut elintarvikkeet voittoja tavoittelemattomien kolmansien tahojen käyttöön taikka asettamaan kyseiset elintarvikkeet itse jaeltavaksi.

*-Se on hyvä, että lakialoite on herättänyt paljon keskustelua. On olemassa monia vaihtoehtoja ratkaista ongelmia, sanoo kansanedustaja (sdp) **Ilmari Nurminen**, yksi lakialoitteen takana olevista kansanedustajista.*

Kotitaloudet ovat merkittävin ruokahävikin aiheuttaja. Kuluttajaliitto on haastanut myös kuluttajia vähentämään ruokahävikkiään ja julkaisee torstaina 1.9.2016 Hävikkiviikon somekanavissa Hävikkilobbarit – nimisen kuvakollaasin, joka koostuu ihmisten hävikkilupauksista.

Tällä viikolla vietetään Kuluttajaliiton koordinoimaa valtakunnallista Hävikkiviikkoa, jonka tavoitteena on viestiä laajan kumppanijoukon kanssa ruokahävikin vähentämiseksi sekä ruoanarvostuksen lisäämiseksi.

Lisätietoa: elintarvikeasiantuntija Annikka Koivu, p. 050 5895 780, annikka.koivu@kuluttajaliitto.fi

Kampanjaviikon logot toimitukselliseen käyttöön osoitteesta:

<https://havikkiviikko.wordpress.com/category/materiaalit/>

Hävikkiviikon yhteistyökumppanit: <https://havikkiviikko.wordpress.com/2015/05/18/yhteistyokumppanit/>