

## Hävikkiviikko 4.–10.11.2013 – Ruokahävikkiä vähentävät pienet jokapäiväiset keinot

4.–10. marraskuuta vietetään valtakunnallista Hävikkiviikkoa. Viikon aikana hankkeen takana oleva Kuluttajaliitto ja lukuisat yhteistyökumppanit jakavat kotitalouksien ruokahävikin vähentämiseen tähtäävää tietoa, vinkkejä ja ideoita ja järjestävät aiheeseen liittyviä tempauksia ja tapahtumia

Hävikkiviikko tarttuu ajankohtaiseen aiheeseen. Suomalaiset heittävät vuodessa henkeä kohti keskimäärin 23 kiloa, eli 125 euron edestä ruokaa roskeen. Tämä kuormittaa niin yksittäisten perheiden taloutta kuin kaikkien yhteistä ympäristöäkin.

Hävikkiviikon tavoitteena on vähentää kotitalouksien ruokahävikkiä kiinnittämällä kuluttajien huomio oman keittiön hävikkiin. Kuluttajaliitto on haastanut hankkeeseen mukaan yhteistyökumppaneita, jotka ovat sitoutuneet nostamaan ruokahävikkiä puheenaiheeksi viikon kuluessa. Yhteistyökumppaneina on suuri määrä yrityksiä ja järjestöjä. Jatkuvasti päivittyvä yhteistyökumppanilista löytyy osoitteesta [www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko](http://www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko).

- Yhteistyökumppaniverkostomme lähestyy hävikkiä kukin omista lähtökohdistaan, ja hanke näkyy monilla verkkosivuilla ja sosiaalisessa mediassa sekä erilaisina tapahtumina. Lisäksi Hävikkiviikkoon osallistutaan mm. koulujen kotitaloustunneilla. Näin saamme hävikille monenlaista lähestymiskulmia ja monenikäiset suomalaiset pohtimaan asiaa, kertoo Kuluttajaliiton elintarvikeasiantuntija **Annikka Marniemi**.

### Tapahtumia, tempauksia ja käytännön vinkkejä

Hävikkiviikon aikana järjestetään tapahtumia eri puolella maata. Yhdessä Maa- ja kotitalousnaisten kanssa järjestettävissä maakuntatapahtumissa jaetaan tietoa hävikin vähentämisen keinoista. Näitä tapahtumia järjestetään viikon aikana mm. Porissa, Tampereella, Oulussa, Kuopiossa ja Järvenpäässä.

Keskiviikkona 6.11. Helsingin Narinkkatorilla järjestetään 5 000 Saa syödä! –tempaus. Tempauksessa jaetaan 5000 kasvisruokalounasta, jotka valmistetaan kaupoilta ja tukulta ylijäävistä raaka-aineista. Lounaan suunnittelee keittiömestari **Jaakko Nuutila**, ja sen valmistavat ja jakavat Haaga-Helia ammattikorkeakoulun keittiömestariopiskelijat. Ruoan lisäksi tapahtumasta saa vinkkejä mm. tähteiden tuunaukseen. Tempauksen järjestävät Motiva, Kuluttajaliitto, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT, maa- ja metsätalousministeriö, Helsingin seudun ympäristöpalvelut HSY sekä Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

- Tartumme yhteistyökumppanimme kanssa aiheeseen kannustaen ja keskustellen. Haluamme kertoa, että ruokahävikkiä voi vähentää pienillä jokapäiväisillä valinnoilla. Tavoitteenamme on saada ihmiset pohtimaan oman keittiönsä hävikkiä ja sen syitä, innostaa kokeilemaan tähdereseptejä, ja tapoja muuttamalla vaikuttamaan oman ruokahävikkinsä syntyyn. Kannustamme kaikkia myös pitämään hävikkipäiväkirjaa viikon ajan, Marniemi jatkaa.

### Lisätiedot

[annikka.marniemi@kuluttajaliitto.fi](mailto:annikka.marniemi@kuluttajaliitto.fi)

[www.facebook.com/havikkiviikko](http://www.facebook.com/havikkiviikko)

Käytännön vinkit: [www.saasyoda.fi](http://www.saasyoda.fi)