

Kuluttajaliitto: Ravintolat mukaan ruokahävikin vähentämiseen

Kuluttaja-lehden Helsingissä 13.9. järjestämässä Hävikkiseminaarissa ruokahävikkiin perehtyneet asiantuntijat, kansalaisjärjestöt ja muut toimijat kävivät vilkasta keskustelua muun muassa siitä, miten ruokahävikkiä voitaisiin Suomessa vähentää. Suomessa syntyy vuosittain edelleen noin 385-485 miljoona kiloa ruokahävikkiä. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että kaikesta ruuasta hukataan Suomessa 10-15 % hävikkiin.

Maa- ja metsätalousministeriön elintarvikeylitarkastaja **Minna Huttunen** toi Hävikkiseminaarissa esille, että suhteellisesti eniten ruokahävikkiä tuottavat Suomessa ravintolat ja ravitsemuspalvelut, joissa kaikesta ruuasta jopa 20 % päätyy hävikkiin. Kaupoissa noin 2 % ja kotitalouksissa noin 5 % ruuasta päätyy hävikkiin. Myös ruokahävikin kokonaisuudessa ravintoloista syntyy jopa enemmän hävikkiä (75-85 milj. kg/vuosi)¹ kuin esimerkiksi kaupoissa (65-75 milj. kg /vuosi).

Kuluttajaliiton pääsihteeri **Juha Beurling** haluaa haastaa ravintolat ja ravitsemuspalvelut hävikkitaloksiin. Ravintolat voisivat esimerkiksi tarjota ruokalistoiltaan laajemmin mahdollisuutta ostaa myös puolikkaita ruoka-annoksia pienempään nälkään sekä aktiivisesti tarjota lautaselle jäävää ruokaa kotiin mukaan otettavaksi, Kuluttajaliiton pääsihteeri Juha Beurling ehdottaa. Ravintolat voisivat panostaa nykyistä huomattavasti enemmän hävikkiruuan ehkäisemiseen ja näin myös markkinoida itseään kuluttajille vastuullisina toimijoina.

Valtakunnallista Hävikkiviikkoa vietetään parhaillaan. Hävikkiviikon järjestää Kuluttaja-lehti ja rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Lisätietoja Hävikkiviikosta osoitteesta www.havikkiviikko.fi.

Lisätietoja:

Juha Beurling
pääsihteeri
Kuluttajaliitto
puh. 040 55 66 421

¹Juha-Matti Katajajuuri, Kirsi Silvennoinen, Hanna Hartikainen, Lotta Heikkilä, Anu Reinikainen J Cleaner Production 73 (2014):322-329; Food waste in the Finnish food chain