

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Kostia, S. (2022) Kotitalouksen ruokahävikistä kannattaa “tehrä numero”. TAMK-blogi. 16.6.2022.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/hanketoiminta/kotitalouksen-ruokahavikista-kannattaa-tehra-numeroo/>

Kotitalouksen ruokahävikistä kannattaa “tehrä numeroo”

16.6.2022



Tamkilaiset osoittivat innovointikyvykkyytensä, kun “Tarttis tehrä jotain ”-työpajassa syntyi yli 80 ideaa ruokahävikin vähentämiseksi. Ruuan hinnan ennustetaan nousevan rajusti ja toisaalta ruokahävikkiä syntyy koko ajan. Tarvitaan uutta ajattelua, asennetta ja uusia käytänteitä.

Motivan ylläpitämän sivuston mukaan ruokahävikki jakaantuu ruokaketjussa seuraavasti:

- kotitaloudet 33 %
- elintarviketeollisuus 23 %
- ravitsemispalvelut 17 %
- kauppa 16 %
- alkutuotanto 11 % (Luku ei sisällä peltoon jäävää satoa.)

Henkilöä kohden heitämme ruokaa pois keskimäärin 20–25 kiloa vuodessa, noin sadan euron arvosta (Ruokahävikki Suomessa).

Jos tämä summa kaksinkertaistuu seuraavien vuosien aikana, päästään nelihenkisessä perheessä lähelle tuhannen euron pottia vuodessa.

Tehokasta innovointia

Kuulimme kaksi alustusta, jotka virittivät työpajan teeman eri kulmista. **Mikael Lindell** kertoi TAMKin opiskelijoiden tekemisistä FUSILLI-hankkeessa, jonka tavoitteena on löytää keinoja

oikeudenmukaiseen ruokasiirtymään kohti planetaarista ruokavaliota. Risk Management and Circular Economy (RiMCE) YAMK -koulutuksen opiskelija **Shiv Kumar** esitteli ideoimaansa ruokahävikkiin liittyvää applikaatiota.

Työpajassa innovointiin GPS-menetelmän avulla, joka on tarkoitettu 12–15 henkilön ideointiin (GPS-Brainstorming kit). Työpajaan osallistui yhteensä 13 henkilöä neljästä eri yksiköstä sekä TKI- ja KV-palveluista.



GPS-alustalle kerääntyi nopeasti ideoita.

Osallistujia pyydettiin ideoimaan pitäen mielessä seuraavat asiat: asenteet, käytänteet, uudet tavat.

Ideoinnin kohteena olivat seuraavat teemat:

- Ruokaa ostamassa ja tilaamassa
- Kotona kokkaamassa
- Miten säilön ylijäämäruoan?
- Ulkona syömässä
- Hullut ideat

Ideoita tuli yhteensä 86, joista pieni osa oli päällekkäisiä.

Asenteita, käytänteitä, uusia toimintatapoja

Asenteista nousi esiin suhtautuminen alennuksessa oleviin “punalappuisiin” tuotteisiin; niitä kannattaa suosia, mutta ostaa vain sen verran kuin todella tarvitsee. “Käyrä kurkku” maistuu ihan samalta kuin suora kurkku, sitä ei siis kannata hyljeksiä. Viimeinen käyttöpäivä

vs. viimeinen myyntipäivä – omiin aisteihin kannattaa luottaa ja suhtautua nahistuneihin juuresten ja vihannesten jatkojalostamiseen kulinaristisena haasteena.

Hyviä käytänteitä olivat osallistujien mielestä esimerkiksi ruoka- ja ostoslistan suunnittelu, jää- ja ruokakaapin säännöllinen inventointi ja kylmäketjun varmistaminen. Vaikka tuotteiden valmistajat panostavat markkinointiin ja myyjät houkuttelevaan esillepanoon, niin ruokahävikin vähentämisen näkökulmasta pitäisi pitää “pää kylmänä” ja seurata suunniteltua ruoka- ja ostoslistaa.

Uusista tavoista nousi esiin inspiraatio kokeilla uusia reseptejä, joissa olisi mahdollisuus välttää hävikin syntymistä, vaikkapa kiertävä ruokalista viikoksi. Ylijäämäruokaa olisi mahdollista jakaa, vaikka kilauttamalla kaverille tai naapurille, jolloin kaupan päälle tulisi myös sosiaalisia kontakteja. Annoskokoja pitäisi miettiä uudella tavalla ja henkilömäärän sijaan tarjolla voisi olla perheannos.

Ideointi jatkuu

Työpajan jälkeen ilmeni, että ruokahävikin pienentämiseen tähtäävää hankesuunnittelua tehdään TAMKissa myös toisessa suunnitteluryhmässä. Elokuussa yhdistemme voimat ja mietimme laajemmalla osaamispohjalla, millainen rooli TAMKilla voisi olla tässä tärkeässä teemassa ja millaista hanketta ja kenen kanssa lähdemme tavoittelemaan. Kannattaa siis seurata TAMKin kanavia ja tulla mukaan.



Pekka

Kaatiala (edessä) työpajan tunnelmissa.

Työpajan järjesti TAMK Circular & Bioeconomy Actions -tutkimusryhmä.

Lähteet:

GPS brainstorming kit. www-sivu. Katsottu 31.5.2022 [Flanders DC – GPS brainstorming kit](#).

Ruokahävikki Suomessa. www-sivu. Katsottu 31.5.2022 Ruokahävikki Suomessa | Saa Syödä! (saasyoda.fi)

Teksti ja kuvat: Silja Kostia, Circular & Bioeconomy Actions-ryhmän vetäjä, TAMK

Pääkuva: Pexels