

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. & Lindell, M. (2020) Kiertotaloutta edistetään konkreettisilla teoilla eli onko kymmenellä annoksella merkitystä? TAMK-blogi, 16.12.2020.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/hanketoiminta/kiertotaloutta-edistetaan-konkreettisilla-teoilla-eli-onko-kymmenella-annoksella-merkitysta/>

Kiertotaloutta edistetään konkreettisilla teoilla eli onko kymmenellä annoksella merkitystä?

16.12.2020 — Arja Hautala



TAMK:n vuoden 2020 kiertotalousteko -kunniamaininta myönnettiin Campusravitalle. Perusteluna oli hävikin/biojätteen vähentäminen helposti toteutettavalla ratkaisulla, joka palvelee asiakkaita tasapuolisesti ja tukee yrityksen kannattavuustavoitteita. EU:n kiertotalouspaketissa on linjattu, että ruokahävikki tulisi puolittaa vuoteen 2030 mennessä. Tavoitteeseen pääsemiseksi tarvitaan sekä tutkimusta että tekoja.

Hävikkiruoan ulosmyynti keventää ympäristökuormaa

Koko ravitsemusalan (kotitaloudet, teollisuus, kauppa ja ravitsemispalvelut) yhteenlaskettu ruokahävikki on noin 335–460 miljoonaa kiloa vuodessa. Tämä on noin 10–15 prosenttia kulutetusta ruoasta. Ravitsemispalveluiden osuus tästä hävikistä on noin 20 % (Silvennoinen ym. 2012).

[Campusravita](#) myy päivittäin noin 3000 ruoka-annosta. Korona-aikana annoksia on myyty n. 1000. Hävikkiruoan osalta Campusravita on käyttänyt yhteistyökumppanina Ruoka-Nysseä. Biojätteen vähentämiseksi Campusravita myy hävikkiruokaa ulos lounasajan loputtua. Myynti alkaa puoli tuntia ennen sulkemisaikaa. Ruoka tarjoillaan rasiassa, jonka asiakas pakkaa. Hinta on kaikille asiakkaille sama eli 2,60 euroa (sis. alv).

Hävikkiruoan ulosmyynti on saavuttanut vakioasiakkaita. Asiakkaat ovat arvostaneet sitä, että hinnoittelussa ei ole erottelua eri asiakasryhmien välillä. Annoksia on myyty korona-aikaan keskimäärin noin 10 päivässä. Tätä ulosmyyntiä on markkinoitu sosiaalisessa mediassa, nettisivuilla sekä paikan päällä linjastossa kyltillä. Vuonna 2021 on tarkoitus kampanjoida ja toteuttaa hävikin minimoimista myös asiakkaita valistamalla ja osallistamalla tyyliin 'Ota mitä syöt'.

Ympäristövastuullisuus ilmenee monella tavalla

Ruoan lisäksi Campusravita kierrättää muun muassa tarvikkeita. Käytöstä poistettavia pakkausastioita, ämpäreitä ja rasioita tarjotaan mm. kotitalouksille. Biojätettä kerätään myös TAMKin laboratorioihin tutkimuksia varten. Campusravita tarjoaa vain Reilun kaupan kahvia, ja työntekijöillä on Reilun kaupan työtakit. Yritys listaa Reilun kaupan tuotteensa ja pyrkii tuotteissaan kotimaisuuteen. Lihan ja kalan tuottajilta vaadittavat sertifikaatit ovat esimerkkejä vastuullisuuden toteuttamisesta käytännössä.



Kaurapaperille TAMKissa painettu kunniakirja ojennettiin Campusravitan toimitusjohtaja Saija Leponiemelle (vas.) ja ravintolapäällikkö Jaana Ahoselle koronaturvallisesti.

Kuka valitsi vuoden kiertotalousteon ja miten jatketaan?

Voittajan valitsi TAMK Circular & Bioeconomy Actions -tutkimusryhmä. Kunniamaininta on tarkoitus myöntää myös tulevina vuosina, mutta jatkossa osallistaa enemmän TAMKilaisia ilmiäntämään hyviä kiertotaloustekeja.

Onnittelut kunniamaininnasta! Kiertotaloutta edistetään ja kestävämpää tulevaisuutta rakennetaan monin eri keinoin, josta tässä yksi hieno esimerkki.

Lähteet:

Lindell, M. 2020. Haastattelu. Toimitusjohtaja Saija Leponiemi ja ravintolapäällikkö Jaana Ahonen.

Silvennoinen, K., Koivupuro, H-K., Katajajuuri, J-M., Jalkanen, L. ja Reinikainen, A. 2012. Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa: Foodspill 2010–2012 -hankkeen loppuraportti. MTT. Helsinki. 66 s.

Kirjoittajat: Silja Kostia ja Mikael Lindell, TAMK Circular & Bioeconomy Actions – tutkimusryhmästä.

Pääkuva: Unsplash