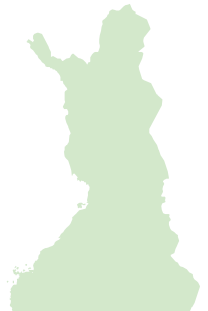


HÄVIKIN VÄHENTÄMINEN RAVITSEMISPALVELUISSA



Suomessa syntyy vuosittain n. 700 miljoonaa kg ruokahävikkiä.

Ravitsemispalveluissa
syntyy

18 %

koko ruokahävikistä.

Hävikin muodot:
VALMISTUSHÄVIKKI
TARJOILUHÄVIKKI
LAUTASHÄVIKKI

Tarjoiluhävikki eli
esimerkiksi linjastossa
syntyvä ruokahävikki
on suurin hävikin muoto.

CASE: Muutokset buffetlinjastolla ruokahävikin vähentämiseksi

Mitä tehtiin:

- linjaston mallia muutettiin
- lämpöpöytä lyhennettiin
- tarjoiluastioita pienennettiin
- henkilökuntaa koulutettiin
- viestintää keittiön ja salin välillä lisättiin



Tarjoiluhävikki
pieneni

~ **10 %**



Kokonaishävikki
pieneni

~ **17 %**



Muita vaikutuksia:

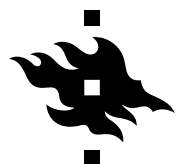
- raaka-aineostot pienentyneet
- sähkön kulutus pienentynyt
- ruoan kierto nopeampi; tarjolla aina tuoretta

Lisähuomioita:

- asiakastyytyväisyys säilynyt
- ei vaadi suuria taloudellisia investointeja



Euroopan unionin
osarahoittama



HELSINGIN YLIOPISTO
RURALIA-INSTITUUTTI