

Ruokahävikki ravintoloissa

Hävikkihirviöön havahtuminen

Valtteri Ahonen, Biovaaka Oy

Ruokahävikistä nousi kohu: Menimme brunssille katsomaan jääkö ruokaa tänään lautasille – tutkijan mielestä noutopöytien hävikkiin pitäisi puuttua pian

mtv UUTISET

UUTISET
Linjastoissa syntyy suurin hävikki – ravintoloista tulee kymmeniä miljoonia kiloja ruokajätettä vuodessa

Heikki Kahkonen · 15.1.2020

Linjastoravintoloissa syntyy eniten ruokahävikkiä – ravintoloissa elintarvikejätettä roskeen lähes 80 miljoonaa kiloa vuosittain

Ruoka 15.01.2020
STT

Keittiöpäällikkö hätkähdyttää kuvilla, miten hotelliaamiainen saa osan suomalaisista sekoamaan: "Mihin se ilmastoahdistus jää?"

Yhdeltä hotelliaamiaiselta jäi syyslomaviikolla lautasille 43 kiloa ruokajätettä.

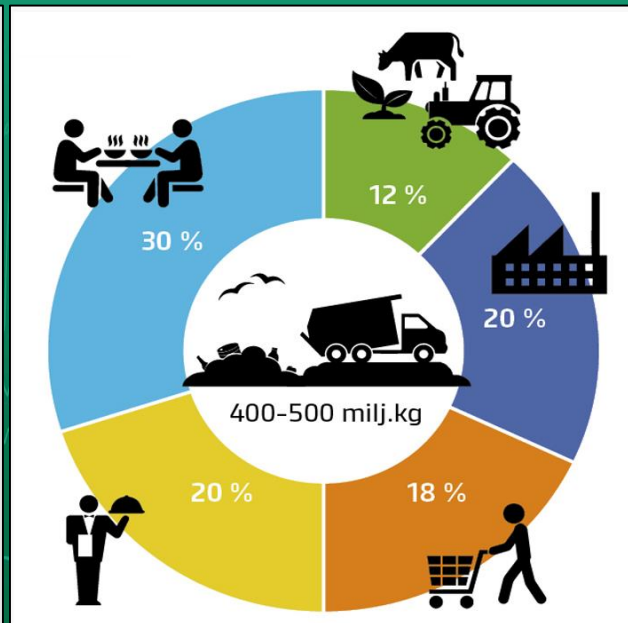
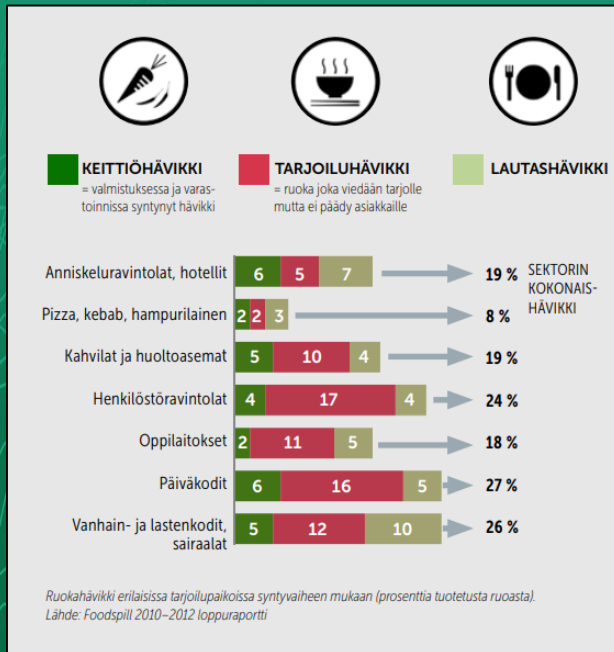


Ruoan arvostus on vähentynyt sadassa vuodessa huomattavasti: ennen ei edes puhuttu ruokahävikistä, vaan ruoantähteistä



Ruokahävikki aiheuttaa kustannuksia

- Ravintolalle
- Yhteiskunnalle
- Ympäristölle



Grafiikka: Jouni Hyvärinen, Luke

Suomessa syntyy ravintola-alalla 75-85 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä vuosittain (lähde: MaRa, 2012, LuKe 2020)



Ruokahävikki euroiksi muunnettuna

- Kilohinta arviolta 4,5e/kg
- Vuodessa ~80milj. kiloa
- On 360 miljoonaa euroa vuodessa

Yksinomaan Suomessa ravintoloiden ruokahävikki on vuodessa yli **kolmannesmiljardi euroa.**

Ruokahävikkiongelmaan tarttuminen

Euroopan unioni on asettanut jäsenmailleen velvoitteen ryhtyä seuraamaan ja raportoimaan ruokahävikkiään vuoden 2022 aikana

Lisäksi Euroopan unionin ja YK:n yhteisenä tavoitteena on kuluttajien ruokahävikin puolittaminen vuoteen 2030 mennessä, sekä ruokahävikin vähentäminen ruoan tuotantoketjun kaikissa osissa

Lähteet:

https://europa.eu/rapid/press-release_IP-19-2391_en.htm

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en

**”Mitä et voi mitata,
sitä et voi johtaa”**

Ongelmina havaittu pääasiallisesti

- Ravintoloissa ei mitata hävikkiä
- Jos mitataan, niin käsityönä – altistaa inhimillisille virheille
- Asiakkaiden käyttäytymismalli – lautashävikki näyttelee suurta roolia

Mittaus todistaa säästöjä ja auttaa optimoimaan ravintolan toimintaa

“Everything that can be digitized will be digitized and everything that can be automated will be automated.” Brynjolfsson and McAfee (MIT, 2014)

Teknologia osaksi ravintoloita

- Innovaatiota tehty hiljattain
- Mahdollisesti osaksi jo olemassa olevia tuotannonohjausjärjestelmiä
- Tartutaan automatisoinnin avulla haasteisiin!
- Osaksi arkea ja työtapoja
- Tavoitteellisuus esim. -25% hävikistä

Lähiaikoina on tehty hyviä keksintöjä ruokahävikin kontrolloimiseen.



BIOVAAKA



Lappeenrannassa syntynyt innovaatio, kehitetty LAB – ammattikorkeakoulun ja LUT – yliopiston yhteistyöllä. Aloittanut toimintansa kesällä 2018.

Automatisoi ruokahävikin kaikkien osa-alueiden mittauksen ravintoloissa.



Biovaaka Serve

Valmis ratkaisu useimpiin ravintoloihin



Biovaaka Flex

Linjastoon integroituun palautuspisteeseen





Näin se toimii!

Asiakkaan palauttaessa ylijäänyttä ruokaa, näyttää Biovaaka hävikin määrän näytöllä ja lähettää tiedon pilvipalveluun. Asiakkaat ja henkilökunta saavat tietoa hävikistä, joka ohjaa vähentämään ruokahävikkiä.

Biovaakojen tuottama data on helposti luettavissa halutulta ajalta Biovaakojen raportoinnista tahansa ilman erillisiä ohjelmistoasennuksia.



Välitön palaute ruokailijoille

Huomaa biojätteesi



Paras viikko: 28 g / ateria

BIOVAAKA

Sinun jätteesi

Tavoite: <30g



BIOVAAKA

Asiakasesimerkki lautasjätteen osalta
Vertailujaksoilla (1v) yli 30% pudotus!

BIOVAACA
Ravintola Skinnarila

Kokonaismäärä tarkastelujaksolla (kg)

01/2019

02/2019



BIOVAACA
Ravintola Skinnarila

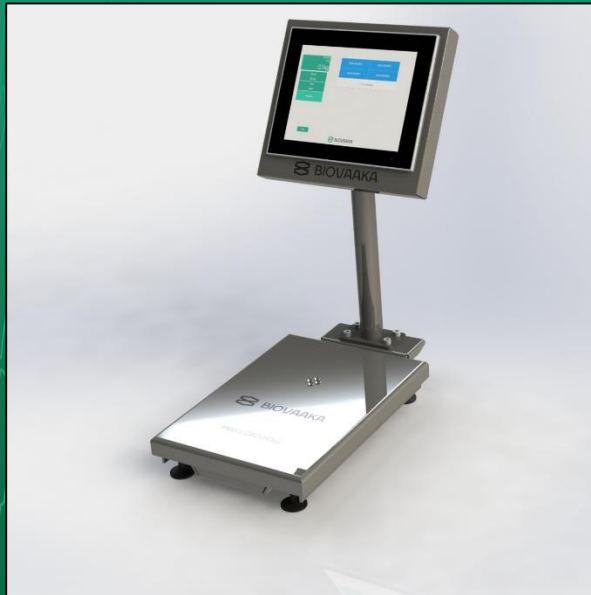
Kokonaismäärä tarkastelujaksolla (kg)

01/2020

02/2020



Biovaaka Pro



Valmistusjätteen ja/tai linjastohävikin mittaus

1. Järjestelmään saa määriteltyä näytöllä näkyvät vaihtoehdot: Esimerkiksi naudanliha, peruna, kala, salaatti, Lounas1, Lounas2 – tarpeen mukaan
 2. Valmistuksen ja keittiöhävikin seurantaan, tilastointiin ja valmistuksen optimointiin. Hävikin poisheitettyään henkilökunta painaa näytöltä, mitä tuli heitettyä
 3. Tarkka tieto poisheitetyn hävikin määrästä ja laadusta, täydentää ketjua ja säästää hävikkiä tarkan tiedon avulla
- Ravintola saa itse päättää, mitä vaihtoehtoja henkilökunta voi mitata
 - Automaattitaaraus, helppokäyttöinen ja helposti puhtaana pidettävä



Valtteri Ahonen, myynti
p. +358 45 229 6755
valtteri.ahonen@biovaaka.fi

Jukka Hänninen, tekniikka
p. +358 40 046 7926
jukka.hanninen@biovaaka.fi



BIOVASKA

the waste profit company