

Hävikin hallinta ammattikeittiössä on olennainen osa hiilijalanjalan pienentämistä



TEKSTI: Eeva Koljonen KUVAT: Rodeo

Veget ja hiilet haltuun pk-ruokapalveluyrityksissä -hankkeessa perehdytään hiilijalanjalan pienentämiseen tekemällä hävikkiseurantoja yrityksissä. Osoittamalla hävikin kannalta kriittisiä kohtia ja parantamalla toimintaa voidaan säästää kustannusten lisäksi myös ympäristöä.

Ammattikeittiöiden hävikki on varastointi-, esikäsitely-, esivalmistus-, ruuanvalmistus-, noutopöytä- ja lautas-hävikkiä. Hävikin syntyyyn vaikutetaan kaikissa ruokatuotannon ja tarjoilun prosesseissa. Lisäksi hävikkiin vaikuttavat suunnittelu, hankinnat, ostaminen ja varastointi sekä työajan, sähkön, veden ja raaka-aineiden käyttö.

Suunnittele mattomuus aiheuttaa ruuanvalmistuksen hävikkiä

Esikäsitelyhävikkiä syntyy vähän, jos raaka-aineet ostetaan käsiteltyinä. Kuorinta ja käsittely voivat tuottaa hävikkiä, jos riittävää ammattitaitoa ei ole.

Ruuanvalmistushävikkiä aiheuttaa puutteellisesta suunnittelusta ja ostamisesta, ja hävikki näkyy varastohävikkinä ja ylijäämäruokana. Ruokamäärän mitoitus on helpointa yrityksissä, joissa on ruokalistasuunnitelma ja vakioidut ohjeet ja valmistettavan ruokamäärän laskenta perustuu ruokailijamäärään ja annoskokoon.

Ruokahävikki on yleisimmin **ylivalmistushävikkiä**: ruokaa tehdään varalta enemmän kuin on tarve. Joskus ruo-

kailijamäärän arviointi onkin vaikeaa ja ruokaa jää yli. Osa ylivalmistetusta ruuasta voidaan hyödyntää, jos sitä ei ole viety tarjolle. Ruokavalikoiman laatu asiakasnäkökulmasta heikkenee, jos jatkuvasti tarjotaan ylivalmistettua tänderuokaa. **Alivalmistushävikki** tarkoittaa, että ruoka loppuu kesken, mikä ei ole yleinen ongelma. Suositun ruokalajin loppuminen voi myös osoittaa, että valikoima tyydyttää asiakkaan tarpeita.

Ruuanvalmistuksen hävikkiä voidaan vähentää valitsemalla oikeat ruuanvalmistusmenetelmät ja sopivat lämpötilat ja valmistusastiat sekä käyttämällä matalia GN-vuokia (65 mm) ja ruokalajille sopivia kypsennyslämpötiloja ja -aikoja. Kypsennyslaitteiden automattiset ohjelmat vähentävät ruuan haihtumista ja ruuan kiinnipalamaista, samoin ruuan laatu paranee. Vuokapaperin käyttö pienentää ruuan hävikkiä, koska ruoka ei pala kiinni vuokiin. Vuokat puhdistuvat helposti astianpesukoneessa, joten liotusta, hankausta tai raepesukonetta ei tarvita. Ruuan valmistuksen ajoitus on keskeistä: jos ruoka valmistetaan liian aikaisin ja sitä valmistetaan liian suuria määriä kerralla, ruuan käyttöaika tarjoilussa lyhenee,



mikä lisää hävikkiä. Ruuanvalmistuksen jaksotus ja satsitus ovat keinoja pienentää valmistuksen hävikkiä. Tuotannon ja prosessien suunnittelu ovat tärkeitä kokonaisuutena tehtäviä.

Erityisruokavaliot suunnitellaan osaksi ruuanvalmistusprosessia, jotta vältetään turhalta työltä ja raaka-aineiden hävikiltä. Perusruuasta erotetaan allergisille sopiva ja muunneltava tuote. Erikseen tehtyyn yksittäiseen ateriaan kuluu aikaa. Lisäksi on tarpeen mitoitaa tarve: ei tehdä kolmea annosta, jos asiakkaita on yksi.

Ennakkosuunnittelulla tehostetaan ruuanvalmistusprosessia. Ravintoloissa "misataan" (mis en place), varataan raaka-aineita ja valmistetaan ruokia ennakkoon. Cook and Chill-tuotantotapa tehostaa työtä, kunhan jäädytysprosessi on nopea ja tehokas. Joitakin ruokalajeja voidaan valmistaa kylmävalmistustekniikalla ennakkoon, esimerkiksi kootaan kiusaus puolivalmiista raaka-aineista ja kypsennetään seuraavana päivänä. Erävalmistus, ruuan kypsäminen ja kuumentaminen menekin mukaan vähentävät hävikkiä.

Ruuan tarjoilutapa vaikuttaa hävikin määrään

Noutopöytä tuottaa enemmän hävikkiä kuin annostarjoilu, sillä asiakkaat ottavat ruokaa "koko rahalla" ja usein enemmän kuin lautasannoksina tarjottua ruokaa. Hävikin määrään vaikuttavat myös ruokalajien ja tarjolle laitettun ruuan määrä. Runsauden tuntua ruokapöytään saa astioiden muodoilla ja väreillä, joten ruokia voi viedä tarjolle pienissä erissä.

Ruuan punnitsemiseen perustuvan hinnoittelun soisi yleistävän. Asiakas

ottaa ruokaa harkiten, kun tietää, että syömättä jäävä ruoka mak-

saa.

Noutopöydän kilpailutekijä on edelleen lihaa, broileria ja kalaa sisältävien ruokalajien tarjoaminen. Salaattien ja kasvipitoisten ruokien sijoittaminen noutopöydän alkupäähän vähentää kalliimpien pääruokien menekkiä. Tuoreet ja kenties itse tehdyt leivät ovat edullisia. Sesonkeja kannattaa hyödyntää, ja vilja, peruna, juurekset ja kasvikset ovat raaka-aineita, joiden monipuolinen käyttö pienentää raaka-ainekustannusten lisäksi hiilijalanjälkeä.

Ruokailun jälkeisiin asioihin tulee kiinnittää huomiota. Kuinka nopeasti valmistettu tai tarjolla ollut ruoka siirretään kylmään, mitä hävitetään ja miten? Järkevä tähteiden hyödyntäminen vaatii suunnittelua ja vastuuttamista.

Elintarvikelain mukaan yli neljä tuntia ja kertaalleen tarjolla ollutta ruokaa ei saa enää jäädyttää ja tarjota uudelleen. Ruokailuajan päätyttyä tähderuoka siirretään asianmukaiseen säilytykseen nopeasti. Tähteeksi jäänyttä ruokaa voidaan myydä lounasajan päätyttyä, kunhan toimitaan elintarvikelain edellyttämällä tavalla. Hävikkiruusta tiedottaminen ja yritykselle sopivien sähköisten hävikki-ruokapalveluiden ja kanavien hyödyntäminen on hyvä selvittää.

Varastot paljastavat hävikin

Varastoinnin keskeinen tavoite on, että tavarat ovat oikeassa paikassa oikeaan aikaan, mitään ei varastoida turhaan, ostot on mitoitettu oikein ja määrät sovitettu tuotantoon.

Varastohävikin suuri määrä liittyy ylimitoitettuun ostamiseen ja yli-

valmistukseen sekä noutopöydästä tuotuun ruokaan, jota ei myöhemmin hyödynnetä.

Ostohävikkiä vältetään osaavalla ruokalistan ja ostojen suunnittelulla. Kerralla pidemmälle aikavälille ostaminen vähentää ostokertojen määrää ja pienentää tavaroiden purkamiseen käytettävää aikaa. Kuitenkin tuoretuotteiden varalta ostaminen, heräteostokset ja varastossa pilaantuvat raaka-aineet tarkoittavat samaa kuin heittäisi rahaa suoraan roskiin.

Varastojen selkeä järjestys ja tavaroiden oikea sijoittelu ovat tärkeitä. Jos henkilökunta vaihtuu työvuorojen välillä, kaikkien on helpompi löytää tuotteet ja noudattaa sujuvaa varastokiertoa, kun tuotteiden sijoittelu on tiedossa. Kansien käyttö ruokien suojaamisessa on nopeaa ja ekologisempaa kuin folio tai muovi. Tuotteet tulee myös merkitä asianmukaisesti.

Hyvä suunnittelu ja viestintä hävikin vähentämisessä

Edelleen kuulee väitteen, että reseptiikka estää henkilökunnan luovuutta ja valmistetun ruuan laatu heikkenee. Vakioitu reseptiikka pitäisi nähdä liikesalaisuutena ja laadun takeena. Reseptiikka osoittaa selkeästi ruuan oikean määrän lisäksi ainesuhteet, laitteet ja prosessit, se poistaa epäilyt ruuan riittävydestä ja varmistaa tasaisen laadun, maun ja ulkonäön. Hävikin näkökulmasta hiilijalanjälki pienenee ja kustannuksia on helppo hallita.

Tiedottamisen tulisi sujua tehokkaasti työvuoron aikana ja työvuorojen välillä. Vihko, muistilaput ja nykyisin vaikka WhatsApp-ryhmä on tehokas tapa viestiä.

Hävikin ongelmat kulminoituvat tuotannon ja ruokalistojen suunnitteluun, asiakasmäärien ennakointiin, työntekijöiden osaamiseen ja ammatitaitoon tuotannon ja palvelun prosesseissa. Hävikin kriittisten pisteiden tarkastelun avulla päästään korjaamaan ja parantamaan toimintaa sekä minimoimaan hävikkiä eri näkökulmista. Työyhteisön on helppo sitoutua hiilijalanjälkitalkoisiin ja parantaa toimintaa, kun asiat tehdään näkyviksi.

Veget ja hiilet haltuun pk-ruokapalvelu-yrityksissä -hanke toteutetaan 1.1.2018–31.12.2019. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun hallinnoima hanketta rahoittaa Etelä-Savon maakuntaliitto Euroopan aluekehitysrahastosta.

www.xamk.fi/vegetjahiilet.