



4. Vähemmän hävikkiä

Selvitä, seurataanko ja mitataanko ruokahävikin määrää kouluruokailussa. Selvitä, mitä syntyneelle linjastohävikille tehdään. Pohdi, miten ruokahävikkiä voisi vielä pyrkiä vähentämään. Tee yksi tehtävistä ja järjestä koulusi ruokaraadin ja keittiön kanssa palaveri ehdotuksesi käsittelystä.

- Ehdota hävikin seuranta ja mittamista, jos sitä ei vielä tehdä. Hävikkiseuranta voidaan tehdä esimerkiksi Hävikkimestari -palvelun (maksullinen) avulla tai itse punnitsemalla ja raportoimalla. Pohdi, voisiko myös ruokailijat osallistaa mukaan seurantaan ja raportointiin, jolloin ruokahävikki tulisi kaikkien tietoisuuteen.
- Laadi konkreettinen suunnitelma, miten hävikkiä voidaan vähentää omalla koulullasi. Keinoja voivat olla esim. poissaoloista ilmoittaminen keittiölle, mausteiden lisääminen, hävikin hyödyntäminen välipalalla ja toiveruokapäivät.
- Tee ehdotus hävikin myymiseksi tai lahjoittamiseksi eteenpäin. Etsi sopiva yhteistyötaho, esim. palvelutalo tai iltapäiväkerho, joka voisi vastaanottaa linjastoon jäänyttä ruokaa. Ketjun pitää olla lyhyt, koska jo kerran tarjolla ollut ruoka pitää hyödyntää nopeasti.

Vinkkejä ja lisätietoa:

Tietoa Hävikkimestari -sovelluksesta: <https://lassikko.lt.fi/havikkimestari-lahtee-maailmalle-lisaa-vauhtia-ltn-kehittamalle-sovellukselle>

Ammattilaisten 5 keinoa ruokahävikin hallintaan <https://www.cgi.fi/fi/blogi/aromi/ammattilaisten-5-keinoa-ruokahavikin-hallintaan>

Luken raportti ruokahävikin mittaamisesta ja hävikin vähennyskeinoista ravitsemispalvelussa, ks. luku 4,1 *parhaat käytännöt* https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/544459/luke-luobio_49_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ruokahävikkiopas matkailualan yrityksille (vinkit osin sovellettavissa myös kouluruokailussa, mutta ruokahävikin syntymisen syyt voivat olla erit) <https://annospuhtaampaa.fi/ruokahavikkiopas-matkailualan-yrityksille/>

Artikkeli ruokahävikistä ja ruokajärjestelmän kiertotaloudesta <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>

Tietopaketissa 1 käsitellään ruoantuotannon ympäristövaikutuksia.

Tietopaketissa 2 käsitellään kouluruokailun hiilijalanjälkeä ja keinoja sen pienentämiseen myös hävikin osalta.

Tämä tehtävä on osa *Koulun korjausoppaan* demoversiota, joka on suunniteltu ja toteutettu Ilmastomuutos lukioihin! -hankkeessa vuosina 2019-2021 (Opetushallituksen rahoittama hanke lukiouudistuksen toimeenpanon tukemiseen). Opas kokonaisuudessaan julkaistaan vuoden 2021 aikana ja tukee kouluja matkalla hiilineutraaliuteen. Lisätietoja: www.ilmastonmuutoslukioihin.fi.

Oulun kaupungin sivistys- ja kulttuuripalvelut.