



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Lukeloki-mittaus Helsingin Messukeskuksen ravintolassa

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Luke ja Urban Expo eli NoHo Partners Oy:n Messukeskuksen ravintolatoiminta
- **Aikataulu:** 20.11.-4.12.2024
- **Sijainti:** Fair buffet by Pihka, Helsingin Messukeskus

Tausta:

Halusimme tukea omaa, jo aiemmin aloitettua hävikin mittaamista, löytää siihen parempia keinoja ja tietysti tarjota Luonnonvarakeskukselle (Luke)¹ materiaalia ja saada heidän näkemyksensä toimintaamme. Isossa talossamme hävikkiä tulee paljon ja tarvitsemme sen suitsimiseen kaiken mahdollisen avun.

Luken tarjoamaksi mittausjaksoksi valittiin tarkoituksella ajankohta, jossa on mahdollisimman paljon vaihtelua: kaksi isompaa tapahtumatuotantoa, ja niiden hiljaisempi väli. Tällä haluttiin tutkia, saadaanko tapahtumista syntyvä ylijäämäruoka (ja tilatut raaka-aineet) käytettyä niiden välillä tehokkaasti Messukeskuksen muussa toiminnassa, vai syntyykö tapahtumista todellista ruokahävikkiä.

Elintarviketurvallisuus (tai muu relevantti turvallisuusnäkökulma):

Viranomaisohjeistus elintarviketurvallisuudesta on meillä ollut jo aiemmin toteutettuna.

Kestävän kehityksen näkökulma:

Pyrimme vähentämään ilmastovaikutustamme vähentämällä päästöjä. Ravintoloissa ruokahävikin vähentäminen on tässä keskeistä. Omassa yksikössämme on ollut erityisiä ongelmia koosta ja useasta osastosta ja ravintolasta johtuen. Ruokahävikki on meillä suurta ja vaikuttaa siten myös liiketoimintaamme taloudellisesti.

Taloudellisen ja ympäristökestävyyden kannalta on Luken tutkijasta olennaista painottaa ruokalistojen suunnittelussa kasvispohjaisia raaka-aineita ja vähentää niitä eläinpohjaisia raaka-aineita, joilla on suurin ympäristökuorma. Usein ne ovat myös hinnaltaan kalliimpia, jolloin hävikissä korostuvat molemmat hukatut resurssit. Yhden ravintolaorganisaation ympäristökuorman merkitystä korostavat suuret

¹ <https://www.luke.fi/fi/projektit/food-waste-ecosystem>



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

tuotantovolyymit, ja/tai tunnettu brändi, jolloin vaikutus julkisesti on [ravintolan] kokoa suurempi.

Kokeilun kuvaus:

Jaksolle sovellettiin Luken kehittämää mittausmenetelmää. Ravintolan ruokalistat ladattiin etukäteen Lukeloki-mittausohjelmaan, jonne ravintolassa kirjattiin päivittäiset ruoanvalmistus- ja asiakasmäärät, keittiöbiojätteen määrä, mahdolliset poikkeukselliset tapahtumat, sekä ruokahävikkijakeet. Hukattu ruoka kirjattiin erikseen keittiö-, varasto- ja tarjoiluhävikkeiksi, sekä asiakkaiden lautastähteeksi. Menetelmän avulla paitsi voidaan seurata elintarvikejätelain hengessä kokonaisjätteen määrää, mutta erotella myös hyvin tarkkaan ruokahävikin määrä ja laatu, sekä mm. analysoida hävikin syntysyitä ja -lähteitä vertaamalla ruokalistaan ja jakson tapahtumiin.

Valitsemme Luken avulla vain yhden ravintolan mittausjakson kohteeksi. Valintamme kohdistui ravintolaan, jossa päivittäiset muutokset asiakasmäärissä on suuria, ja henkilökunta on pääsääntöisesti vaihtumaton, toisin kuin muissa ravintoloissamme, jossa käytetään runsaasti vuokratyövoimaa. Tälle henkilökunnalle pidettiin Luken toimesta selkeä koulutustilaisuus, jossa henkilökunta pääsi kysymään myös käytännön toteutuksesta kaikki mieltänsä askarruttavat kysymykset. Koin tämän tilaisuuden tärkeäksi mittausjakson onnistumisen kannalta. Kokeilu poikkesi ravintolan normaalista mittauksesta vain siten, että myös tuotantomäärät ja keittiöbiojäte kirjattiin ylös.

Tulokset:

Mittausjakson tulosraporteilta saatiin ravintolan odottamaa hävikkidataa sekä määrästä että laadusta. Luken vetämässä tulosten purkupalaverissa keskusteltiin sekä tutkijan että ravintolajohdon näkemyksistä hävikin syntyisistä ja lähteistä, mikä oli myös ravintolalle sen toimintaa avaavaa tietoa. Lukelokin laajan hävikkiraportin on tarkoitus toimia ravintolajohdon työkaluna hävikin ja kustannusten hallinnassa.

Kokeilu rajoittui vain yhteen ravintolaan, eikä sitä ole vielä toistettu.

Opit ja jatkokehitys:

Suurimpana yllätyksenä tuli yhden tietyn tapahtuman lautasjätteen määrä, joka oli moninkertainen normaaliimme verrattuna. Syitä tähän olemme pohtineet ja varmasti se tulee vaikuttamaan seuraavan saman tapahtuman suunnitteluun.

Haasteenamme isossa talossa on useampi yhtä aikaa toimiva ravintola, sekä jatkuvasti vaihtuva vuokratyövoima, jonka kouluttaminen mittaukseen on mahdotonta. Jatkossa toivomme laajenemista koskemaan muitakin ravintoloita, ja tarvitsemme



**Euroopan unionin
osarahoittama**



innokaupungit

apua myös keinoihin motivoida koko oma henkilökunta mittaamaan myös
vuokratyövoiman puolesta.

Yhteyshenkilöt:

- **Henna Merisalo, vastuullisuuskoordinaattori, Noho Messukeskus,**
henna.merisalo@noho.fi
- **Vesa Lampi, tutkija, Luonnonvarakeskus, vesa.lampi@luke.fi**