

Ryhmäaloite Pyhäjärven kaupunki

tekninen toimi/ruokapalvelu

Vasemmiston valtuustoryhmä esittää, että Pyhäjärven kaupungin ruokahuolto selvittää hävikkiruoan jatkokäytön erilaiset mahdollisuudet ja ottaisi käyttöön parhaimmat vaihtoehdot ruokahävikin pienentämiseksi.

Suomessa on useita kuntia, joissa ruokahävikin suhteen on tehty konkreettista työtä hävikin pienentämiseksi. Vaihtoehtoja on useita, mm. jäädytetty ruoka myydään ruokailun päätyttyä huokealla hinnalla, ruokaa voidaan tarjota järjestöjen ja seurakuntien kautta, sitä tarvitseville tai vaikkapa Joroisten mallin mukaisesti, jossa jäädytetty ruoka kuljetetaan nuorisotiloihin ja jaetaan sieltä.

Koko Suomen ravintola-alan ruokahävikki on 75–85 miljoonaa kiloa vuodessa. Suurin osa siitä koostuu linjastoruokailujen tarjoilutähteistä ja ylivalmistetusta ruoasta, joita ei voida hyödyntää uudelleen. Ruokailijoiden lautastähteiksi päätyy noin 4–8 prosenttia ruoasta ravintolatyyppistä riippuen.

Neljänneksen Suomen ravintola-annoksista valmistavalla koulusektorilla ruokaa jää syömättä alle 20 prosenttia, kun taas päiväkotisektorilla vastaava luku on yli 25 prosenttia. On arvioitu, että kouluissa ruokahävikistä koituvat kustannukset olisivat päivittäin noin 130 000 euroa ja vuositasolla noin 25 miljoonaa euroa.

Ruokahävikin aiheuttama hiilijalanjälki on valtava. Jos globaali ruokahävikki olisi valtio, sen hiilijalanjälki olisi kolmanneksi suurin Kiinan ja Yhdysvaltojen jälkeen.

Suomessa kotitaloudet heittävät vuosittain roskeen 120–160 miljoonaa kiloa ruokaa. Tämän määrän on arvioitu tuottavan yhtä paljon hiilidioksidipäästöjä kuin noin 100 000 keskivertohenkilöautoa.

Kuluttajat pystyvät valinnoillaan vaikuttamaan ruuan ilmastopäästöihin. Hiilijalanjälkeä on helppo pienentää, kun välttää heittämästä ruokaa roskeen.

Pyhäjärvellä 15.9.2019


Marita Kärkkäinen-Rytkönen

Teija Mykkänen

Irina Karvonen

Jarkko Karvonen

Martti Savolainen

Aimo Karvonen

Jere Hakkarainen

Jorma Leskinen

Jouni Jussinniemi

Marja Leena Våg