

Tiedote 29.8.2016

## **Hävikki viikko kannustaa ruokahävikin vähentämiseen**

**Maanantaista 29.8. sunnuntaihin 4.9. vietetään jälleen valtakunnallista Hävikki viikkoa. Kuluttajaliiton organisoimaa Hävikki viikkoa vietetään nyt neljännen kerran, ja mukaan on lähtenyt suuri joukko kumppaneita elintarvikeyrityksistä järjestöihin sekä kaupasta ravintola-alaan ja julkiselle sektorille. Viikon aikana järjestetään erilaisia tempauksia ja jaetaan aiheesta tietoa ympäri Suomen.**

*Ruokahävikki on merkittävä taloudellinen ja ekologinen ongelma, ja se on myös kohtuutonta luonnonvarojen haaskaamista. Ruokahävikin vähentämiseksi on jo tehty paljon niin Suomessa kuin EU-tasollakin, mutta siitä huolimatta koko ruokaketjulla - alkutuotannolla, teollisuudella, kaupalla, ravitsemispalveluilla ja kuluttajilla – on vielä paljon parannettavaa. Pelkästään kotitalouksissa menee syömäkelpoista ruokaa hukkaan noin 140 miljoonaa kiloa vuosittain.*

### **Esimerkkejä keinoista vähentää ruokahävikkiä ja saavuttaa taloudellisia säästöjä:**

- Julkisyhteisöissä, kuten kouluissa ja päiväkodeissa, on järkevää järjestää henkilökunnalle sekä eläkeläisille ja vähävaraisille mahdollisuus hyödyntää edullisesti päivittäisestä ruokailusta jäävää ylijäämäruokaa.
- Kotiin kannattaa ostaa ruokaa todellisen tarpeen mukaan eikä varastoida sitä liian suurina määriä. Kun suunnitellaan kerralla usean päivän tai koko viikon ruokaostokset, vähennetään tarpeettomia heräteostoksia, säästetään rahaa ja ehkäistään ruokahävikin syntymistä.
- Kylmässä säilytettävät ruuat on hyvä tuoda nopeasti kaupasta kotiin, ja säilyttää ne kotona optimaalisissa lämpötiloissa. Vilkaaisu jääkaapin sisältöön ennen kaupassa käyntiä helpottaa vähän aikaa säilyvien tuotteiden ostopäätöksissä.
- Lautaselle ei kannata ottaa kerralla kovin suurta annosta ruokaa vaan mikäli lautasen tyhjennyttyä on vielä nälkä, voi tarvittaessa santsata.
- Jos ei ravintolassa jaksa syödä koko ruoka-annosta, tähteet lautaselta kannattaa pyytää mukaan syötäväksi myöhemmin.
- Kahvia ja teetä menee paljon hukkaan, joten niitä on hyvä keittää mahdollisimman sopiva määrä kerrallaan.