

Arvoisa puheenjohtaja, valtuutetut ja hyvä yleisö

HÄVIKKIRUOAN HYÖDYNTÄMINEN

Ruokahävikki on syömäkelpoista ruokaa joka päättyy syystä tai toisesta roskiin tai biojätteeseen. Ruokahävikkiä syntyy Suomessa vuosittain yhteensä noin 360 miljoonaa kiloa, joista kotitalouksien on osuus yli 100 miljoonaa kiloa, joka taas on yli 30% kaikesta elintarvikeketjun hävikistä. Elintarviketeollisuuden osuus on noin 23%, ravitsemuspalveluiden noin 20% sekä kaupan osuus noin 16%. Kun syömäkelpoista ruokaa heitetään roskiin kaikki ruoan valmistukseen käytetty energia ja työpanos on tehty turhaan, ruokahävikillä on siis myös ympäristövaikutukset.

Ruokahävikistä tarjoiluhävikki on sitä jota jää syömisen jälkeen yli. Vaikka hävikkiä pyrimme välttämään, sitä välillä syntyy. Keskuskeittiöiden tarjoiluhävikkiä on muualla Suomessa hyödynnetty esimerkiksi ulosmyymisellä henkilökunnan lisäksi muillekin kaupungin asukkaille (esimerkiksi Soinissa kerrotaan näin tapahtuvan) tai järjestämällä niin kutsuttua hävikkiruokailua muutaman euron hintaan, josta esimerkiksi Tuusula uutisoi muutama viikko sitten. Tarjoiluhävikin määrän ja vaihtelun takia kunnan tulot ovat suhteellisen pieniä, mutta yksittäiselle ihmiselle ruoan ostaminen voi olla arkea helpottava vaikutus.

Esitämme että Haapaveden kaupunki selvittää keinoja keittiöiden ruoka- tai tarjoiluhävikin hyödyntämiselle.

Haapavesi 19.9.2022

Haapavesi-ryhmän valtuutetut ja varavaltuutetut



