

Jani Nieminen:

Kuinka paljon heität ruokaa biojätteeseen vaikkapa lounaslautaselta? Jokainen meistä varmasti syöllistyy tähän niin kotona kuin työpaikalla. Miksi ruokahävikki on ongelma? Ja miten sitä voitaisiin pienentää? Tänäpäin LAB Talkissa on vieraana Labin tekniikan yksikön TKI-asiantuntija Pasi Raja, joka työssään tutkii ja kehittää erityisesti teollisuuden ruokahävikin pienentämiseen liittyviä työkaluja. Hei, tervetuloa Pasi Raja. Mukavaa, että pääsit tänne LAB Talk:iin.

Pasi Raja:

Kiitos, kiitos. Oli mukavaa tulla tänne ja tosiaan minä olen nyt pari vuotta ollut täällä LAB-ammattikorkeakoulussa. Tausta on tuolta elintarviketeollisuudesta ja ruokahävikkiä on mulla ollut aina niin kuin sydäntä lähellä. Jos mennään eka tuohon hävikki ja ruokahävikki käsitteeseen, niin siellä oikeastaan termejähän on paljon siinä niin kuin monessa muussakin, mutta ne voidaan jakaa kahteen tällaiseen pääkategoriaan, että puhutaan elintarviketeollisuudesta, joka pitää sisällään sekä syötäväksi tarkoitettua ruokaa, sekä myös kaikki perunan kuoret, kahvinporot ja vastaavat. Sitten puhutaan ruokahävikistä, joka on sitten taas tämä edellä mainittu, ilman näitä syömäkelpot on osaa, mutta nämä menevät monesti ristiin ja enemmän puhutaan EU:ssa tuosta elintarviketeollisuudesta. Se on kaikki niin kuin syömättä ruokakuorineen ja päivineen ja Suomessa puhutaan ruokahävikistä, että se on se, mitä me syömme ja jätetään syömättä.

Jani Nieminen:

Okei, mielenkiintoista, mutta sinä menit suoraan asiaan ja tästä minä pidän. Sinä puhut tässä entisen ravintola-alan ammattilaisen kanssa ja ruokahävikki on minulle varsinkin tuttu käsite ja on tullut heitetty varmasti yli satoja, ellei jopa tuhansia kiloja ruokaa roskiin, kun sitä on tehty joko liikaa tai sitten asiakkaiden lautasilta, kun ne on menneet tiskiinkin tai jotain muuta, niin suunnilleen samoilla aihealueilla liikutaan, eikö näin?

Pasi Raja:

Kyllä, kyllä ja sitten kun tässä puhutaan ruokahävikistä, niin tähtään tuleen ruokaketjun kaikissa vaiheissa, että alkutuotannosta teollisuuteen, yrityksiin, kauppoihin ja ravintoloihin ja sitten tietenkin kotitalouden, että on se viimeinen hävikin aiheuttaa ja se on valitettavasti se isoin, mistä eniten sitten hävikkiä tulee. Tietenkin kun mietitään maanlaajuista hävikkiä, niin YK tutkii, että YK ympäristöraportin mukaan on se ruoka, mikä on oikeastaan valmista ruokaa eli mikä on sitten kauppoissa, ravintoloissa ja kuluttajilla, niin se on se hävikki. Tietenkin siitä puuttuu tämä alkutuotanto ja teollisuus, mistä tulee tietenkin tätä hävikkiä myös.

Jani Nieminen:

Kyllä, kyllä. Miksi ruokahävikki on sitten ongelma? Eikö se riitä, että se päätyy sentään sinne biojätteeseen, ettei sitä heitetä sekajätteeseen tai jonnekin energijätteeseen, vaan että se menee sinne oikeaan paikkaan?

Pasi Raja: No joo, täytyy sanoa, että kyllähän Suomesta on vähän paremmalla tolalla, että se ei mennä kaatopaikoille, mutta kyllä se maailma vielä valitettavasti päätyy myös sinne kaatopaikoille. No siinä on montakin aspektia, että miksi se on iso ongelma. Ensimmäinen on tietenkin se, että päästö kärsii nälästä ja samaa hengenvetoa me heitämme vuodessa ruokaa hukkaan noin miljardi tonnia. Se alkaa olla jo niin iso luku, että sitten ei osata sanoa, mitä se on yksikköinä, että se on noin yksi miljoonaa kiloa ruokaa, me hävitämme. Ja sama hengenveto, niin 783 miljoonaa ihmistä kärsii ruuan puutteessa ja tuolla hävikkimäärällä me voisimme ruokkia kaksi miljardia suomalaista ihmistä, joka syö tietenkin vähän enemmän kuin ihan mitä pitäisi. Eli se on yksi iso tekijä. Toinen tietenkin on tämä, mitä se aiheuttaa. Se kuluttaa tietenkin luonnonvaroja, eli hävikki vastaa noin 8–10 prosenttia kasvihuonekaasuja. Eli se menee ihan hukkaan ja EU:ssa tämä on vielä isompi, 16 prosenttia. Sitten kun mietitään sitä taloudellista kustannusta, että ruokahävikki on vuodessa tuhat miljardia euroa. Eli jos saisin tuon ruokahävikin rahat itselle, niin olisin vuodessa jo neljä kertaa rikkaampi kuin Elon Musk. Se on aika iso raha. Tässä on vielä se, että tietenkin me laitamme ruokaa hävikkiä, me jätämme syömättä, mutta sitten puhutaan nykyään vielä tällaista metabolisesta ruokahävikistä, eli ihmiset syö liikaa. Se on sitten asia vähän erikseen, mutta kuuluu tietenkin tähän hävikkiin, että sittenhän tulee kansanterveydenkin ongelmia. Me heitämme ruokaa roskeen ja samalla me syömme liikaa. Sitten iso osa ihmiset kärsivät nälästä, että tämä yhtälö oikein on fiksua.

Jani Nieminen:

On kyllä erittäin jännä yhtälö. Miten tämä voi olla? Sanon tähän täysin oman mielipiteen. Eli minun mielestäni on tosi hassua, että ravintoloissa ja kauppoissa on pakko heittää ruoat biojätteeseen suurimmilta osin. Meiltä on monessa paikassa, muistan, kun on kielletty, että sitä ruokaa ei saa viedä esimerkiksi kortin, sitä ei voi antaa kellekään, vaan se on pakko heittää biojätteeseen täysin hyvä ruoka kymmeniä kiloja, vaikka lasagneja päivässä roskikseen, koska ei voida tehdä jotain muuta. Tässä on jotain pielessä minun mielestäni, mikä voitaisiin ratkaista, mutta siinä on nyt taas joku byrokraattinen tai joku ongelma. Muistaakseni tässä oli syynä se, että sitä ei tehdä tarkoituksella liikaa, mutta voin taas muistaa ihan väärin, koska niistä omista ammattilaisajoista on aikaa. Mutta erittäin mielenkiintoista.

Mennään eteenpäin. Mitä sitten pitäisi tapahtua, että tämä ruoka hävikki puoli? Voisiko minun keinoistani olla jotain hyötyä? Voisi ehkä.

Pasi Raja:

Varmaan kaikista keinoista hyötyä. Kyllähän Suomessa on hyvin esillä tämä ruoka hävikki ja se tulee monesta vinkkelistä esille. Tietenkin EU on sitoutunut puolittamaan tämä ruoka hävikki vuoteen 2030 mennessä. Ei näytä kovin hyvältä, näyttää nyt siltä, että se tuplaantuu, ei puolitu. Jos tämä saataisiin puolitettua, niin se olisi, puhutaan täällä ammattikorkeakoulun maailmassa ja muutenkin täällä TKI-toiminnasta, niin se olisi aika monen innovaatio, koska se olisi 500 miljardin vuotuinen innovaatio. Se olisi aika monen innovaatio.

Tämä on tietenkin aika globaali ongelma. Kaikkihan keino tekee päde ihan kaikkia paikkoihin tässä maailmassa. Tietenkin kulttuurissa on paljon erilaisuutta. Jossain Kiinassa ruokaa pitää aina jäädä. Se kuuluu voimakkaasti kulttuuriin jossain maissa. Säilytysolosuhteet ruoalle ovat vähän huonoja. Teknologiset puitteet ovat huonoja, mutta jos lähdetään EU:sta ja tästä ihan länsimaista ja Suomesta liikkeelle. Jos puhutaan kuluttajasta, joka on isoin hävikin aiheuttaja, niin se on tietenkin sekä suoraan että välillisesti, koska sitten hävikkiä tulee kuluttajalle itsellään ja tietenkin se vaikuttaa niihin teollisuuden ja kaupan päätöksiin myös, että miten paljon esimerkiksi valikoimaa on ja sitä kautta tulee omat haasteensa.

Jos puhutaan kuluttajasta, niin kyllä asenteet ja kasvatus ja kaikista muusakin on se tärkein. Jos jätetään kotoa tai ei tule ruoan arvostusta, niin kyllä se on vaikea lapsen katto toteuttaa sitä, jos malli on huono. Valitettavasti tähänkin varmaan pätee se mihin moneen muuhunkin, mitä olen puhunut, että ehkä sitten kurjuudesta valitettavasti on liian pitkä aika, että sitten elämä on liian helppoa, että sitten ruokaakaan ei arvosteta silleen niin kuin pitäisi.

Yksi on tietenkin raflaava heitto, moni puhui, että ruoka on kallista, mutta onko se kuitenkin liian halpaa, kun sitten voidaan heittää pois. Kyllähän tietenkin osalla on sellainen tilanne, että sitten ei ole rahaa ruokaa ja osalla sitten on ehkä rahaa liikaa, että sitten ei mietitä sitä hävikkiä niin syvällisesti siellä. Onhan keskimäärin, jos Suomessakin puhutaan, niin kotitalouksien ruokakulut on kokonaiskuluista pienentynyt vuosien varrella, että tietenkin se ei ole enää niin iso tekijä.

Valitettavasti tällä yleistä ihmisten materiaalikeskeisyyttä halutaan kaikki uusia kännyköitä ja sitten vuoden päästä vaihdetaan se vaikea tarvis ja kyllä se sitten heijastuu tähän myös tähän syömiseen. Mulla on yksi esimerkki omasta kouluruokailu ajoista, että nykyään hän heitetään kouluissakin biojätteeseen ruokaa, mutta silloin kun olin vanhan miekkaa kypärä koulussa, niin silloin ei saanut jättää mitään ja silloin jos joku ei syönyt, niin joku toinen kaveri osti sen ruoan.

Eli silloin olen ostanut jokin IDN-luokalla, niin tuossa oli Mukkulan koulusta, niin ostin kaverilta pavut, kun se ei syönyt ja se on vieläkin pysty. Se lupasi kolme markkaa ja markan korkoa joka päivä ja tästä on mennyt nyt aika monta kymmen vuotta, että täytyy mennä kohta pyytää niitä rahoja takaisin. No joo, kyllä tämä on asennekysymys pitkälti tuossa kuluttajalla.

Tietenkin se ohjeistaminen on yksi, siitä tulee varmaan vähän myöhemmin, kerron lisää. No sitten on kaupat. Kaupoissahan nyt aika moni on törmännyt näihin punalaputukseen, että se on ihan hyvä idea. Tietenkin paljon puhutaan pakkauksen koko, että se onko se liian iso, niin kuin perhekoot pienenevät, isot ikäluokat on pieniä kotitalouksia, tarviiko ne pienempiä pakkauskoko ja sitten puhutaan paljon näistä paljoustarjousista kieltämisestä, ettei kuluttaja turhaa ostaa liikaa ruokaa.

Mutta kyllä mä tässä sanon sen, että se valikoimien suuruus on yksi homma. Kyllähän tuo, ku kattelee noit Prismoissa ja Citymarketissakin noita ruokahyllyjä, niin en mä tiedä tarviiko se kuluttaa 20 erilaista jugurttia tai 15 erilaista suklaapatukkaa. Sitä kautta kauppahan pystyy hyvin sitä hävikkiä hanksaamaan, mutta se tietenkkin vaatii siltä teollisuudelta sitä, että siellä on myyntiä aikaa paljon jäljellä. Sitten kun meillä on paljon erilaisia tuotteita, niin sitten miten se kiertää siellä teollisuudessa.

Eli teollisuudessa on omat varastot ja siellä on paljon erilaisia variantteja, ja osa kiertää ja osa ei kierrä. Se on vähän sellai ehkä mistä kuluttaja ei tiedä, että mihin se sitten häviää se, mitä kauppaan ei ota teollisuudelta vastaan. Siitä onkin sitten mennä ehkä tähän työhön, mitä nyt teen tähän teollisuuden toimenpiteisiin. Tietenkin hävikkiä vaikea sanoa, onko sitten hävikkiä, jos ei mitata. Eka meidän pitää mitata sitten hävikkiä, mitä teollisuudessa tulee, jonka jälkeen me pystytään perustelemaan se, että mitä sille ongelmalle pitäisi tehdä. Ja yleensä teollisuudessa varsinkin isommat firmat nykyään, kun tulee uutuustuote, niin pitäisi ainakin olla, ja osafirmassa onkin, että ajatellaan sitten koko tuotteen eri kaarin mallia, että mitä se tarkoittaa nyt, kun se uutuustuote tuodaan sinne markkinoille myös tälle ruokahävikin perspektiivistä.

Jani Nieminen:

Kyllä noi punalaput ja varsinkin resque ja tämmöiset on tosi tuttuja. Toi mitä sanoi, että onko ruoka liian halpaa, niin se alkaa olla uutisissa nyt lähiaikoina, että se olisi liian halpaa, mutta kyllä tietyllä tapaa ymmärtää, että mitä tarkoitat, että kun se on halpaa, niin kohteleeeko sitä ruokaa niin arvokkaasti, kuin mitä se kuuluisi kohdellaan. Jossain maissa on kulttuurissa tapa, että jos jätät yhden kriisin jyvän, niin se on heille sitten loukkaus, että oisi syönyt kokonaan ja näin, niin niitä ikävä paljon näkee, että heitetään ruokaa roskeen.

Mutta sitten taas se, että jos on varaa ostaa tuhansien eurojen tai tuhannen euron iPhone, ja mitä ne maksavat? aina ostanut iPhoneja sitten kymmeneen vuoteen, niin en enää muista, mutta ihan hirveästi ne maksavat liikaa, niin valitetaanko turhasta, että rahaa ostella semmoisia, mutta ei ole sitten ruokaa mukamas rahaa. Et eletään kuitenkin tosi mukavasti ja näin, ja sitten se ruokaa muka kallista.

Noh, se on niin monen asian summa, että ei sitä oikein voi tiettyyn asiaan sanoa, mutta olen huomannut tuosta resque sovelluksesta, sehän on hyvä tämmöinen ylimääräisen tai hävikiruuan jako tai myyntisovellus, niin olen huomannut ehkä siinä semmoisena, että siellä

ruuat, mitä myydään, niin ne on tosi kalliita. Et jotkut maksaa jopa 8 tai 10 euroa, et onko siitä tullut vähän semmoinen jopa yks myyntialusta muiden joukoissa, eikä sitten se alkuperäinen idea, eli myydään sitä hävikiruokaa vaikka eurolla, kahdella, kolmella tai jollain nimenomaan halvalla. Et tämän olen ehkä myös huomannut itse. Onko sinulla mitään?

Pasi Raja:

Joo, kyllä oon samaa mieltä, et varmaan siinä, siis ideahan on hyvä ja varmasti tarkoitus on pääasiaan toimiva, mutta tietenkin tulee aina näitä lieveilmiöitä, mutta kyllä olen vähän huomannut sen sama huomaa, että tietenkin se tavara liikkuu sitten, jos se oisi halvempaa, varmaan siitä tulisi suosituampi, mutta siinä on aina se varjopuoli, mikä on vähän tässä teollisuudenkin tästä tuotetta, mikä ei mene kauppaan, missä on vielä myyntiaikaan jäljellä, että sit se kuluttaja ei ehkä ostaa enää normaalihinnalla tuotetta, vaan se kyyttäilee niitä tarjouksia, et siinäkin on vähän sellaan tietty noin rajanveto aina.

Jani Nieminen:

Samahan voi olla näissä punalapuissa, et jengi tulee tuonne kauppa vähä ennen yhdeksää ja sit katsotaan sieltä mitä siellä on ja ottaa kaiken koriin mukaan ja suunnittelee sit siitä viikon ruuat ja laittaa ylimääräiset takaisin hyllyyn ja lähtee kassalle. Mutta ei siitä sen enempää, siinä minä en ole asiantuntija enää tuossa kaupan puolestaan tai teollisuuden puolella, niin mennään eteenpäin. Eli olet projektipäällikkönä tammöisessä Hämillis-hankkeessa, joka kehittää Hävikin pienentämisen työkalua erityisesti siellä teollisuusyrityksissä. Kerro lisää tästä ja mitä te ootte oikeesti tekemässä?

Pasi Raja:

Joo, eli näissä hankkeissa on aina tällä kiva nimi niin tääkin Hämillis, se on Hävikki minimiin, Lisäarvo maksimiin, siitä tulee tää Hä-mi-lis. Tämä on yhteistyössä Hämeen ammattikorkeakoulun, Hämeen ammatti instituutin kanssa sekä myös LAB, LAB on tässä mukana, eli tämä on kolmen oppilaitoksen yhteishanke. Hamkilla ja Hamilla on enemmän tämä sivuvirrat ja LABilla, missä oon projektipäällikkönä, on sitten tämä Hävikki.

Tässä on kaksi asiaa, mitkä menevät monet ja ristii, tää Hävikki ja sivuvirrat, eli mä voisin oikeastaan tälle lyhyesti havainnollistaa sitä, että kun kehittää kahvia, niin kahvin purut on sivuvirta tai porot, mitä jää ja sit se kahvi, jossa et juo sitä, se on Hävikkiä. Sivuvirrat tulee koko ajan prosessissa, eli tässä mun esimerkissä, missä oli tää kahviesimerkki, eli ne on niitä kahvin poroja ja sit itse Hävikki on sitä, että se kahvi jää juomatta, eli se johtuu aina jostain syystä, joku menee pieleen, sivuvirtaa tulee, niin siinä ei välttämättä me mikään pieleen. Tää on jaettu silleen, että Hamki ja Hami hoitajatat sivuvirta-hommaa ja sitten Läbillä on tää

Hävikki, että ne on sinänsä hyvä tällä hanke, missä on oikeestaan aika lailla samanlainen asia ja tehdään kimpassa sitä. Mitä me sit tehdään, niin jos puhutaan eka LAB:istä, niin Suomessa on yli 2600 elintarvikäläinrytystä, mistä 70 prosenttia on pieniä viiden hengen yrityksiä, että tietenkin nää Hävikki-työkalut ja Hävikkin vähentäminen, näissä isommisyriyksissä, niissä on jo omat prosessit, niillä on omat organisaatiot, mutta tietenkin suuri osa on näitä pieniä yrityksiä, niin niillä menee, ne on niin kädet savesti, niin menee se aika siihen, mikä millonkin on se akuuteen homma, eli siihen tämä sopii hyvin, että vähän jeesata näitä 70 prosenttia näistä pienistä yrityksiä, varsinkin tietenkin tässä Hämeen alueella, että kun tämä hanke on Kanta-Hämeen ja Päijät-Hämeen hanke.

Tosiaan sitten tuo Hämeen ammattikorkeakoulu ja Häme-instituutti, niin ne on enemmän sivuviran kanssa puuhailee, totta kai tehdään yhteistyöstä sitä hommaa, mutta siellä vähän kun puhuttiin tuosta elintarvikäjätteestä ja ruokahävikistä, niin Hamki ja Hammi pyrki löytämään tälle sivuvirrälle, mikä on oikeestaan syömä sillä hetkellä, menee sitten ruuasta siitä ruokavirrasta ohi, niin sille jotain arvojaekomponentteja, että puhutaan sivuvirroista, puhutaan oluenteosta tulevasta mäskistä, josta tietenkin on kokeiltu kaikkien leipää ja sitten on tehty vaikka huonekaluja puristamalla jotain levyjä ja sitten maitoteollisuudesta tulee tietenkin tämä Hera-juuston valmistuksessa, niin siitä on käytetty elintarvikkeiksi ja he ovat tämän kanssa tekemisissä enemmän.

LABilla on tämä hävikin vähentäminen sitten tämän työkalun luominen. Tosiaan, kun puhuttiin tuosta hävikistä ja sitten puhuttiin teollisuuden hävikistä, niin tietenkin Suomessa on 5 miljoonaa kuluttaja, elintarviketeollisuus on aika pitkälti paikallista, niin kuluttajilla on tietenkin tarve niille vaihtoehtoilla aika samoja 5 miljoonaa kansantaloudessa kuin esimerkiksi 200 miljoonaan taloudessa ja sitten tietenkin Suomessa, kun on 5 miljoonaa, niin se ostovoima on pienempi ja sitten me halutaan kuitenkin erilaisia tuotteita mahdollisimman laajalla skaalalla, niin siinä on omat haasteensa, että jokainen ymmärretään sen, että kun me tehdään paljon pieniä määriä pieniä tuotteita, niin niitä esimerkiksi elintarviketeollisuudessa vaihtoja tulee paljon aloituksia, lopetuksia, niistä tulee omat hävikit.

Mulla on esimerkki, pääsin käymään tuolla Kraft Foodsin keksitehtaalla tuolla Portlandissa tos kymmenkunta vuotta sitten ja tietenkin Jenkkimarkkina on vähän isompi kuin tää Suomen markkina, niin se keksitehtaalla se oli kymmenen kertaa isompi kuin tämä Fazerin Vantaan tehdas ja siellä oli viisi linjaa ja viisi tuotetta. Samaa hengenvetoa sitten jossain Suomessa, niin volyymit ovat kymmenen kertaa pienemmät ja tuotevariaatiot on kymmenen kertaa enemmän, niin siinä on ja se yhtälö, minkä helposti huomaa, että se hävikkikin on varmasti suurempi siellä suomalaisessa teollisuudessa.

Mutta nythän hallitusohjelmakin on tämän elintarvike viennin kaksinkertaistaminen, niin tämä on helppo ratkaisu, että lähdetään viemään enemmän elintarvikkeet maailmalle, niin sarjatkin tulee pidemmäksi ja ei tarvita niin paljon tuotteita ja saadaan pidempiä sarjoja, mutta ehkä se ei ihan näin yksinkertaista kuitenkaan tule olemaan, mutta tällaista lyhyesti.

Jani Nieminen:

Nyt kun vielä muistan, niin sanoit jo tuolla aikaisemmin, että pitäisikö kieltää nämä määrälennukset, vai mitkä olikaan sinun tarkat sanat siinä, mutta se, että myydään jotain tuotetta ja tuosta kolme yhden hinnalla tai muuta, niin olen itse asiassa kiinnittänyt samaan huomiota kaupassa, varsinkin tuossa hyvänä esimerkkinä Ben & Jerry's-jäätely, nehän maksaa normaalisti jonka 7,5 euroa ihan jäätävän paljon yhdestä purkista jäätelyä, ja eihän niitä kukaan silloin ostaa, mutta kun ne on niin usein siinä, osta kolme kympillä tarjoukseen, ja sitten tutut aina sanovat, että joo, ostin tuossa Ben & Jerry'sia, kun sai kympillä kolme kappaletta jäätelyä, ja sitten siinä mietin päässäni, että ehkä kommentoinkin heille, että ostit kolme purkkia, kolme litraa jäätelyä, ja maksoit tuota kymmenen euroa siinä, eli ostit varmaan puolikiloa sokeria, puolen kiloon sokeripaketin kympillä ja vähän mausteita siihen päälle, ja teet tämän monta kertaa vuodessa, mitä niitä tarjouksia tulee, joku neljä, viisi kertaa vuodessa eri kauppoihin, aivan, ja niin kyllä tajuan pointtisi, mitä sanoit silloin aikaisemmin, että pitäisikö määrälennuksia kieltää, niissä tuntuu olevan aika vähän järkeä, jos ollenkaan.

Pasi Raja:

Tässä on tietenkin se hyvä puoli, että puhutaan jäätelystä, että aina jos otat määrälennuksia, niin ne ei sinänsä ole huono asia, jos ymmärrät sen, että pystyt pakastamaan esimerkiksi niitä, eli silloin se talouttasi tasapainotat sillä, joka on ihan järkevää, mutta tietenkin kun puhuttiin tästä metabolisesta ruokahävikistä, että jos syöt sen kolme jäätelyä ja sen sama hengenveto kuin sen yhden, niin sitten mennään taas sitten hävikistä vähän jo eri puolelle, ja se voi olla jopa vielä pahempi asia.

Jani Nieminen:

Just näin. Mutta jos mennään eteenpäin, niin miten yleensä mielestäsi Suomessa sitoudutaan elintarvikehävikin pienentämiseen? Olemmeko me nyt aivan toivottomassa tilanteessa? Millaisia asenteet on ollut? Ja kuinka pärjätään me suomalaiset versus muu maailma tässä asiassa?

Pasi Raja:

No joo, eihän Suomessa asiat ole niin kuin jokainen varmaan sen pystyy kuvittelemaan ihan niin huonosti kuin monessa muussa paikassa, mutta kyllä me jäänään tuossa ruokahävikissä tai elintarvikejätetulosissa sen keskiarvon alapuolelle, ja kyllä ainakin itse olen huomannut se, että kyllä tämä ruoka-arvostus on tietyllä tavalla nousussa, että kyllä sitä puhutaan enemmän ja enemmän, ja se tulee monessa asiassa esille. Täytyy sanoa, että siitä pitäisi, mitä se on tuon mediassa ja mitä enemmän on näitä ruokaohjelmia, ja mitä enemmän

tällaista mielipidevaikutusta, että nostaa sitä asiaa esille, niin kyllä sitä kauttahan se arvostus minun mielestä kasvaa. Ja sitä olen miettinyt, että mikä se voisi olla se juju, että millä sitten saisi pienennettyä. No okei, en vaikeuttaa sitten maailmanlaajasti kantaa, siellä on erilaisia hommia, mutta kyllähän mehän on aina oltu kateellisia niitä naapurin Mersusta, että meidän pitäisi jotenkin saada tästä ruokahävikissä niin trendikäs juttu, että sillä voisi ylpeillä, että ei sitten ruokahävikkiä tule. Se on varmaan se yksi homma, ja tietenkin näitä erilaisia työkaluja varmaan on, mutta mikään niistä työkaluista ei välttämättä yksin pelasta maailmaa.

Mutta pikkuhiljaa ja asennekasvatuksen kautta, että kotoa lähtee kaikki tekeminen. Koulutkaan eivät pysty ratkaisemaan pelkästään, jos asenteet ovat jo vinoutuneita, kun lapset tulevat kouluun. Mutta joka paikassa, kun osataan tuoda asia esille ja sitä hypetetään, niin sitä kautta varmasti se tulee pienemään.

Mutta haaste on kova, kuten tuossa puhuin, ruokahävikki on valtava ongelma, ja nyt valitettavasti näyttää, että se ei ole puolittumassa, että meillä kaikilla on aika paljon tekemistä.

Jani Nieminen:

Hei, vielä yksi kysymys, kun muistan. Puhuit tuossa metabolisesta ruokahävikistä ja minä vanhana ravintola-alan ammattilaisena, niin mitä mieltä olet siitä, että pitäisikö buffetit muuttaa maksamaan ruoan määrän mukaan?

Pasi Raja:

No tuo on helppo vastaus, pitäisi.

Jani Nieminen:

Pitäisi.

Pasi Raja:

Olin Ahvenanmaalla käymässä kaurisjähdissa pari viikkoa sitten, ja siellä Ruotsin laivalla oli tällaisia. Eli ostat kilojen tai grammojen mukaan ruokaa, ja silloin et varmasti niin herkästi ota liikaa, koska se on niin konkreettinen asia, että jokaisesta ruokapalasta maksat.

Jani Nieminen:

Kyllä. Tästä puhuttiin juuri ystäväporukan kanssa, että tulee usein otettua lautanen aivan täyteen, ja sitten kaikki leivät, maidot ja muut siihen. Sitten on ihan tosi ähky, jos jaksat edes syödä kaiken sen jälkeen. Ja sitten mietitään, mistä se johtuu, niin se on vain se, että rahalle pitää saada vastinetta, että eihän siinä mitään muuta ole. Ja tuo voisi olla erittäin hyvä tapa. Onkohan sitä kokeiltu joskus? Tämä ei varmaan ole pienissä määrin, mutta joskus aikaisemmin historiassa.

Pasi Raja:

On sitä varmaan kokeiltu, ja onhan vastaavia sellaisia, että tämä on ehkä parempi näin päin, että on ravintoloita, jotka sakottavat tietyllä tavalla ruokahävikistä. Kyllä keppi ja porkkana toimii monessa asiassa.

Jani Nieminen:

Toki näitäkin uutisia on nähnyt, että ruokaa piilotetaan penkeille ja muualle. Lautanen, jossa on tähteet, jätetään penkille ja lähdetään muka tyhjällä lautasella pois. Toki tässä on tämäkin puoli, mutta ei siitä sen enempää. Tästä voisi puhua, vaikka kuinka paljon, mutta meidän täytyy joskus lopettaa. Viimeinen kysymys. Mitä te teette omassa kotitaloudessanne? Onko teillä jotain hyviä vinkkejä hävikin pienentämiseen?

Pasi Raja:

No joo, meidän perheessämme tämä on mennyt vähän överiksi, mutta meillä pyritään pitämään ruokahävikki minimissä ja sanotaan, että meidän kotitaloudessamme tulee varmaan muutamia kiloja ruokahävikkiä. Totta kai siellä on jotain kuoria ja muita, jotka lisäävät kokonaisvolyymiä, mutta meillä oli jossain vaiheessa sika takapihan navetassa ja se söi näitä kuoria ja muita. Kyseinen sika pääsi kolme kertaa kymmenen uutisten loppukevennykseen. Ei tästä ruokahävikistä, vaan muista syistä. Nyt meillä on myös kanoja, eli jos jotain jää, niin meillä on seuraava steppi. Tämä menee vähän hifistelyn puolelle ja kaikille tämä ei toteudu, ei kerrostalossa tietenkään pidetä kanoja parvekkeella. Mutta on luotu malleja, miten hävikin voi ottaa haltuun, on listoja, erilaisia listoja. Nämä ovat tosi simppeleitä ja moni pitää näitä itsestäänselvyyksinä, mutta jostain syystä näitä ei vain noudateta.

Tottakai älä mene nälkäisenä kauppaan. Sitten ihan ehdoton, että sinulla on ostoslista, kun menet kauppaan. Kannattaa katsoa aina jääkaappiin ennen kuin menee kauppaan. Pitäisi vähän suunnitella. Puhutaan, että hyvin suunniteltu on puoliksi tehty, se pätee myös tässä. Sitten juuri nämä, että ei osta liian vanhaa tuotetta kaupasta. Tottakai ongelma siirtyy ehkä

jollekin muulle siellä. Ja sitten se, että jos ruokaa jää, niin mieti, miten sen käytät. Pakastatko sen vai syötkö seuraavana päivänä? Otatko töihin ruuaksi? Nämä ovat loppujen lopuksi aika simppeleitä asioita. Mutta kaikessa tekemisessä pitää olla asenne kohdallaan.

Jani Nieminen:

Nämä ovat tosi helppoja nämä listaamasi. Nämä ovat helppoja, kun sitä halutaan tehdä. Ei ole vaikea suunnitella. Ei ole vaikea katsoa, mitä jääkaapissa on ennen kuin menee kauppaan. Mutta vielä viimeinen kysymys. Miksi teidän possunne on ollut uutisissa?

Pasi Raja:

No joo, se oli sellainen tarina, että silloin mentiin naimisiin. Tietenkin maatilalta, kun naidaan likka, niin sille pitää antaa myötäjälahja. Appiukko oli hommannut minulle sian myötäjälahjaksi. Sitten kun oltiin kirkossa, niin kirkonmenon aikaan, kun tultiin juhlapaikalle Pennalan seurantalolle, niin sika oli karannut. Ja sitten se pääsi mediaan. Se oli ensin Etelä-Suomen Sanomissa ja Ilta-Sanomissa. Ja sitten se pääsi kymmenen uutisten loppukevennykseen. Ja sitten se oli vähän, sanotaan ei varmaan kesän aikaa, niin ei ollut jutunjuurta niin hirveästi. Saati sitten aikaa, kun oli nämä liekkisonnit ja vastaavat, että Suomi seurasi, mitä sialle käy.

Jani Nieminen:

Aivan, aivan. Vähän niin kuin Haminan mursu.

Pasi Raja:

Niin, Haminan mursu. Ja tietenkin näitä eläinaiheisia kevennyksiä, niistä tykkää kaikki.

Jani Nieminen:

Kyllä, se on aivan totta. Mutta hei, kiitos paljon, kun olit vieraana LAB Talkissa. Se oli mukavaa aihetta ja tästä voisi puhua, vaikka kuinka paljon lisääkin, mutta lopetetaan tältä.

Pasi Raja:

Ja muistakaa nyt kun joulukuu tulee, että älkää syökö liikaa ja älkää jättäkö hävikkiä.

Jani Nieminen:

Hetkinen nyt, en voi luvata mitään.