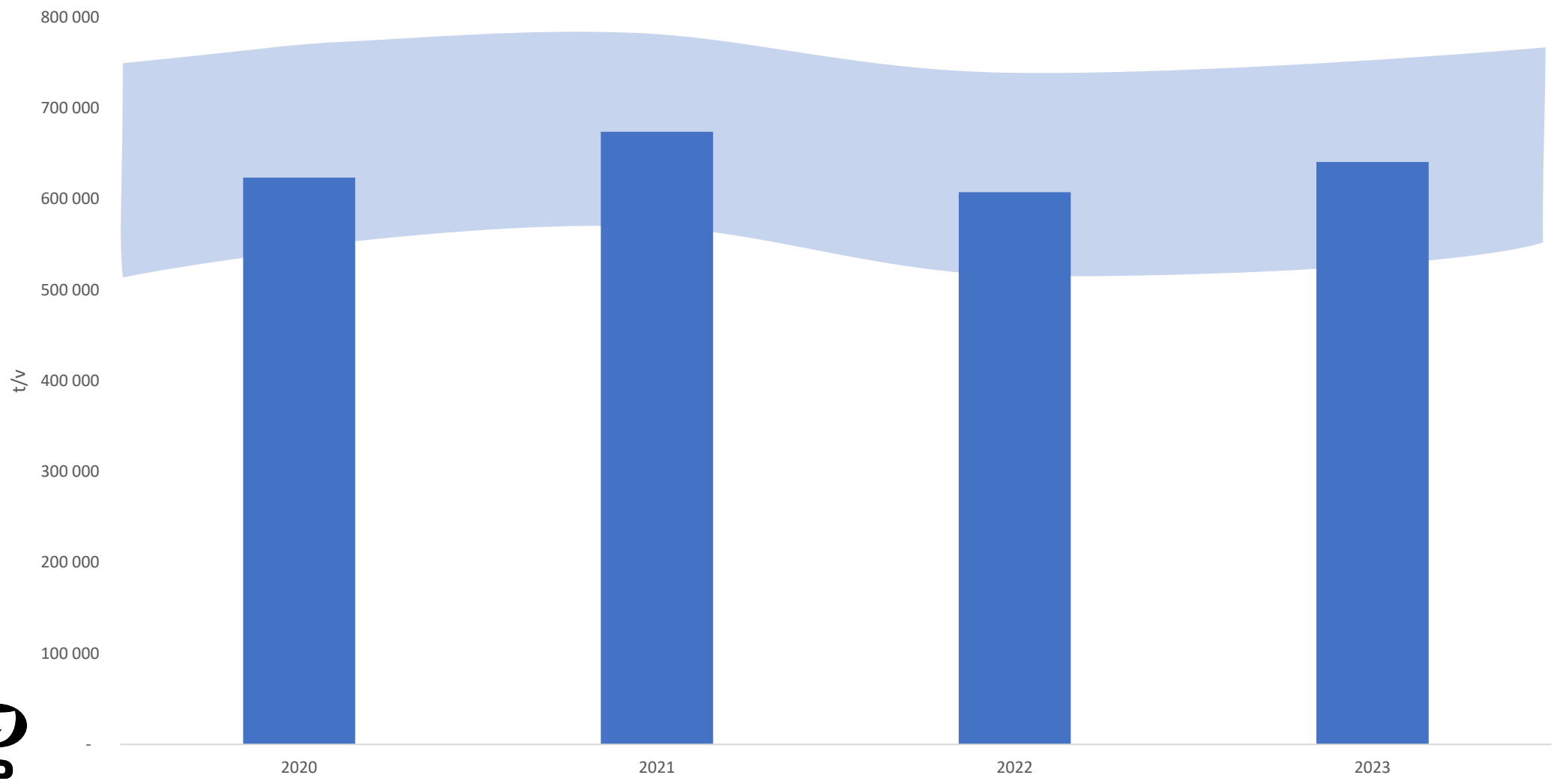


Inspiraatiota ruokahävikin vähentämiseen

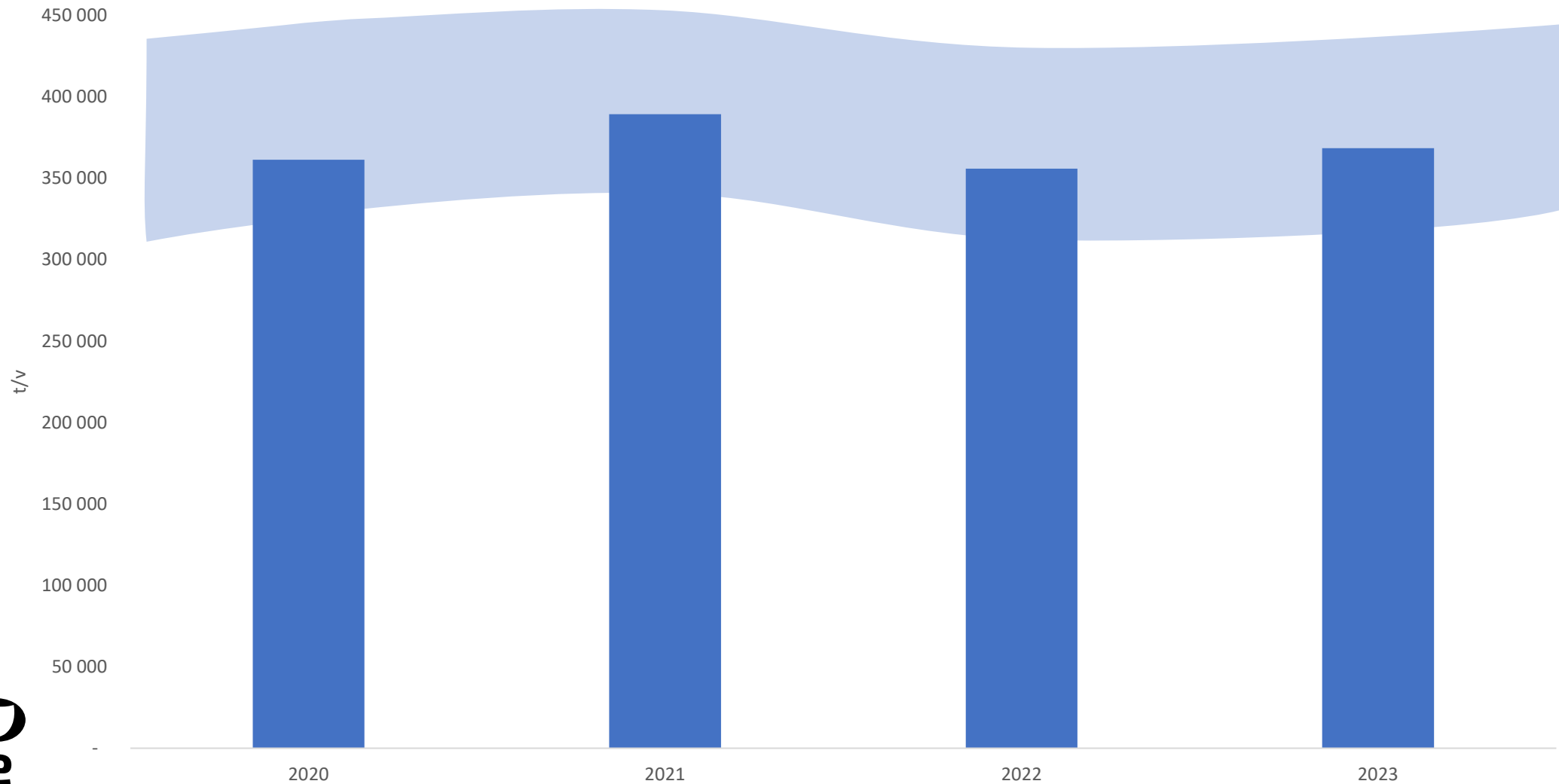
Hanna Hartikainen &
Marleena Lonna



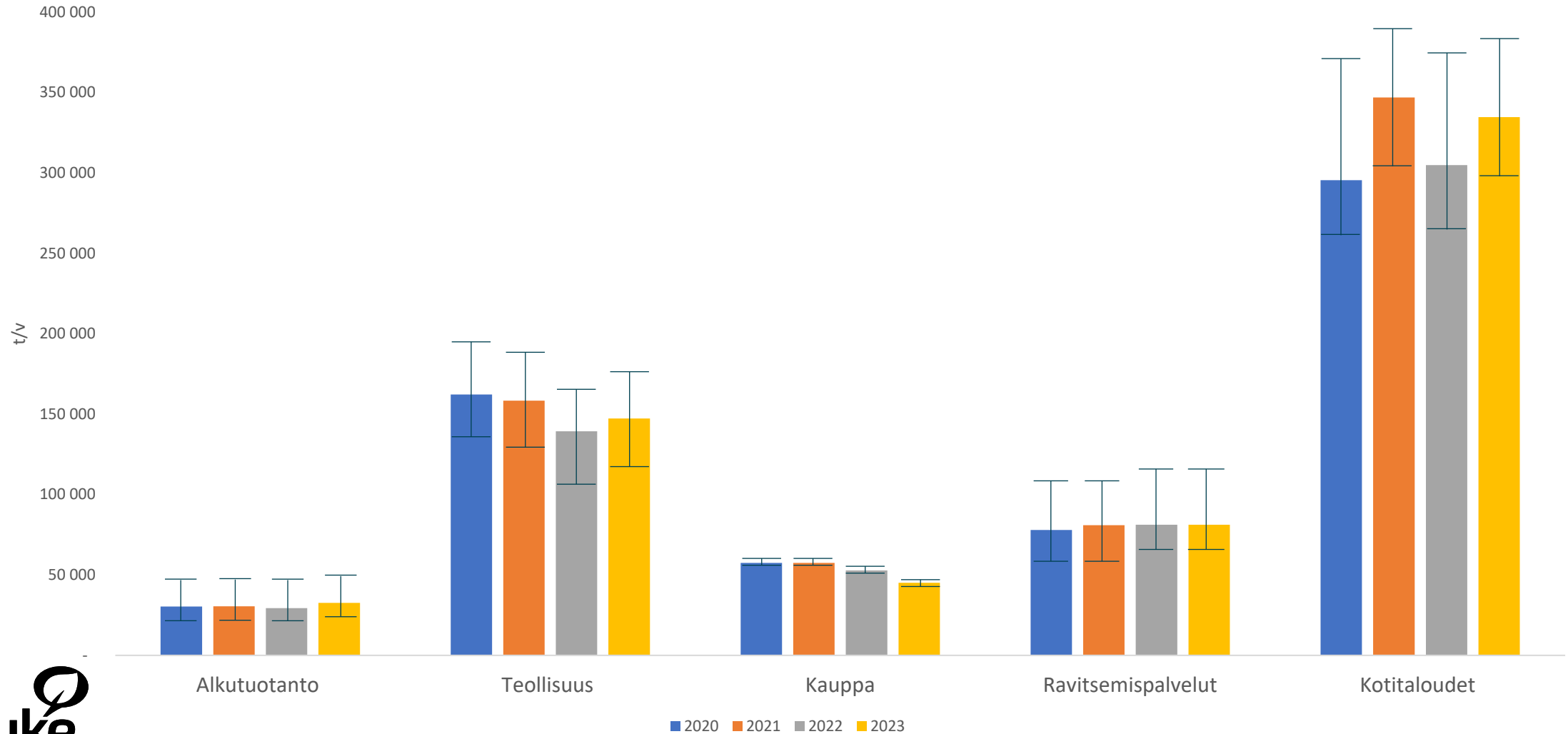
Elintarvikejäte 2020-2023



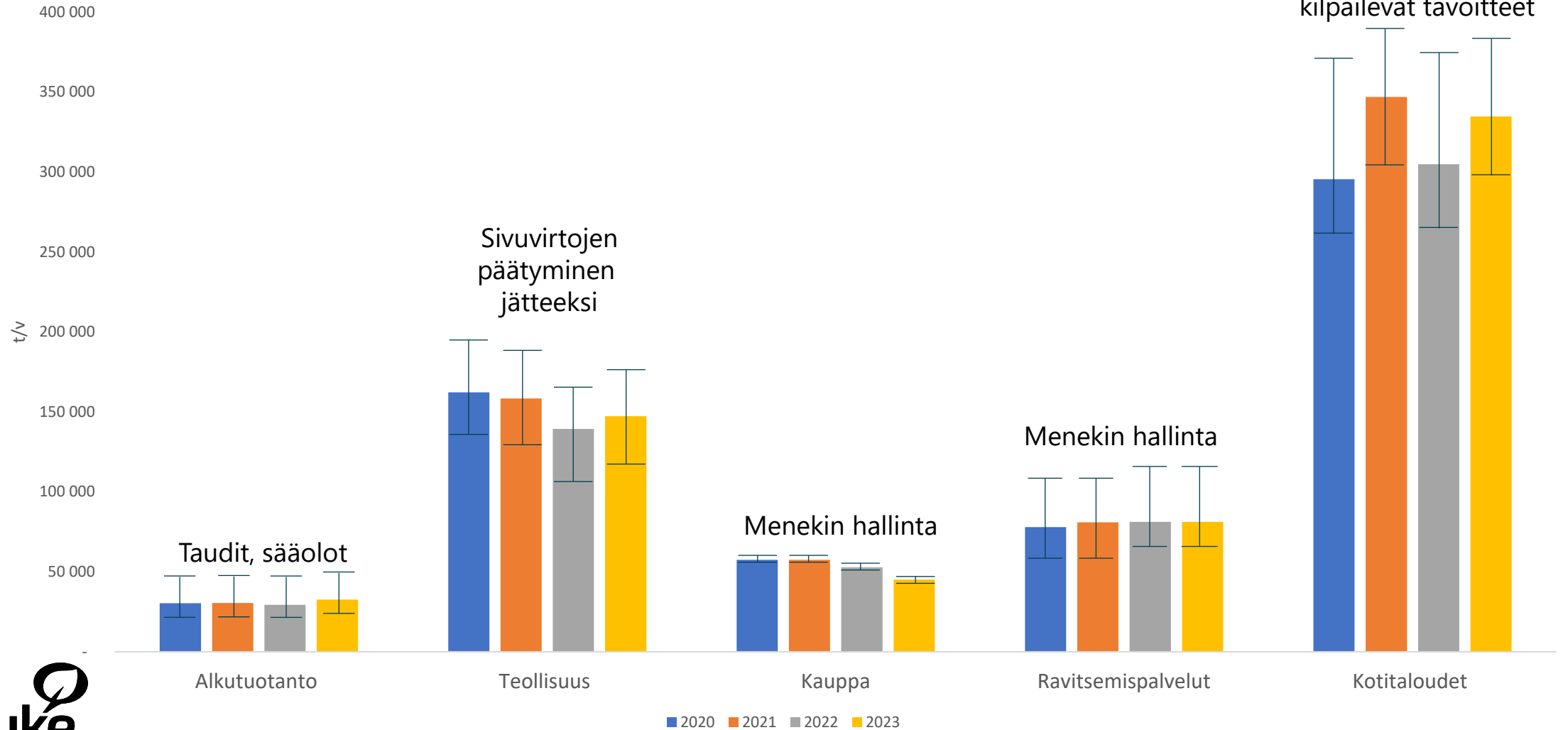
Ruokahävikki 2020-2023



Elintarvikejäte ketjuvaiheittain 2020-2023

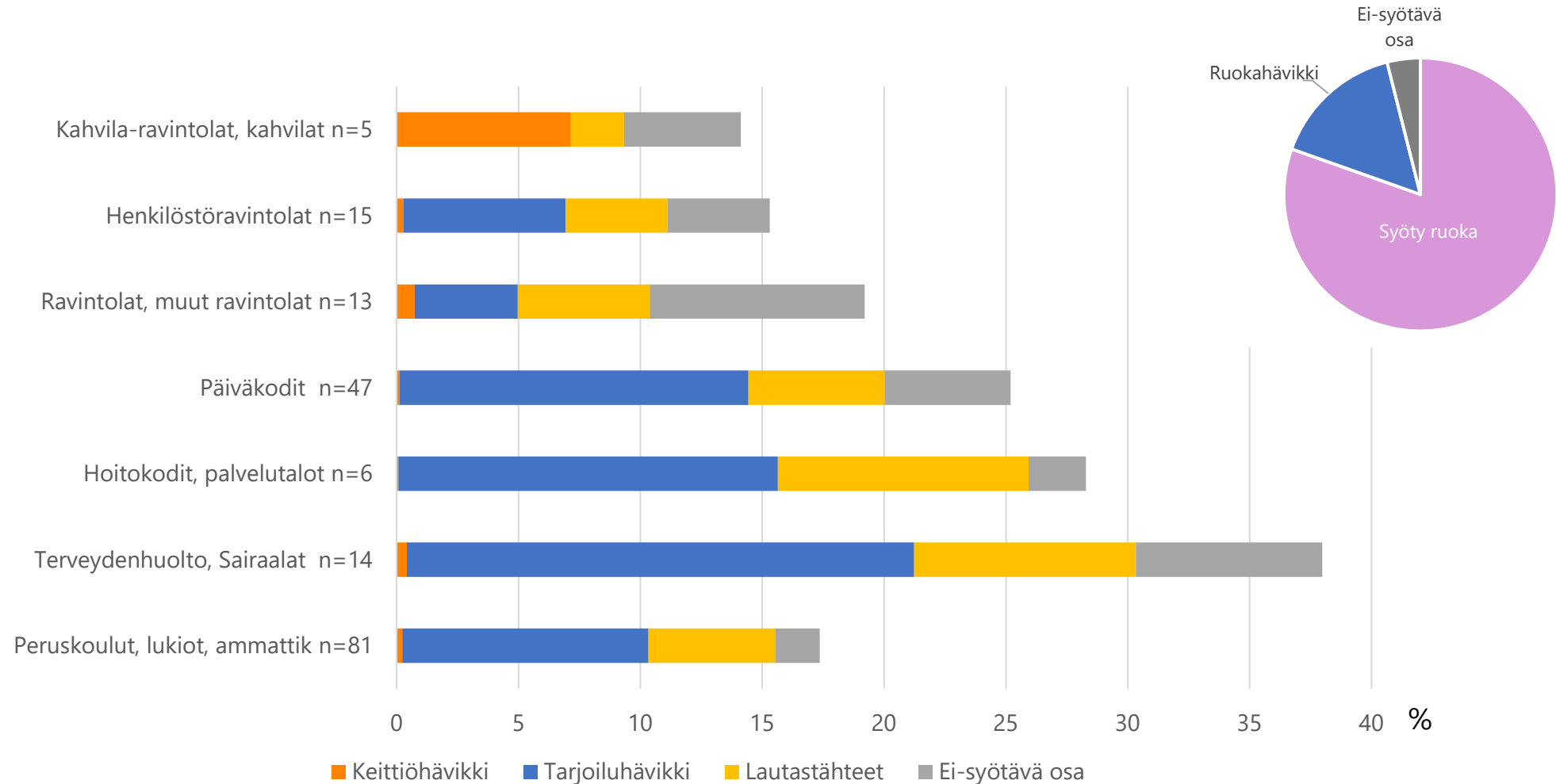


Elintarvikejäte ketjuvaiheittain 2020-2023



Ravitsemispalvelut

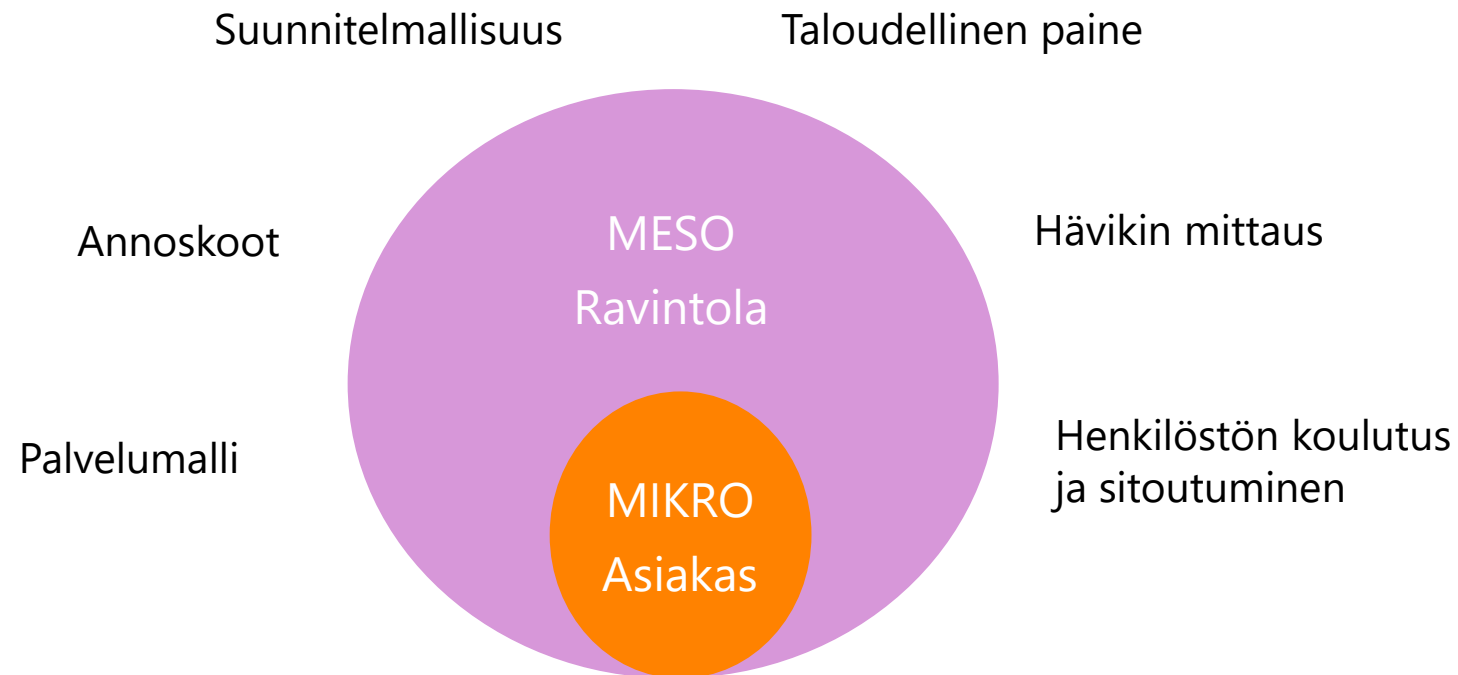
Elintarvikejäte ravitsemispalveluissa suhteutettuna syötyyn ruokaan 2020-2023



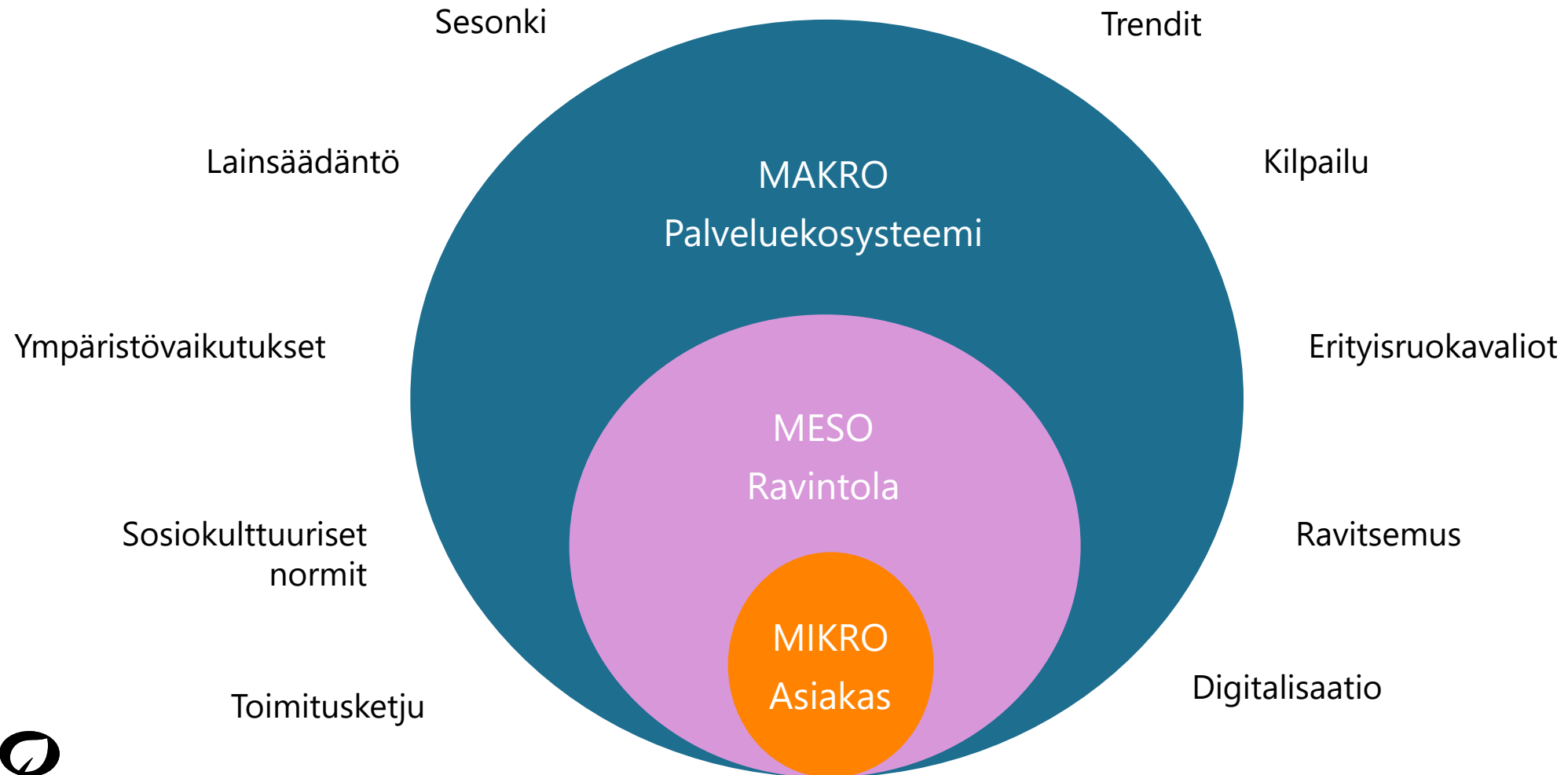
Hävikkiin vaikuttavat tekijät voidaan jakaa eri tasoihin

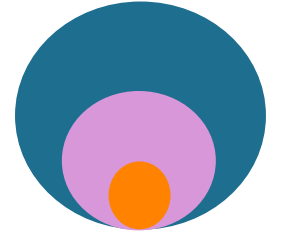


Hävikkiin vaikuttavat tekijät voidaan jakaa eri tasoihin



Hävikkiin vaikuttavat tekijät voidaan jakaa eri tasoihin



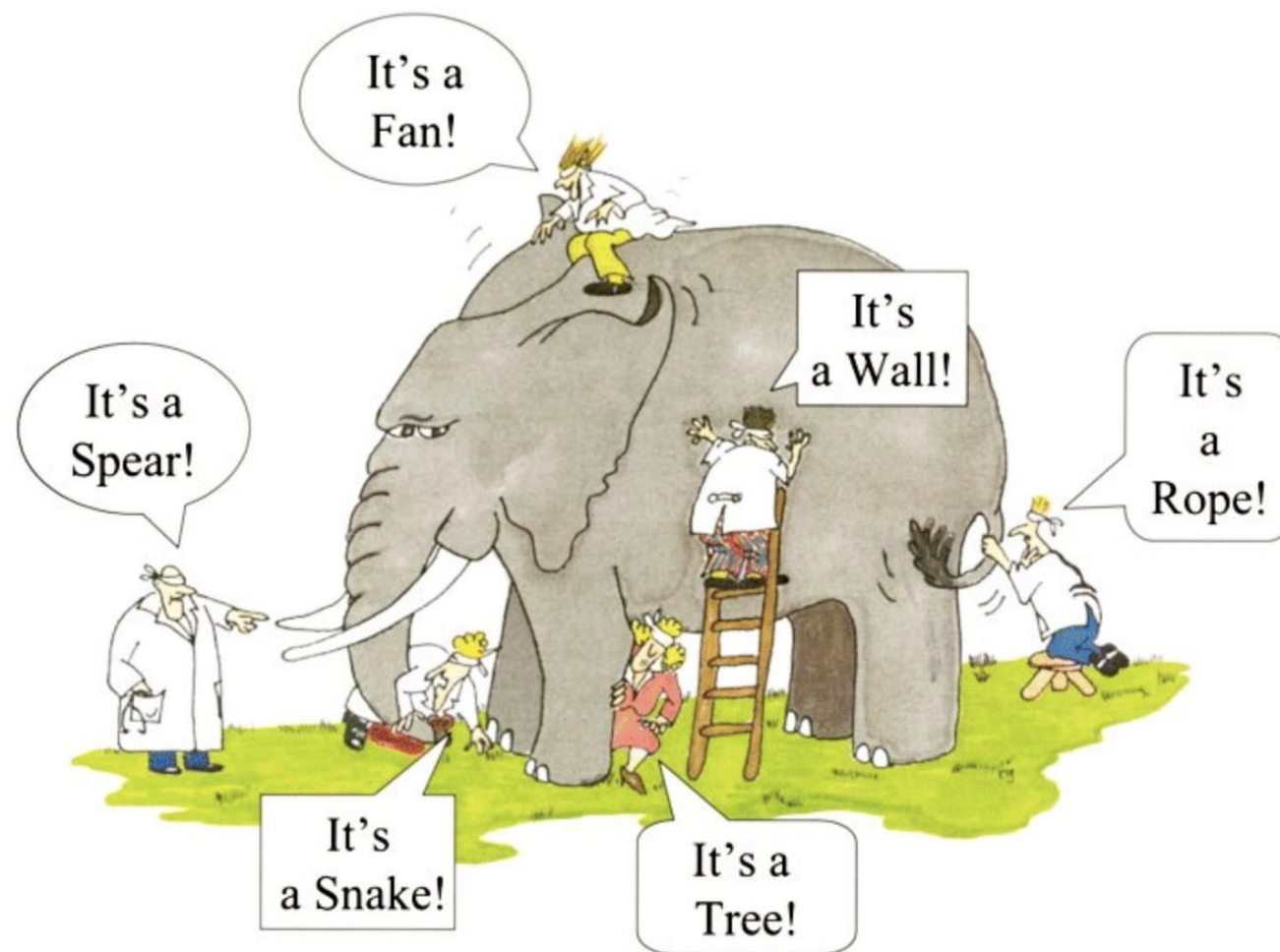


Esimerkki – ratkaisun tunnistaminen

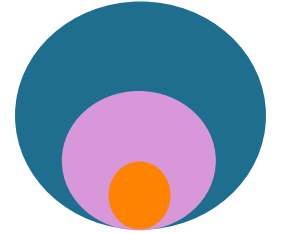
Ravintolassa syntyy runsaasti tarjoiluhävikkiä. Sitä jo **mitataan** ja **henkilöstöä on koulutettu**. Ongelmaksi kuitenkin koetaan **haasteet ennustaa asiakkaiden määrää**. Yksittäisen kuluttajan saapumiseen ravintolaan vaikuttaa mm. **mieltymykset** ja siksi **alueen kilpaileva tarjonta** hankaloittaa ennustettavuutta. Ravintola pyrkii **maksimoimaan myynnin** ja **minimoimaan riskin, että ruoka loppuisi kesken**, mikä voi johtaa **negatiiviseen asiakaskokemukseen**.

Kuinka monta vaihtoehtoista ratkaisua tunnistatte hävikin vähentämiseksi? Esimerkkejä:

1. Poliittinen ohjauskeino: hävikin vähentämiseksi vahvempi kannustin (vs. myynnin maksimointi) ●
2. Ennustejärjestelmien kehitys● ja investointi niihin●
3. Tarkastellaan ruoan loppumisen riskin todennäköisyyttä ja vaikutusta ●
4. Hävikin mittaamisen tarkentaminen ja henkilöstön jatkuva koulutus ●
5. Kiinnostavampi ruokalista ja markkinointi, ravintolan muut edut: viihtyvyyteen panostaminen (vs. kilpailu) ●●
6. Asiakaskokemuksen hallinta: viestitään, miksi osa ruuista on loppunut ●●
7. Asiakaskokemuksen hallinta: "ruoka loppui, mutta tässä sinulle alennuskuponki" ●●
8. Ylijäämäruoka jaetaan alennettuun hintaan tai lahjoitetaan päivän lopuksi. ● Lainsäädäntö tukee●



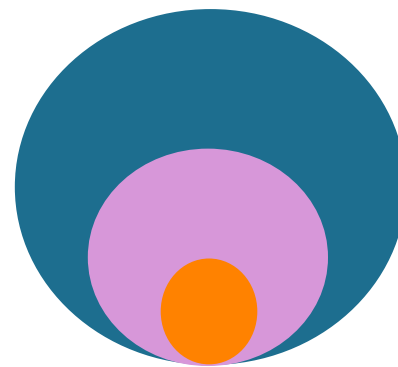
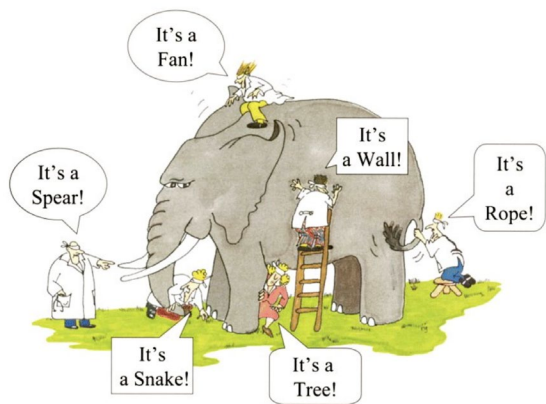
Esimerkki – ongelman muotoilu



*Vanhainkodissa syntyy merkittävää lautashävikkiä. Sitä **mitataan** ja **henkilöstöä on koulutettu**, mutta asukkaiden **vaihteleva ruokahalu ja terveydentila** vaikeuttavat tarkkaa ennustamista. **Erityisruokavaliot ja ravitsemukselliset tavoitteet** lisäävät annosten suunnittelun haastetta. **Henkilöstön pelko** siitä, että asukas ei saa riittävästi ravintoa, johtaa usein ylimääräiseen ruokaan.*

Miten ongelman voisi muotoilla toisin? Onko ongelma lautashävikki, vai...

1. ...että annoskoko ei vastaa asukkaan ruokahalua? ● ●
2. ...että asukkaiden ruokahalu ja vointi muuttuvat nopeasti? ●
3. ...että ruokailutilanne ei tue syömistä (aika, apu, ympäristö)? ● ●
4. ...että ravitsemustavoitteet (energia, proteiini) ohjaavat varmuuden vuoksi suuriin annoksiin? ●
5. ...että tilauksia ei voida muuttaa riittävän lähellä ruokailuhetkeä? ●
6. ...että ravitsemusta tarkastellaan liian vähän koko päivän tasolla (ateria + välipalat)? ●



Miten käyttäytymistä muutetaan?

Ensin ongelma, sitten ratkaisu

Miten käyttäytymistä muutetaan?

Missä vaiheessa hävikkiä **syntyy**?

- Varasto-, valmistus-, tarjoilu-, lautashävikki

Missä vaiheessa hävikki **aiheutuu**?

- Esim. lautashävikki → voi aiheutua jo valmistusvaiheessa, jos ruoka ei maistu

Kuka voi vaikuttaa eli kuka voisi toimia toisin?

- Esim. lautashävikki → asiakas, kokki vai aikataulujen suunnittelija?



Miten käyttäytymistä muutetaan?



Missä vaiheessa hävikkiä **syntyy**?

- Varasto-, valmistus-, tarjoilu-, lautashävikki

Missä vaiheessa hävikki **aiheutuu**?

- Esim. lautashävikki → voi aiheutua jo valmistusvaiheessa, jos ruoka ei maistu

Kuka voi vaikuttaa eli kuka voisi toimia toisin?

- Esim. lautashävikki → asiakas, kokki vai aikataulujen suunnittelija?

Mitä käyttäytymistä pitää muuttaa?

Miten käyttäytymistä muutetaan?

Miten käyttäytymistä muutetaan?

Missä vaiheessa hävikkiä **syntyy**?

- Varasto-, valmistus-, tarjoilu-, lautashävikki

Missä vaiheessa hävikki **aiheutuu**?

- Esim. lautashävikki → voi aiheutua jo valmistusvaiheessa, jos ruoka ei maistu

Kuka voi vaikuttaa eli kuka voisi toimia toisin?

- Esim. lautashävikki → asiakas, kokki vai aikataulujen suunnittelija?

Mitä käyttäytymistä pitää muuttaa?

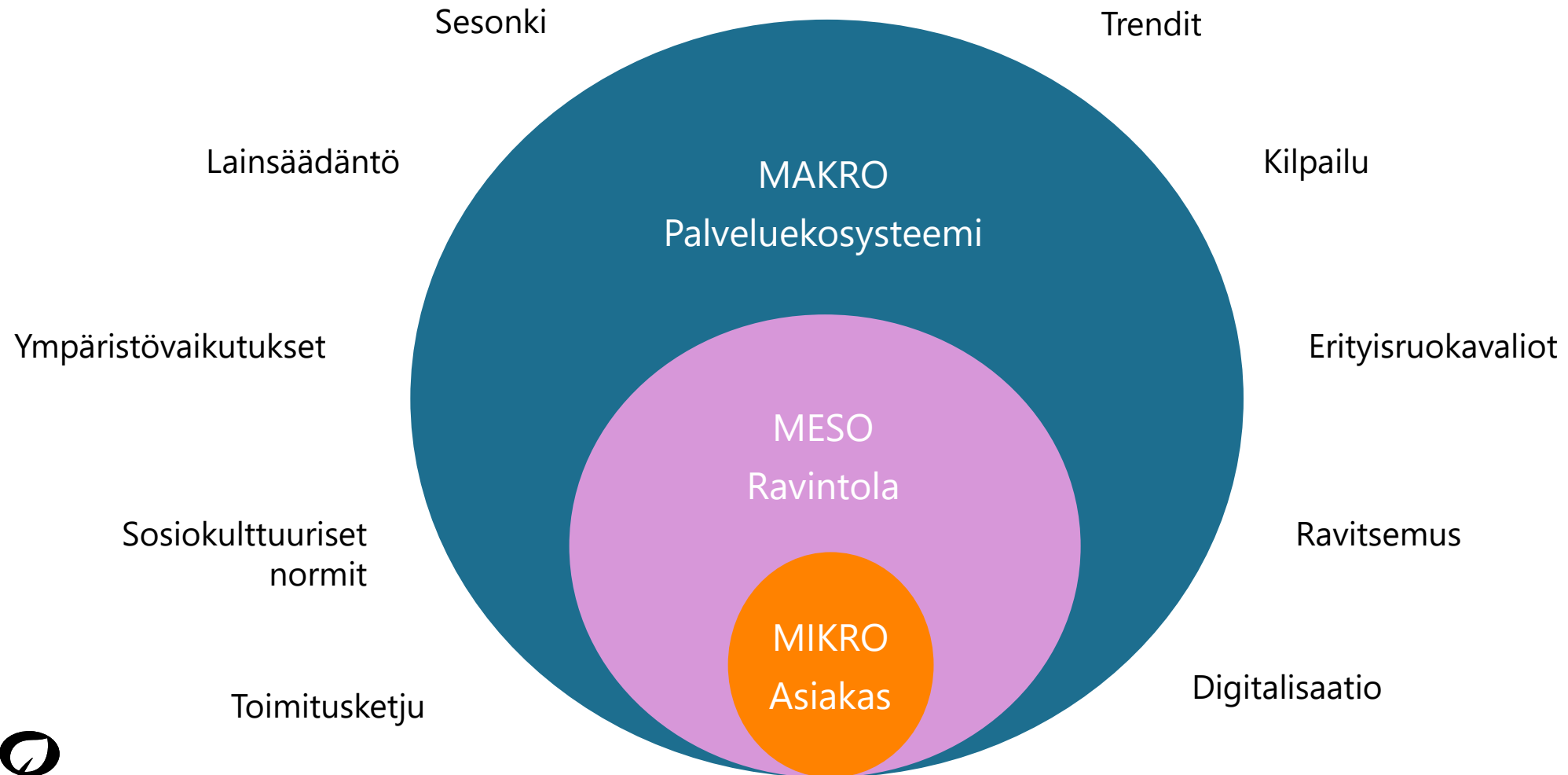
Miten käyttäytymistä muutetaan?



Muutetaanko ihmistä vai ympäristöä?

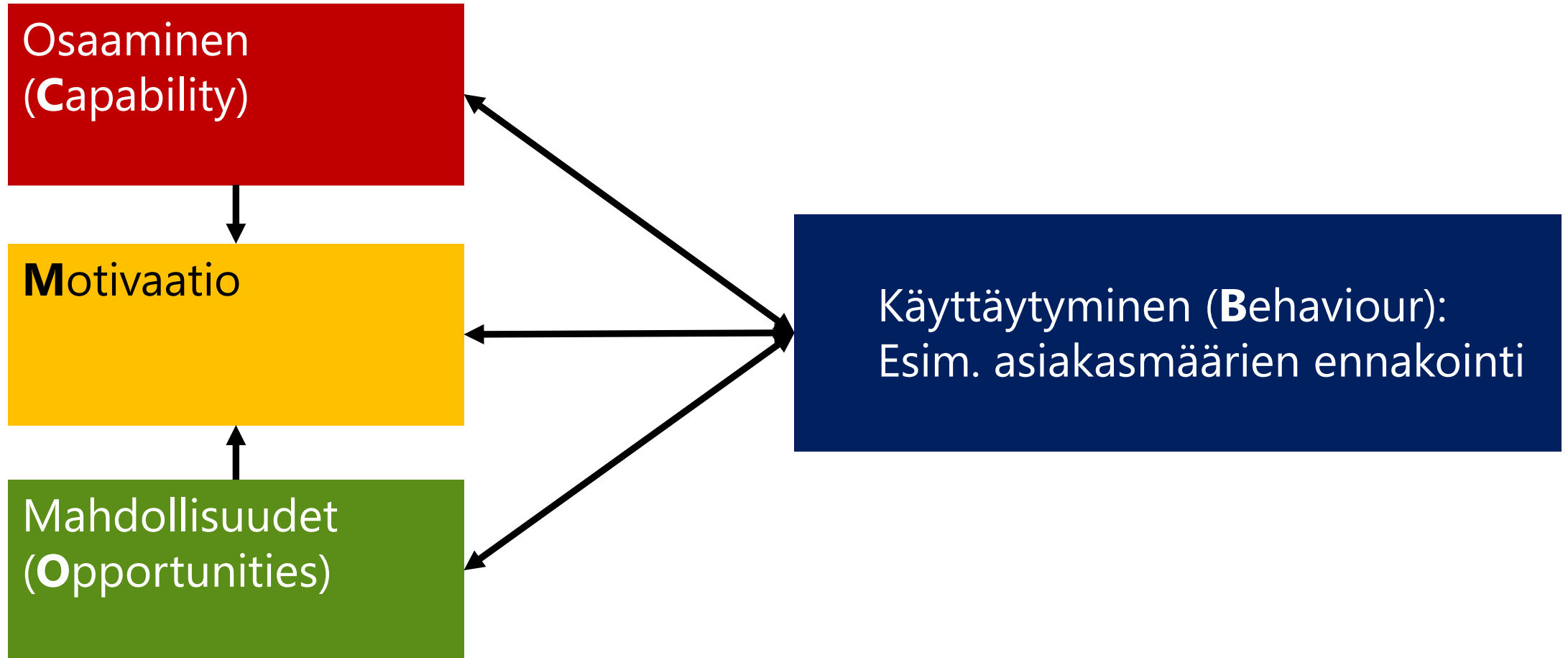
Attribuution perusvirhe: Syytämme usein ihmisen sisäisiä tekijöitä enemmän kuin tilannetekijöitä

Hävikkiin vaikuttavat tekijät voidaan jakaa eri tasoihin

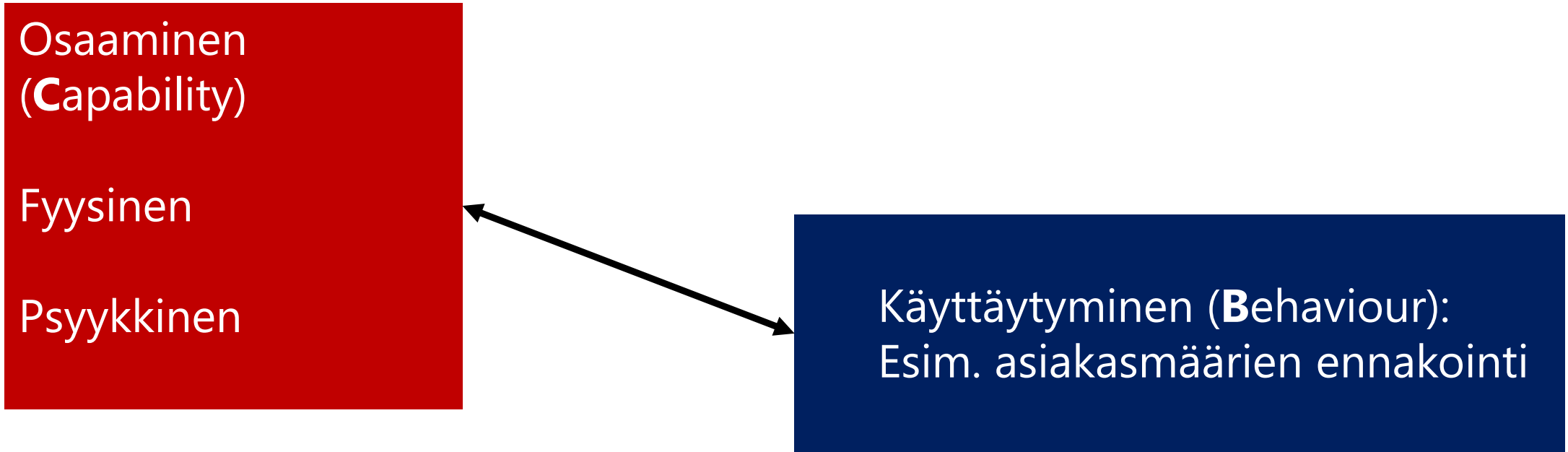


Miten käyttäytymistä muutetaan?

Esimerkkinä COM-B-malli, Michie et al. 2011



Miten käyttäytymistä muutetaan?



Henkilöstön koulutus?

Miten käyttäytymistä muutetaan?

Kiire?

Ruuan säilytysratkaisut? Lautaskoko?

Tiedonkulku?

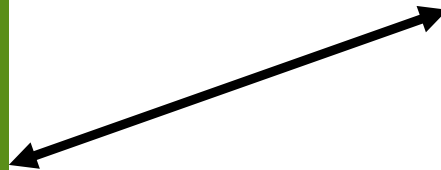
Johtavassa asemassa olevien esimerkki ja tuki?

Mahdollisuudet
(**O**pportunities)

Fyysinen ympäristö

Sosiaalinen
ympäristö

Käyttäytyminen (**B**ehaviour):
Esim. asiakasmäärien ennakointi



Miten käyttäytymistä muutetaan?

Työhyvinvointi?
Henkilökunnan arvot ja asenteet?

Motivaatio

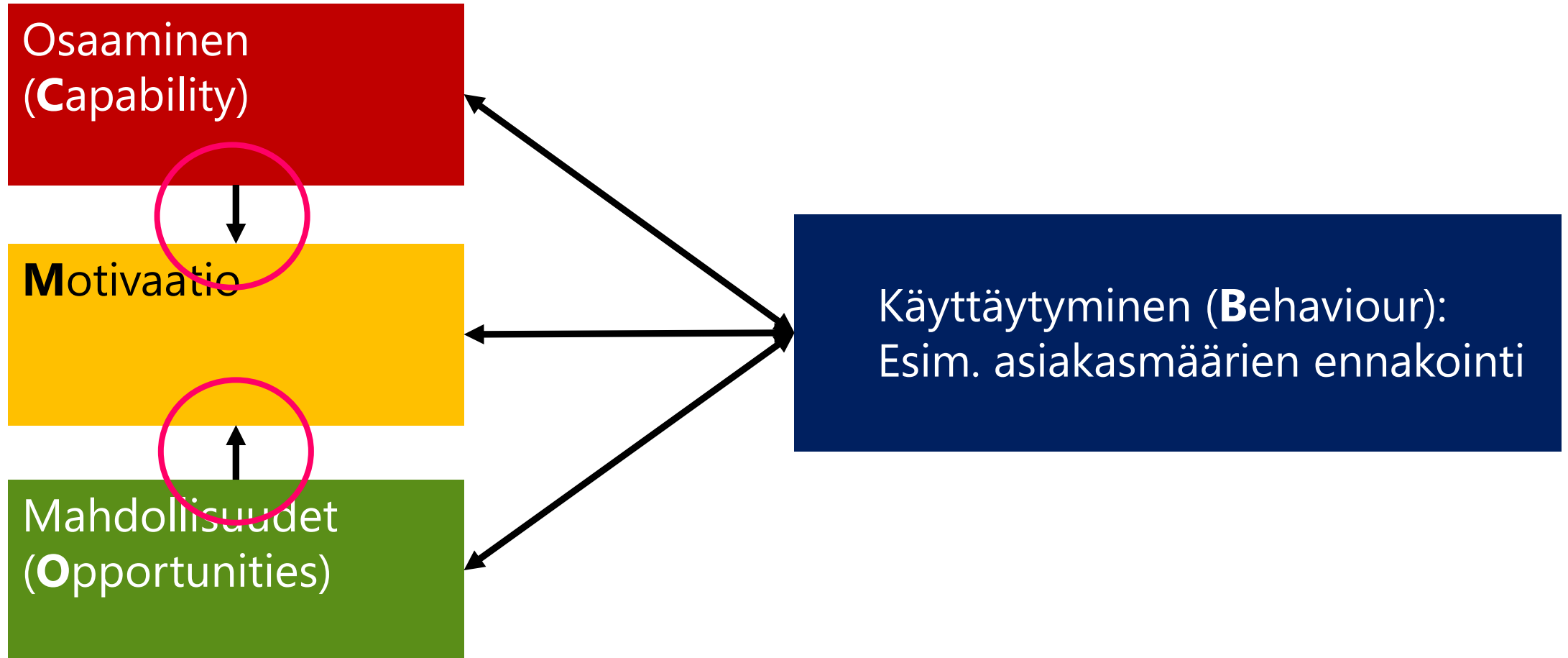
Automaattinen,
tunnepitoinen

Reflektiivinen,
tietoinen

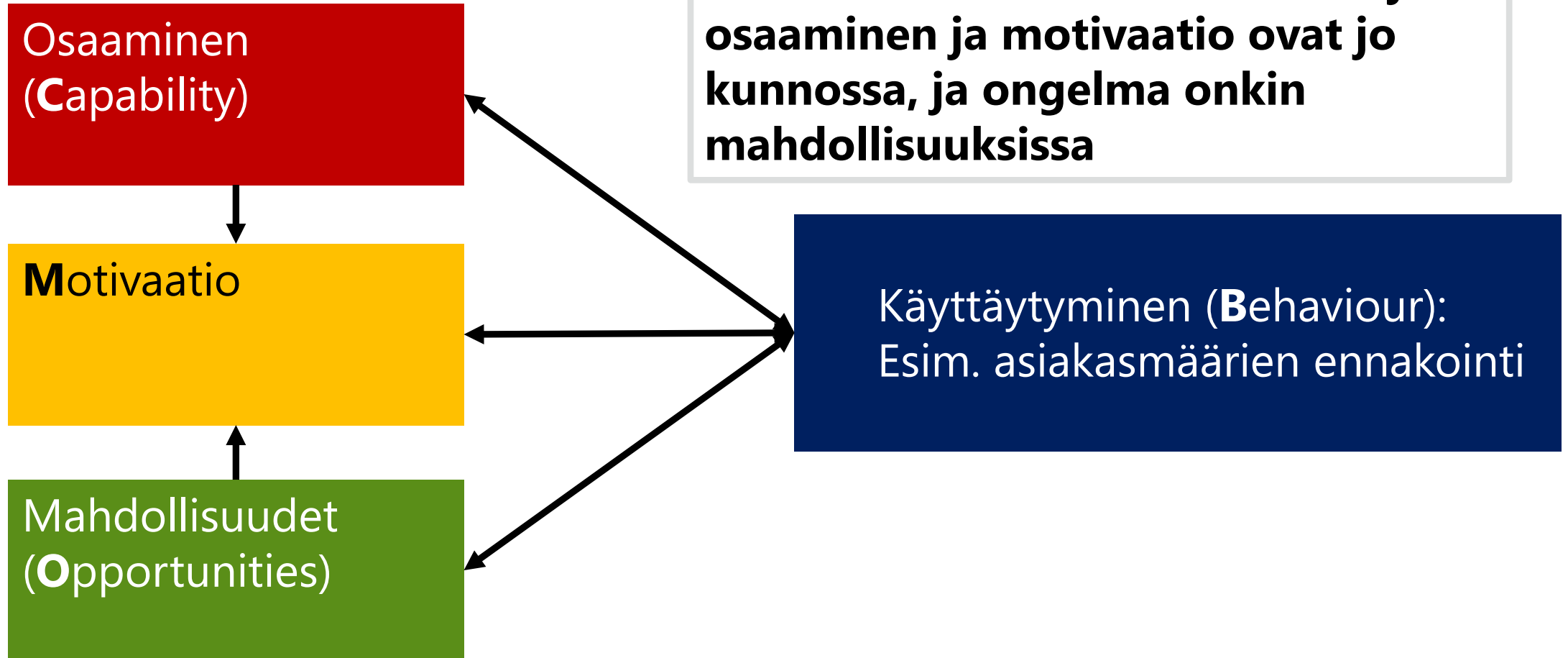


Käyttäytyminen (**B**ehaviour):
Esim. asiakasmäärien ennakointi

Miten käyttäytymistä muutetaan?



Miten toimintaa korjataan?



Miten käyttäytymistä muutetaan?

Missä vaiheessa hävikkiä **syntyy**?

Missä vaiheessa hävikki **aiheutuu**?

Kuka voi vaikuttaa eli kuka voisi toimia toisin?

Mitä käyttäytymistä pitää muuttaa?

Miten käyttäytymistä muutetaan?



Ensin ongelma, sitten ratkaisu

Kiitos!



luke.fi

Kirjallisuutta

Kok, Gerjo, et al. "A taxonomy of behaviour change methods: an intervention mapping approach." *Health psychology review* 10.3 (2016): 297-312.

Michie, Susan, Maartje M. Van Stralen, and Robert West. "The behaviour change wheel: a new method for characterising and designing behaviour change interventions." *Implementation science* 6.1 (2011): 42.