



Nuoret yrittäjät Tuulia Mäkinen (vas.), Ella Riipinen ja Jonna Junnonen tekevät Keken lounas-nimisessä ravintolassaan ruokaa Palvelutukku Itä-Suomen hävikistä. Toimitusjohtaja Tarja Kankkunen kokoaa itselleen lounasta.



Lautanen täyteen hävikkiruokaa

HÄVIKKIRUOKA Suomessa heitetään ruokaa pois paljon, noin 450 miljoonaa kiloa vuodessa. Mikkeliläiset nuoret yrittäjät torjuvat hävikkiruokaa lounasravintolassaan.

SUVI-TUULIA NYKÄNEN

JONO ULOTTUU pitkälle tiskin taakse. Keken lounas-nimisen lounasravintolan nuoret yrittäjät, Etelä-Savon ammattiopiston Esedun merkonomiopiskelijat **Ella Riipinen**, **Jonna Junnonen** ja **Tuulia Mäkinen** täyttävät ruokastioita ja korjaavat tyhjiä lautasia pois pöydästä. Asiakkaita riittää.

Nuoret naiset ovat pitäneet hävikkiruokaravintolaa elintarviketukku Palvelutukku Itä-Suomen tiloissa Mikkelin Tuskussa nyt noin kuukauden ajan aina perjantaisin. Yrittäjät käyvät torstaisin läpi Palvelutukun hävikkiin meneviä tuotteita ja käyttävät ne perjantain lounaaseen.

Hävikkituotteet määrittävät sen, mitä lounaalla on tarjolla. Nuoret yrittäjät lisäävät torstaina yrityk-

sensä Facebook-sivuille, mitä ruokaa perjantaiksi valmistetaan.

– Ikinä ei tiedä, mitä seuraavalla viikolla on tarjolla, Junnonen kertoo ja lisää salaattia kuppiin.

HÄVIKKIRUOKA eli esimerkiksi ravintoloista, kaupoista ja ihmisten kotoa ylijäävä ruoka on noussut viimeisten vuosien aikana keskusteluun myös Suomessa. Luonnonvarakeskuksen mukaan Suomessa hei-

tetään pois ruokaa vuodessa noin 450 miljoonaa kiloa, josta kotitalouksien osuus on 120–160 miljoonaa.

Se tarkoittaa ilmastovaikutuksiltaan 100 000 auton vuosipäästöjä, jolla taas on vaikutusta ilmaston lämpenemiseen.

Ilmastomuutoksen torjuminen on ollut tänä syksynä tapetilla lokakuun alussa julkaistun IPCC:n ilmastoraportin jälkeen. Sen mukaan maapallon lämpenemistä on vielä mahdollista rajoittaa, mutta se vaatii muutoksia, joissa tavalliset kuluttajat ovat keskiössä – esimerkiksi omaa ruokahävikkiään vähentämällä.

JUURI SITÄ Keken lounaan nuoret yrittäjät haluavat tehdä. Lounasravintolan pitäminen on heille osa opintoihin kuuluvaa Nuori yrittäjyys-hanketta.

Nuoret naiset halusivat perustaa yrityksen, joka liittyisi ruokaan ja jolla olisi jotain merkitystä. Yrityksen nimikin tulee sanoista kestävä kehitys.

– On järkyttävää, mitä määriä ruokaa esimerkiksi kaupoista menee roskiin, Junnonen sanoo.

Kun Palvelutukun toimitusjohtaja **Tarja Kankkunen** päätti tarjota tilat nuorille yrittäjille ja ehdotti elintarviketukun hävikin hyödyntämistä, oli päätös lounasravintolan perustamisesta helppo tehdä.

– Tukkuhalalla hävikki on keskimäärin 0,5–0,7 prosenttia liikevaihdosta. Tavoitteemme on pienentää hävikkiä, ja tämä on siihen yksi keino, Kankkunen kertoo.

Hävikkilounasravintola pyöri ensi vuoden toukokuun loppuun eli lukuvuoden loppuun asti.

HÄVIKKIRUOKA-SANA voi kalskahtaa monen korvaan pahalta. Kyse ei kuitenkaan ole pilaantuneista tuotteista, vaan kaupat ja ravintolat eivät halua heittää pois ruo-

”**On järkyttävää, mitä määriä ruokaa esimerkiksi kaupoista menee roskiin.**

JONNA JUNNONEN

kia, jotka ovat edelleen syömäkelpoisia, mutta joita ei voi enää asiakkaalle täydellä hinnalla myydä.

Esimerkiksi viime perjantaina Keken lounaassa oli tarjolla kanapikonipihvejä- ja pyörköitä sekä riisi-juuressekoitusta. Pihvit ja pyörköit olivat tulleet Palvelutukkuun näytekappaleina, eikä niille ollut enää käyttöä.

Riisi-juuressekoitukseen käytetyn riisin pussi taas oli hajonnut, eikä sitä voinut myydä enää eteenpäin asiakkaalle. Näiden lisäksi lounaspöydässä oli leikkeleitä, oliiviseja, kuivattuja banaaneja sekä donitseja, joiden parasta ennen-päiväys oli tulevana viikonloppuna.

– Me emme ole aiheuttaneet ravintolassa yhtään lisää hävikkiä vaan olemme jakaneet viimeiset annokset Palvelutukun työntekijöille muutamalla eurolla. Kaikki on mennyt, Junnonen hymyilee.

Näin ruokaa voidaan piene-

JOKAINEN VOI pienentää ruokahävikkiä. Toisaalta suuressa kuvassa ruokaa voidaan käyttää myös julkisen sektorin palveluissa.

1 SOVELLUKSET. Ravintoloiden hävikkiä voidaan pienentää esimerkiksi ResQ-sovelluksella. Mikkelissä Keskustan ravintoloiden lisäksi hävikkiä ostaa edullisesti mukaan esimerkiksi muskylästä. Tarjolla on tänä vuonna peite, lounaita, leipää kuin sushiakin. Keskon marketit myyvät ResQ:n kautta ostetuille alennettuun hintaan, mutta poissa palvelua ei ole vielä käytössä.

2 S-RYHMÄN ALENNUSTUNNIT. S-ryhmän ”happy hour”-tapahtumia ovat S-ryhmän ”happy hour”-tapahtumia, joissa on ennestään alennetuista päiväsuurhintaan alennuksen kaupan aukiolon viimeisenä päivänä Suur-Savossa lisäalennustunnetta. Vuoden syyskuussa ja sen jälkeisten kuukausien aikana Suur-Savon kauppalaisten hävikki on laskenut Suur-Savon Hannele Jalkasen mukaan yli kymmenen prosenttia.

3 HÄVIKKIRUOKARAVINTOLAT. Hävikkiruokaravintolat ovat Suomessa ensimmäinen lounasravintola, joka käyttää hävikkiruokaa lounasannoksissa. Helsingissä on jo ravintoloita, joissa on lähes pelkästään hävikkiruokaa.

4 NETTIRUOKAKAUPAT. Päiväsuurhintaan myydyt tuotteet ovat myös netistä. Esimerkiksi Matsu myyvätkin 20–90 prosentin alennukset parasta ennen-päiväys menee pian.

5 JULKISET PALVELUT. Esimerkiksi Helsingissä päivittäin suuret määrät ruokaa ja puhtauspalveluiden palvelu kertyy, että tällä hetkellä Anttolan ylläpidon ylijäämäruokaa seurakunnalle kerran viikossa. Kaupungin puhtauspalvelu on muillakin kouluilla, jos se on mahdollista. Joissain kaupungeissa, esimerkiksi Helsingissä, ruokaa on myyty myös suoraan kuluksaan näin ei toimita.

6 KULUTTAJAN TIETOISUUS. Joissain kaupungeissa on ruokaa ottaa lautaseltaan esimerkiksi hedelmiä ostaa kaupasta. **SUVI-TUULIA NYKÄNEN**



Hävikkiruoka maistui myös asiakkaille.