

Ruokahävikki minimiin ja kiertoon

Jos ruokahävikki olisi maa, se olisi kasvihuonepäästöiltään **maailman kolmanneksi suurin maa.**

Noin **1/3** maailmassa tuotetusta ruuasta päätty hävikiksi.

Suomessa kotitaloudet heittävät ruokaa vuosittain roskeen noin **25 kg** henkilöä kohden.

Rahassa mitattuna suomalaisten tuottaman hävikin arvo on vuosittain yhteensä noin **500 MILJOONAA EUROAA.**

Paulig tavoittelee arvoketjussaan syntyvän ruokahävikin puolittamista vuoteen 2030 mennessä ja kehittää jatkuvasti prosessejaan hävikin vähentämiseksi.

Paulig on aloittanut Helsingin yliopiston kanssa tutkimuksen, jossa tarkastellaan ruokahävikin syntymistä Pauligin raaka-aineiden hankintaketjun alkupäässä.

Kaffe Bueno -startup jalostaa Vuosaaren paahtimon kahvijätteestä ainesosia kosmetiikkaa ja funktionaalisia elintarvikkeita varten.

Pauligin kahvituotannossa syntyvästä hävikistä osa hyödynnetään edelleen tekemällä siitä **biokaasua**.

Pauligin Iso-Britannian ja Belgian tortillatehtaissa vääränkokoiset leivät muutetaan takaisin taikinaksi, jolloin **voidaan välttää hävikkiä.**

Ruotsissa hävikistä tehdään eläinrehua ja lannoitetta pelloille.

Miten vähentää ruokahävikkiä:

- Suunnittele aterioita etukäteen ja osta ruokaa vain tarpeeseen.
- Keitä myös kahvia vain sen verran kuin juot.
- Haistele ja maistele elintarvikkeita. Tuote voi olla syömäkelpoinen, vaikka parasta ennen -päiväys olisi mennyt. Viimeinen käyttöpäivä on merkintä, jonka jälkeen tuotetta ei pidä enää käyttää.
- Tuunaa ylijääneestä ruoasta hävikkireseptillä uusi ruokalaji.
- Pakasta ylijäänyt ruoka ja muista hyödyntää se.

Yleisimmät syyt ruoan poistamiseen ovat **ruoan pilaantuminen ja päiväysten vanhentuminen.**

Ruokahävikkilaskuri apuna arvioinnissa

Ruokahävikkilaskurilla voit arvioida, paljonko kotonasi syntyy ruokahävikkiä vuodessa. Saat arvion hävikin rahallisesta arvosta ja hiilijalanjäljestä, jonka hävikki aiheuttaa. Voit myös verrata lukujasi suomalaisten kotitalouksien vastaaviin keskiarvoihin. Laskurin avulla Paulig kutsuu myös kotitaloudet mukaan talkoisiin.
www.lessfoodwaste.fi