



# Hävikki hyödyksi

Näin myyt tai luovutat ravintolasi hävikkiruokaa

**SAA SYÖDÄ!**

# Hävikki hyödyksi

## Näin myyt tai luovutat ravintolasi hävikkiruokaa

### Hävikin synnyn ehkäisy on tärkeintä!

Ruoan tuotanto aiheuttaa merkittäviä ilmastopäästöjä ja jopa kolmasosa kulutuksen ympäristövaikutuksista aiheutuu syömästämme ruoasta. Hävikkinä tuhlatu ruoka kuormittaa ympäristöä turhaan. Ruokahävikki lisää myös ravintolan raaka-aine- ja jätekustannuksia.

Hävikin synnyn ehkäisy on ensisijainen tavoite ruokahävikin myynnin tai luovuttamisen sijaan jo kannattavuudenkin näkökulmasta, sillä hävikin kustannuksiin sisältyvät raaka-ainekustannusten lisäksi myös ruoan valmistuksen kustannukset. **Maaseudun sivistysliiton Hävikistä hyväksiksi -oppaasta** löydät toimivat vinkit hävikin ennaltaehkäisyyn.

Aina ei kuitenkaan voida estää sitä, että ruokaa jää yli. Ruokapalveluissa elintarvikejätteeksi päätty reilu 20 % valmistetusta ruoasta.

Vuositasolla ruokahävikkiä syntyy ruokapalveluissa kaikkiaan noin 61 miljoonaa kiloa. Ravintolatyypeistä hävikkiä syntyy eniten linjastoravintoloissa, vähiten a la carte ravintoloissa. <sup>(1)</sup>

Ruokaa, jota uhkaa joutuminen hävikiksi, voidaan helposti myydä hävikkisovellusten kautta tai luovuttaa ruoka-avuksi hyväntekeväisyysjärjestöille ja saada näin hävikki hyötykäyttöön. Tästä ohjeesta löydät Ruokaviraston tarkistamat selkeät vinkit hävikin myyntiin ja luovuttamiseen ruoka-avuksi.

Vinkit on laatinut valtion kestävän kehityksen yhtiö Motiva yhteistyössä Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa:n kanssa syyskuussa 2020.

**Estä hävikki ja laita ruoka jakoon  
- näin kerrot myös yrityksesi vastuullisuudesta.**

(1) Luonnonvarakeskus 2020, Ravitsemispalveluiden elintarvikejäte: jätteen määrä 2018-2019 ja seurannan kehittäminen 1/2020

# Näin laitat hävikin kiertoon

Päätäkää ensin, haluatteko myydä vai luovuttaa hävikkiruoan.



## Hävikki myydään

Myy hävikkinä ainoastaan ruokaa, joka on päätyvässä hävikkiin. Hävikkisovellukset edellyttävät, että hävikkiruoka myydään reilulla alennuksella tai omakustannehintaan, ei normaalihinnalla.

Hävikkisovelluksilla on helppo ilmoittaa asiakkaille myytävästä hävikistä. Tällöin asiakas maksaa annoksen sovelluksen kautta.

Ilmoittamalla edullisista hävikkiannoksista somessa tai ravintolasi ovesa voit saada lisää tyytyväisiä asiakkaita.



## Hävikki annetaan

Ruokahävikkiä voidaan luovuttaa hyväntekeväisyyteen ruoka-apua jakaville järjestöille tai valituille kohderyhmille esimerkiksi eläkeläisille tai työttömille.

Paikallisten ruoka-apua jakavien järjestöjen yhteystietoja voi kysellä esimerkiksi seurakunnilta.

Tarkista, että ruoka-aputoimijalla, jolle luovutat ruokaa, on suunnitelma omavonnasta.

## Muista hävikkiruoan osalta nämä:

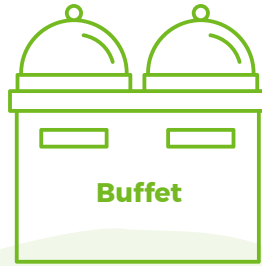
- ✓ Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa toistamiseen tarjolle.
- ✓ Luovuta tai myy hävikkinä vain aistinvaraiselta laadultaan moitteetonta ruokaa
- ✓ Pidä ruoka oikeassa lämpötilassa siihen asti, kun asiakas tai ruoka-aputoimija noutaa sen.

# Huomioi lämpötilat

## Tarjoilulinjastolla ollut ruoka



+ 60 °C



Buffet



6-12 °C

### Lämmin ruoka

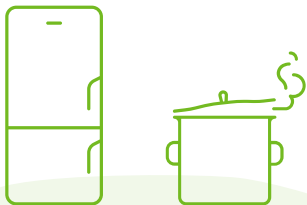
- ✓ Ruoan on pysyttävä vähintään + 60 asteisena.
- ✓ Lämmin, tarjolla ollut ruoka voidaan luovuttaa samana päivänä nopean (max. 4h) jäähdtyksen jälkeen (max. +6 asteeseen) ruoka-avuksi, mutta sitä ei saa jäähdtyksen jälkeen luovuttaa tai myydä asiakkaille.
- ✓ Älä luovuta jäähdtyttävää ruokaa kesken jäähdtyksen

### Kylmä ruoka (esim. salaatti)

Voit luovuttaa tai myydä hävikkinä

- ✓ Kylmänä tarjoitua ruokaa (esim. salaattia) joka on ollut tarjolla enintään +6 asteessa.
- ✓ Jos ruoan lämpötila nousee tarjolla ollessa + 12 asteeseen, se tulee myydä tai luovuttaa neljän tunnin kuluessa tarjolle laitosta.

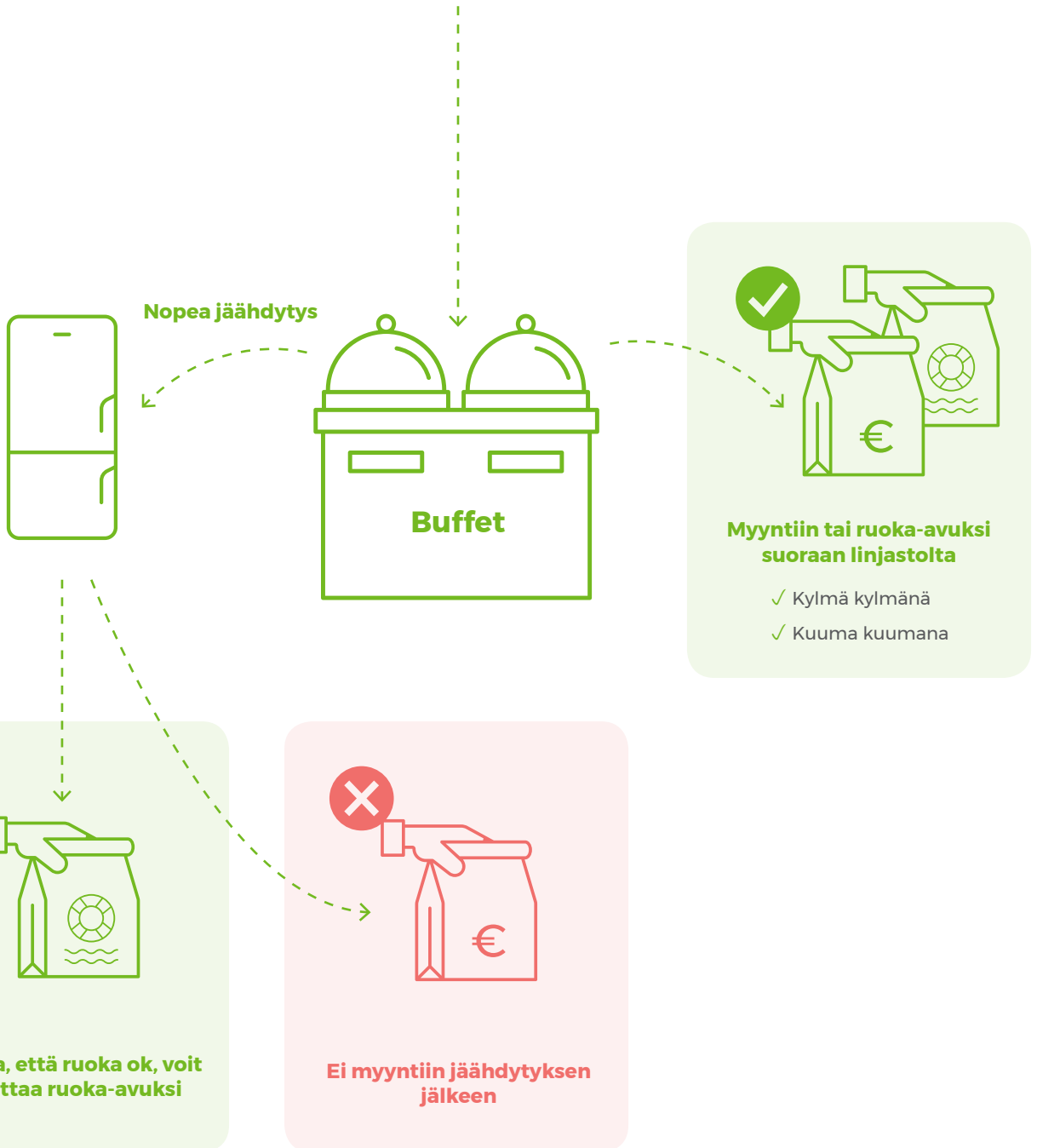
## Keittiössä säilytetty ruoka



- ✓ Ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla voit luovuttaa tai myydä hävikkinä tai käyttää itse myöhemmin elintarvikeeturvallisuus huomioiden.
- ✓ Myy tai luovuta ruoka-apuun joko + 60 asteisena tai
- ✓ Jäähdytä vähintään + 60 asteinen ruoka enintään +6 asteeseen max. neljässä tunnissa.

# Huomioi nämä

kun ruoka on ollut tarjoilulinjastolla



# Ilmoita allergeeneista!

Asiakkaalle on ilmoitettava hävikkiruoan sisältämät allergeenit.

## Tyypillisiä allergeeneja ovat:

- ✓ Maito
- ✓ Viljatuotteet
- ✓ Kananmuna
- ✓ Kala, äyriäiset ja nilviäiset
- ✓ Maapähkinä ja muut palkokasvit
- ✓ Pähkinät ja siemenet
- ✓ Hedelmät ja vihannekset
- ✓ Mausteet ja lisäaineet

[Lue lisää ilmoitettavista allergeeneista >>>](#)

# Kysy tarvittaessa neuvoa

Jos käytännöistä herää kysyttävää, saat neuvoja oman kunnan tai alueesi elintarvikevalvontaviranomaiselta tai terveystarkastajalta.

[Kuntien elintarvikevalvonnan yhteystiedot >>>](#)

[Ohjeita löydät myös Ruokaviraston Ruoka-apuohjeesta >>>](#)

# Usein kysyttyä

## **Saako edellispäivän ruokaa myydä tai luovuttaa?**

Vain edellispäivän ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla, joka on säilytetty oikeassa lämpötilassa ja sen jälkeen jäähdytetty oikein, saa myydä ja luovuttaa. Arvioi kuitenkin käyttökelpoisuus aistinvaraisesti. On siis aina ravintolan vastuulla arvioida, mihin asti ruoka on käyttökelpoista.

## **Saako viimeisen käyttöpäivän tai ajankohdan ylittäneitä tuotteita/ elintarvikkeita myydä tai luovuttaa?**

Ei saa, mutta jos tuote pakastetaan ennen viimeisen käyttöpäivän umpeutumista, se voidaan luovuttaa eteenpäin vielä viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Jäädetyt elintarvikkeet tulee käyttää kahden kuukauden sisällä jäädyttämis-päivästä.

## **Kuinka pitkään linjastolla tarjolla ollutta ja yli jäänyttä ruokaa saa myydä tai luovuttaa?**

Jos ruokaa säilytetään linjastolla 6-12 asteisena, tulee ruoka luovuttaa asiakkaalle neljän tunnin aikana. Sen jälkeen ruokaa voi luovuttaa ainoastaan ruoka-apuun tai omalle henkilökunnalle ja sen laatu ja turvallisuus on arvioitava aistinvaraisesti. Kuumana yli +60 asteessa noutopöydässä säilytetyille ruoalle ei ole aikarajaa, vaan myyntikunto tulee arvioida aistinvaraisesti.

## **Kenellä on vastuu luovutetun tai myydyn hävikkiruoan turvallisuudesta?**

Ravintolalla/toimittajalla on vastuu myydyn ja luovutetun hävikkituotteen turvallisuudesta. Kun ruoka luovutetaan asiakkaalle, vastuu siirtyy hänelle. Myös ruoka-aputoimijoilla, joille luovutetaan ruokaa, on oltava suunnitelma omavalvonnasta.

## **Vaatiiko hävikkiruoan myynti tai luovutus jonkin luvan?**

Ylijäävän ruoan myynti ulkopuolisille ei vaadi mitään erikoislupaa ja kaikki ravintolat voivat myydä tai luovuttaa ruokaa, joka uhkaa päätyä hävikkiin. Toimijan on kuitenkin huomioitava hävikkiruoan luovutus omavalvonnassa. Estä hävikki ja laita ruoka jakoon - näin kerrot myös yrityksesi vastuullisuudesta.

Tietoa ruokahävikistä:

[saasyoda.fi >>>](https://saasyoda.fi)



**SAA SYÖDÄ.fi**



Maa- ja metsätalousministeriö