



Hävikin mittaaminen kouluruokailussa

Selvitetään mahdollisuutta hyödyntää linjasto- ja lautashävikin mittaamista biovaa'alla.

Resurssit ja toteuttaja

Ei vaadi henkilöstön lisäresursseja. Tapaamiset 2 kertaa vuodessa.

Toteuttaja: Saimaan Tukipalvelut Oy ja Ilmastoviisaat-hanke

Mittari

Toteutunut: kyllä/ei. Kokonaiskustannusarvio.

Aikataulu

2021-2022

Toimenpiteen vaikutus

Biovaakojen avulla hävikkiä kyetään mittamaan ja tulosten avulla myös kontrolloimaan jokaisessa ravintolassa ja edesauttamaan kestäväää kehitystä.

Ravitsemispalveluissa noin 20 % valmistetusta ruoasta päätyy Suomessa hävikkiin. Vuositasolla tämä tarkoittaa noin 75–85 miljoonaa kiloa täysin syömäkelpoista ruokaa. Samalla ruoka muodostaa noin 20 % ihmisen aiheuttamista hiilidioksidipäästöistä. Biovaaka-järjestelmän avulla ruokalinjaston ruokahävikin määrä (kg), arvo (€) ja hiilijalanjälki (CO₂) saadaan näkyväksi ja mahdollistaa tiedolla johtamisen.

Tilanne toukokuussa 2022:

Biovaakojen avulla hävikkiä kyetään mittaamaan ja tulosten avulla myös kontrolloimaan jokaisessa ravintolassa ja edesauttamaan kestäväää kehitystä.

Pilotissa mukana Vuoksenniskan päiväkot, uusi sekä vanha koulu.

Biovaakan käyttöä jatketaan vuonna 2022 ja seurataan käytöstä saatuja kokemuksia niin koulun ja päiväkodin, kuin myös Saimaan Tukipalveluiden näkökulmasta. Kokemusten perusteella päätetään, v. 2022 laajennetaanko järjestelmää muihin koulukeskuksiin ja päiväkoteihin.

Tilanne joulukuussa 2021:

Pilotointi aloitettu 08/2021 Vuoksenniskan uudella ja vanhalla koululla sekä Vuoksenniskan päiväkodissa.

Kokemusten perusteella päätetään, v. 2022 laajennetaanko järjestelmää muihin koulukeskuksiin ja päiväkoteihin.

Tilanne toukokuussa 2021:

Pilotoinnin aloittamisesta on sovittu Vuoksenniskan koulukeskuksessa

Sopijapuoli tässä hankinnassa on Imatran kaupunki yhteistyössä Saimaan Tukipalvelut Oy:n kanssa, joka osallistuu sekä kustannuksiin, että käytännön toimiin esim. linjastotähteen mittaamisessa.