



*Kuvakaappaus iMenu-sovelluksesta.*

## **Vuoksenniskan koulussa kokeillaan uusia keinoja vähentää ruokahävikkiä**

**Tiedote**      **21.5.2021 11:47**

iMenu-sovelluksessa oppilaat voivat valita ennakkoon, kumpaa ruokalistan ruokaa he haluavat syödä. Biovaaka puolestaan mittaa syntyvän hävikin määrää. Molempia järjestelmiä testataan Vuoksenniskan koulukeskuksessa.

Vuoksenniskan koulukeskuksessa testataan ensi viikosta lähtien uutta iMenu-sovellusta.

iMenun avulla oppilas voi valita ennakkoon, kumpaa ruokalistalla tarjolla olevaa ruokaa hän haluaa koulussa syödä. Lisäksi oppilas voi arvioida syömänsä ruoan laatua.

Tarkoitus on vähentää ruokahävikin syntyä ja helpottaa oppilaiden mahdollisuuksia antaa palautetta kouluruoasta.

-Kun oppilas valitsee ruokansa ennakkoon, Saimaan tukipalveluiden helpompi ennakoida, kuinka paljon mitään ruokalajia täytyy valmistaa, tieto- ja digipalvelupäällikkö **Marko Hyvönen** kertoo.

Ennakkoon tehdyt ruokavalinnat eivät ole sitovia, vaan niiden tarkoitus on kertoa suuntaa antavasti, mitä oppilaat haluavat syödä.

-Kukaan ei jää ilman ruokaa, vaikka ei olisi valinnut ruokaa ennakoon. Kukaan ei myöskään ole vahtimassa, ottaako oppilas sitä ruokaa, mitä hän on ennakoon ilmoittanut ottavansa, Hyvönen sanoo.

## Vuoksenniskan yläkoululaiset testaavat sovellusta

Sovelluksen ensimmäinen versio kehitettiin yhteistyössä LUT-yliopiston kanssa. Sen jälkeen Imatran kaupunki jatkoi kehitystyötä itse.

Tänä keväänä sovellusta testaa joukko Vuoksenniskan koulun yläkoululaisia. Testin perusteella iMenua kehitetään edelleen ja ensi syksystä lähtien sovellusta testaavat kaikki Vuoksenniskan koulukeskuksen oppilaat.

-Jos iMenu osoittautuu toimivaksi, se voidaan ottaa käyttöön muissakin koulukeskuksissa, Hyvönen toteaa.

## Biovaaka mittaa kunkin ruokailijan synnyttämää jätteen määrää

Ensi syksynä Vuoksenniskan koulukeskuksessa testataan myös Biovaaka-järjestelmää. Biovaaka seuraa ruokailussa syntyvää lautas- ja linjastohävikkiä.

-Vaaka punnitsee jokaisen ruokailijan jättämän biojätteen määrän. Ruokailija näkee oman tuloksensa näytöltä heti ruokailun jälkeen, tila- ja turvallisuuspäällikkö **Sami Turunen** kertoo.

Jätteen konkreettisen määrän näkemisen toivotaan kannustavan ruokailijoita ottamaan ruokaa ainoastaan sen verran kuin he jaksavat syödä. Näin ruokailussa syntyvän lautashävikin määrä vähenee.

-Hävikkitietoja voidaan myös näyttää koulun infotauluilla sekä käyttää opetusmateriaalina osana kestävän kehityksen opintokokonaisuutta.

Lautashävikin lisäksi Biovaaka mittaa ja tallentaa myös ruokailussa syntyvää linjastohävikkiä eli sitä ruokaa, joka jää ruokailulinjastoihin ylimääräisenä ja päättyy biojätteeseen.

Sen automatisoitu mittaaminen ja seuranta auttaa Saimaan tukipalveluita optimoimaan valmistettavan ruoan määrää aikaisempaa tarkemmin, jolloin hävikin määrä pienenee.

Biovaaka-projekti kestää kokonaisuudessaan kaksi vuotta. Sen laajemmasta käytöstä päätetään myöhemmin.

Ruokahävikin vähentäminen on osa Imatran kaupungin ilmastotyötä. Kaupungin tavoitteena on saavuttaa hiilineutraalius vuoteen 2030 mennessä.

**Lisätietoja:**

Tieto- ja digipalvelupäällikkö Marko Hyvönen, 020 617 4756, [marko.hyvonen@imatra.fi](mailto:marko.hyvonen@imatra.fi)

Tila- ja turvallisuuspäällikkö Sami Turunen, 020 617 4450, [sami.turunen@imatra.fi](mailto:sami.turunen@imatra.fi)