

Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa eli VäKi- pilotissa kokeillaan uutta monistettavaa mallia vähentää ruokahävikkiä ja kierrättää siinä olevat ravinteet kaupunkiviljelyssä. Saaristomeren tilan parantamiseen tähtäävää pilottia tehdään Turun yliopiston Brahea-keskuksen, Unican ja Biolanin yhteistyönä Macciavellin opiskelijaravintolassa Turussa.

Opiskelijaravintolan ruoanvalmistuksessa ja lautashävikkinä syntyvää ruokajätettä kompostoidaan kehitteillä olevan uuden laitostekompostorin avulla.

Kompostoinnin tuloksena syntyvää ravinteikasta kompostimultaa hyödynnetään kaupunkiviljelyssä Turun kaupungilta vuokratulla viljelypalstalla. Viljelyä varten perustetaan yhteistyössä opiskelijoiden kanssa kaupunkiviljelyosuuskunta.

Biojätteen syntymistä vähennetään mm. koulutuksen, raaka-ainevalintojen ja viestinnän keinoin. Tiedottamisen avulla lisätään tietoisuutta, vuoropuhelua ja osaamista ruokahävikin ympäristö- ja vesistövaikutusten suhteen

– Kierrätysravinteisiin perustuva kaupunkiviljely ja itse viljelty kasvikset ja vihannekset vähentävät osallistujien ruokakuluja, mutta toisaalta itse viljely lisää toivottavasti myös ruoan arvostusta niin, ettei sitä heitetä turhaan hukkaan. Kaupunkiviljely on samalla luonteva tapa toimia yhteisöllisesti ja osallistuttaa. Lisäksi lähellä tuotettuihin ja kulutettuihin kierrätysravinteisiin perustuva luonnonmukainen viljely on vesistöystävällisempi vaihtoehto, Erälinna sanoo.

Myös hankkeeseen osallistuvat ammattikeittiöt voivat hyödyntää viljelystä saatavia kasviksia ja vihanneksia, jolloin se voidaan nähdä jo osana omavarais- ja kiertotaloutta.

Suomalainen syö kodin ulkopuolella keskimäärin 165 ateriaa vuosittain (Lähis-opas, Ekocentria). Foodspilin -selvityksen (Silvennoinen 2012) mukaan ruokaketjun kokonaishävikki oli noin 400 miljoonaa kiloa vuodessa, josta ravitsemispalveluiden osuus vuonna 2010 oli 75–85 miljoonaa kiloa. Päiväkodeissa sekä vanhainkodeissa ja sairaaloissa ruokahävikkiä syntyi jopa 25 prosenttia valmistetusta ruoasta, mikä on enemmän kuin ravitsemispalveluissa yleisesti.

Unica ravintoloissa on jo aiemmin kiinnitetty huomioita ruokahävikkiin ja sen määrän vähentämiseen tiedotuksella ja seurannalla. Unica seuraa jo nyt säännöllisesti ruokahävikin määrää kaikissa ravintoloissaan. Unica Oy:n toimitusjohtaja **Sanna Hovi** toteaa, että asiakkaiden lautasilta tulevaan jätteeseen erilaiset kampanjat vaikuttavat positiivisesti. Kaikki voivat osallistua hävikin vähentämiseen noudattamalla ”jos otat, et jätä”-periaatetta tinkimättä, jatkaa Hovi.

Biojätteet resurssiviisaasti hyötykäyttöön

Tällä hetkellä opiskelijaravintoloiden ruokahävikki kuljetetaan aina Forssan mädätyslaitokseen asti, vaikka biojätteen ravinteita voitaisiin hyödyntää resurssiviisaasti lähellä. Mikäli pilotin tavoitteet toteutuvat, Pilotin lopullisina hyödynsaajina ovat Saaristomeri, sitä ympäröivä luonto sekä alueen asukkaat.

– He hyötyvät ympäristönsä tilan paranemisesta, joka aiheutuu vähenevien ravinteiden sekä kuljetuksen ja teollisten lannoitteiden vaatimien fossiilisten raaka-aineiden käytöstä. Hankkeesta hyötyvät laajemmin tulevaisuuden kuluttajat ja ammattikeittiöt, jotka osaavat tehdä ruokavalintojaan vesistöystävällisemmin ja hyödyntää kiertotaloutta resurssiviisaasti, Erälinna sanoo.

Hanketta koordinoi Turun yliopiston Brahea-keskus ja yhteistyökumppaneina ovat Unica Oy ja Biolan Oy. Kaksivuotista hanketta rahoittaa Ympäristöministeriön Ravinteiden kierrätyksen edistämistä ja Saaristomeren tilan parantamista koskevan ohjelman 4. kokeilu- ja kehittämishanke. Rahoitukseen osallistuvat myös hankkeen yhteistyökumppanit ja Keskitien Tukisäätiö.

Lisätietoja:

Projektipäällikkö Leena Erälinna, Turun yliopiston Brahea-keskus, puh. 040 684 7450, leena.eralinna@utu.fi, www.lounafood.net / Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa –hanke (VäKi)

Tuotekehitysjohtaja Hannamaija Fontell, Biolan Oy, puh. 040 503 6746, hannamaija.fontell@biolan.fi, www.biolan.fi

Toimitusjohtaja Sanna Hovi, Unica Oy, puh. 0500 758039, sanna.hovi@unica.fi, www.unica.fi