



# K-ryhmä valmistautuu Hävikkiviikkoon – Tavoitteena vähentää K-kaupoissa syntyvää ruokahävikkiä 10 % vuoteen 2020 mennessä

K-RYHMÄ LEHDISTÖTIEDOTE 8.9.2017 KLO 8.15

**Ruokahävikki on merkittävä globaali ongelma, jonka vähentämiseksi K-ryhmä tekee aktiivisesti työtä. Kaikkiaan maailman ruoasta 25–30 % arvioidaan päätyvän roskiin. K-ryhmä asetti jo vuonna 2013 tavoitteekseen vähentää K-ruokakaupoissa syntyvää ruokahävikkiä kymmenen prosenttia vuoteen 2020 mennessä. Hävikki vähenee tällä hetkellä 1–2 %n vuositasolla.**

Lukuisat K-ruokakauppiat lahjoittavat ruokaa hyväntekeväisyyteen. Noin 90 % K-ruokakaupoista tekee tai on tehnyt yhteistyötä jonkin paikallisen hyväntekeväisyysjärjestön kanssa. Hävikkiruokaa lahjoitetaan paikallisille hyväntekeväisyysjärjestöille, jotka jakavat sen ruoka-apuna avun tarvisijoille.

– Tuntuu hullulta heittää käyttökelpoista ruokaa roskiin. Aloitimme ruoan jakelun hyväntekeväisyyteen kaupassani jo 17 vuotta sitten. Espoonlahden seurakunnan vapaaehtoiset noutavat joka arki-ilta lähellä viimeistä myyntipäivää olevia ruokatuotteita Seilorista, ja jakavat ne apua tarvitseville, kertoo K-Supermarket Seilorin diplomikauppias **Heimo Välinen**.

– Lähtökohtaisesti biojätteeseen ei syömäkelpoista ruokaa tänä päivänä enää päädy, vaan kaikki syömäkelpoinen ruoka pyritään ohjaamaan ruoka-apuun. Biojätteeseen menee ruoka, joka on pilaantunut tai sen katsotaan olevan siinä kunnossa, että se ei ole enää syötäväksi kelpaavaa, kertoo K-Supermarket Torpparimäen kauppias **Teemu Tikkala**.

## **Biöjätettä hyödynnetään kiertotalousmallin mukaisesti**

Pääkaupunkiseudun biojäte kuljetetaan Labio Oy:lle Lahteen ja jätteistä syntyy raakabiokaasua, jonka Gasum jalostaa koostumukseltaan maakaasua vastaavaksi biokaasuksi. Kaasu johdetaan Gasumin maakaasuverkostoon ja se soveltuu esimerkiksi liikenteen polttoaineeksi. Mädätysjäätös kompostoidaan kompostointilaitoksella. Myllyn Paras ja Wursti hyödyntävät tätä Gasumin biokaasua uusien Pirkka-tuotteiden valmistuksessa. Tällä kiertotalousmallilla Pirkka-tuotteiden valmistuksessa vähennetään vuodessa hiilidioksidipäästöjä 380 tonnia.

## **K-ryhmä tutki asiakkaiden mielipiteitä ruokahävikistä**

K-ryhmä tutki viime vuonna toteutetussa ruokahävikkitutkimuksessaan asiakkaidensa kokemuksia ja ajatuksia ruokahävikistä. 90 % tutkimukseen vastanneista on harmissaan ihmisten jättämästä suuresta ruokahävikin määrästä. 80 % asiakkaista kokee tekevänsä kaikkensa, että ruokaa ei päätyisi roskiin. Kuitenkin vain 25 % kokee, että omassa taloudessa heitetään liikaa ruokaa roskiin.

Kysely tehtiin Plussa-asiakkaille ja tutkimukseen vastasi 516 vastaajaa. Yksityiskohtainen tutkimus luettavissa tiedotteen liitteestä ja täältä:

<http://www.k-ruoka.fi/k-kaupassa/havikkiviikko/havikkiruokatutkimus/>

## **Ennusteperäinen tilausjärjestelmä ehkäisee hävikkiä**

Tehokkaimmat hävikinhallinnan välineet ovat kaupan ennuste- ja tilausjärjestelmät, joita on kehitetty viime vuosina aktiivisesti. Ohjelmat auttavat kauppiaita ennustamaan menekkiä entistä tarkemmin, jolloin kauppaan saadaan tilattua oikea määrä ruokaa.

Lisäksi tehokkaiden kuljetusratkaisujen avulla tavarantoimitukset ovat aikataulussa ja tuotteet saapuvat tuoreina kauppaan. Hävikkiä ehkäisee myös viimeistä käyttöpäivää lähestyvien tuotteiden hintojen alennus.

– Kaupan henkilökuntaa koulutetaan aktiivisesti ruokahävikin hallinnassa. Myös aukioloaikojen vapautuminen on pienentänyt hävikkiä, kertoo Keskon vastuullisuuspäällikkö **Timo Jäske**.

## **Kaupan osuus kokonaishävikistä 18 %, kotitalouksien osuus 35 %**

K-ryhmän tavoitteena on saada myös kotitaloudet mukaan ruokahävikin torjuntaan, sillä suurin ruokahävikki tapahtuu kotitalouksissa. Esimerkiksi K-ruoka-mobiilisovelluksen avulla on mahdollista suunnitella ruokaostokset tarkemmin. K<sup>1</sup>ruoka.fi:ssa puolestaan tarjotaan hävikkiruokaan liittyviä reseptejä, joilla saadaan tähteet hyötykäyttöön.

K-ryhmä osallistuu viidettä kertaa Hävikkiviikko-kampanjaan 11.9.–17.9.2017. Hävikkiviikon tavoitteena on kannustaa ruokahävikin vähentämiseen ja ruoan arvostuksen lisäämiseen. K-ryhmä osallistuu myös Hävikkifestareille Helsingin Teurastamolla lauantaina 16.9.2017. K-ryhmän Viimeiseen muruseen -teeman osastolla tähtikokki **Alex Nurmen** johdolla näytetään, kuinka kotitalouksien hävikkiruoka valmistetaan maistuvia uusia aterioita, Lähetykset ovat katsottavissa myös livenä

tapahtumapäivänä K-ruoka Facebook-kanavalla.

#### **Liitteet ja lisätietoa:**

K-ryhmän hävikkiruokatutkimus, PDF

Lue lisää K-ruokakauppojen ruokahävikin torjunnasta: <https://www.k-ruoka.fi/havikkiviikko>

Ruokahävikin jakautumisesta lisätietoa Motiva Oy:n sivuilla: <http://www.saasyoda.fi/ruokah%C3%A4vikki-suomessa>

#### **Lisätietoja:**

Keskon päivittäistavarakaupan vastuullisuuspäällikkö Timo Jäske, p. 050 529 2028

K-Supermarket Seilorin diplomikauppias Heimo Välinen, p. 0400 506 699

K-Supermarket Torpparinmäen kauppias Teemu Tikkala, p. 050 502 2060

Keskon päivittäistavatoimiala, Otto Heinonen, tuottaja, p. 050 566 2236

*Noin 1400 K-ruokakaupan asiakastyytyväisyydestä vastaavat K-ruokakauppiaat, joiden kanssa Keskon päivittäistavarakauppa toimii ketjuliiketoimintamallilla. K-ruokakauppojen ketjuja ovat K-Citymarket, K-Supermarket, K-Market ja Neste K. K-ruokakaupat ovat alansa vastuullisimpia maailmassa. Lisäksi vahvuuksia ovat ylivoimaiset tuoreosastot, ammattitaitoinen palvelu, laajimmat valikoimat, suomalaiset tuotteet ja Pirkka. K-ruokakaupat ovat sekä laadukkaita että edullisia.*

*K – jotta kaupassa olisi kiva käydä.*