

Ruokahävikki puolittui Turun-laivoilla: ”Vastuulliset valinnat pitää tehdä riittävän helpoksi”

58 prosenttia suomalaisista pitää ravintoloiden vastuullista toimintaa tärkeänä, kertoo Viking Linen tuore tutkimus. Varustamon Turun-laivoilla ruokahävikki saatiin lähes puolitettua, kun apuun valjastettiin data, henkilökunnan innostus ja matkustajien halu tehdä vastuullisia valintoja.

Matkustajakohtainen ruokahävikki on lähes puolittunut Turun ja Tukholman välillä seilaavilla Viking Glorylla ja Viking Gracella vajaassa vuodessa. Kun vuoden 2024 lopulla hävikkiä syntyi 137 grammaa matkustajaa kohden, on määrä nyt pudonnut 77 grammaan.

”Tulos yllätti meidät, sillä tavoitteemme oli vähentää matkustajakohtainen hävikki alle 100 grammaan. Palvelemme Gloryn ja Gracen ravintoloissa vuosittain yli 2,3 miljoonaa asiakasta, joten jokaisella grammalla on väliä. Kun ruokaa menee vähemmän hukkaan, voimme myös panostaa entistä enemmän raaka-aineiden laatuun, esimerkiksi ympäristön kannalta kestävämpään lähiruokaan”, Viking Linen ravintolapäällikkö **Janne Lindholm** sanoo.

Lähes 50 prosentin vähennyksestä suurin osa tulee keittiön puolella tehdyistä muutoksista. Ruokalistojen suunnittelussa otetaan huomioon raaka-aineiden kaikki osat ja ruokaa valmistetaan sopivasti suhteessa syöjien määrään.

”On ollut upeaa seurata, kuinka henkilökuntamme on alkanut aktiivisesti ideoida tapoja hyödyntää raaka-aineet entistä tarkemmin. Saamme esimerkiksi käytettyä juurekset viimeistä palaa myöten keittämällä niistä liemiä. Tomaattien kannat voimme hyödyntää pizzakastikkeiden teossa. Aamiaiselta ylijääneistä croissanteista puolestaan syntyy herkullisia jälkiruokia.”

Viking Linen yhteistyökumppanina on toiminut ruotsalainen Generation Waste. Yhtiö toimitti ruokahävikin seurantaan tarvittavan teknologian sekä koulutti ja innosti laivojen henkilökuntaa. Lähtötilanteen selvittämiseksi Viking Gloryn ja Viking Gracen kaikissa ravintoloissa ja henkilökunnan messissä alettiin punnita ja analysoida ruokahävikkiä.

Tutkimus: 58 prosenttia suomalaisista pitää ravintolan vastuullista toimintaa tärkeänä

Viking Linen teettämän tutkimuksen* mukaan ruoan vastuullisuus on tärkeää 41 prosentille suomalaisista, kun he tekevät ravintolaruokailuun liittyviä päätöksiä. Ravintolan vastuullista toimintaa, kuten ruokahävikin ja hiilijalanjäljen pienentämistä, pitää tärkeänä 58 prosenttia ja annosten valmistamista kotimaisista tai pohjoismaisista raaka-aineista 64 prosenttia.

”Vastuullisuuden merkityksen nousu näkyy ravintoloissamme ihan päivittäin. Ruoan alkuperä ja raaka-aineet kiinnostavat ihmisiä paljon enemmän kuin ennen, ja niistä kysellään usein. Ihmiset kyllä tekevät vastuullisia valintoja, kunhan teemme sen heille riittävän helpoksi ja tarjoamme tietoa – tämän hävikkiprojektimme tulokset todistavat ihan käytännössä”, Janne Lindholm sanoo.

Täysin eroon hävikistä ei ravintolatoiminnassa voi päästä. Viking Gracen ja Viking Gloryn sekä Helsinki–Tallinna-reitin Viking XPRS:n ruokajäte päättyy biokaasun raaka-aineeksi.

”Ympäristön kannalta on parasta, että jäljelle jäävä ruokajäte muutetaan hiilineutraaliksi polttoaineeksi, joka korvaa fossiilisen polttoaineen. Tätä biokaasua voidaan käyttää myös Turun-laivojemme polttoaineena”, Viking Linen vastuullisuuspäällikkö **Dani Lindberg** kertoo.

** Viking Linen teettämässä tutkimuksessa selvitettiin suomalaisten suhdetta ravintoloissa syömiseen. Kuulas Helsingin toteuttamaan tutkimukseen haastateltiin alkukesällä 2025 yhteensä 2 000 suomalaista, ja 18–74-vuotiaista vastaajista muodostunut otos edustaa koko väestöä.*

Lisätietoja:

Janne Lindholm, ravintolapäällikkö

janne.lindholm@vikingline.com, puh. +358 400 744 806

Dani Lindberg, vastuullisuuspäällikkö

dani.lindberg@vikingline.com, puh. +358 18 270 00

Johanna Boijer-Svahnström, viestintäjohtaja
johanna.boijer@vikingline.com, puh. +358 18 270 00

Christa Grönlund, viestintäpäällikkö
christa.gronlund@vikingline.com, puh. +358 9 123 51