

Elintarvikeketjun ruokahävikistä kokonaisarvio

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT on tehnyt ensimmäisen valtakunnallisen kokonaisarvion ruokahävikin synnystä koko elintarvikeketjussa. Aikaisemmat tulokset ovat täydentyneet elintarviketeollisuuden hävikillä.

Medioiden edustajat ovat tervetulleita 19.4. tiedotustilaisuuteen Säätytalolle kuulemaan Foodspill I -hankkeen kokonaisarvion tuloksia sekä vertailua, paljonko ruokaa menee roskeen ketjun eri osissa. Tilaisuudessa keskustellaan myös ruokahävikin ja sen ehkäisyn kansainvälisestä tutkimuksesta.

Tiedotustilaisuuden jälkeen alkaa MTT:n vastuullisuuspäivä, johon myös toimittajat ovat lämpimästi tervetulleita. Päivän esityksistä saa kokonaiskuvan ruokaketjun hävikin ohella ajankohtaisesta vastuullisuustutkimuksesta, muun muassa hiilijalanjälkien vastuullisuuden mittaamisesta.

Aika: to 19.4. klo 8.30–10

Paikka: Säätytalo (Snellmaninkatu 9-11, Helsinki)

Tiedotustilaisuuden ohjelma:

klo 8.30 Kahvi

klo 8.45 Avaus, ylitarkastaja **Petri Koskela**, MMM

Ruokahävikkitutkimus Suomessa ja maailmalla, haaskaamisen ympäristövaikutukset
vanhempi tutkija **Juha-Matti Katajajuuri**, MTT

Elintarviketeollisuuden ruokahävikki
tutkimusassistentti **Heta-Kaisa Koivupuro**, MTT

Ruokahävikin määrä elintarvikeketjussa
tutkija **Kirsi Silvennoinen**, MTT

Yrityskumppaneiden kommenttipuheenvuorot:

Tutkimus johtanut käytäntöjemme muutoksiin
toimitusjohtaja **Arja Kosonen**, Unicafe

Teollisuuden hävikillä monta puolta
johtaja **Maarit Kyyrö**, Saarioinen

klo 9.40–10.00 keskustelua ja haastattelumahdollisuus

Ilmoittautuminen sekä tiedotustilaisuuteen että vastuullisuuspäivään viimeistään 11.4. mennessä: tarja.lintula@mtt.fi, puh. 029 5317475. Vastuullisuuspäivän paikkoja on rajoitetusti, ja vain sata ensimmäistä ilmoittautunutta mahtuu mukaan.

Vastuullisuuspäivän ohjelma:

Aika: to 19.4.2012 klo 10–17

Paikka: Säätytalo (Snellmaninkatu 9–11, Helsinki)

10.00–10.30 Kahvi

10.30–10.45 Avaussanat, Vastuullinen ruokaketju – hyvinvoiva kuluttaja
tutkimuspäällikkö **Juha-Matti Katajajuuri**, MTT

1. sessio:
Elintarvikeketjun ruokahävikki pj. professori **Sirpa Kurppa**, MTT

10.45 Ruokahävikin määrä, syyt, vähentämiskeinot ja ympäristövaikutukset meillä ja muualla
tutkija **Kirsi Silvennoinen** ja tutkimuspäällikkö **Juha-Matti Katajajuuri**, MTT

11.20 Miten vähennämme ruokahävikkiämme?
Ketjun eri toimijoiden näkökulmia

12.00 Stop Wasting Food movement Denmark – a Danish consumer movement against food waste
Selina Juul, Founder, Stop Wasting Food movement Denmark

12.45 Keskustelua: ajatuksia ruokahävikin vähentämiseksi

Lounas 13.15–14.00

2. sessio:
Hiilijalanjälkiä seuraten kohti kokonaisvastuullisuutta pj. **Juha-Matti Katajajuuri**

14.00 Hiilijalanjälkien laskenta ja -hiilimerkinnot – Mitä mieltä ovat kuluttajat?
tutkijat **Hannele Pulkkinen** ja **Hanna Hartikainen**, MTT

14.30 Porkkana ja pihvi samalle viivalle? – Ravitsemus mukaan ympäristökeskusteluun
tutkija **Merja Saarinen**, MTT

15.00 Hinnanmuodostuksen läpinäkyvyys elintarvikeketjussa
professori **Jyrki Niemi**, MTT

15.30 Onko kuluttaja meille tulevaisuuden timantti?
professori **Sirpa Kurppa**, MTT

16.00 Ruokaketjun vastuullisuuden johtaminen, mittaaminen ja viestintä
tutkija **Pasi Heikkurinen**, MTT

16.30–17.00 Loppukeskustelu ja päätössanat

Lisätietoja:

Hankkeen vastuullinen johtaja, tutkimuspäällikkö Juha-Matti Katajajuuri, MTT,
puh. 050 3599 772, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi
tutkija Kirsi Silvennoinen, MTT, puh. 040 1794 875, kirsi.silvennoinen@mtt.fi

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT on johtava maatalous- ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristöntutkimusta tekevä laitos. Tutkimusalojamme ovat bioteknologia- ja elintarviketutkimus, kasvintuotanto, kotieläintuotanto, talous, teknologia ja ympäristö. Tuotamme ja välitämme tieteellistä tutkimustietoa sekä kehitämme ja siirrämme teknologiaa koko maatalous- ja elintarvikesektorille. Lisätietoja www.mtt.fi