

Mediatiedote  
5.9.2016

## Fazer Food Services tähtää ruokahävikin pienentämiseen yhdessä ravintolavieraiden kanssa

**Amica-ravintoloistaan tunnettu Fazer Food Services kampanjoi tällä viikolla ravintoloissaan ympäri Suomen lautashävikin pienentämiseksi. Ravintolavieraille kampanja näkyy 5.-11.9. pois lukien yliopistojen ja ammattikorkeakoulujen ravintolat, joissa kampanja näkyy pääsääntöisesti viikolla 42. Kampanjan tavoitteena on sitouttaa myös ravintolavieraat mukaan hävikin vähentämiseen.**

Fazer Food Servicesillä on Suomessa yli 600 ravintolaa ja toimipaikkaa, joissa tarjoillaan vuodessa yli 30 miljoonaa lounasta. Lounasta nautitaan muun muassa päiväkodeissa, kouluissa, yliopistoilla, työpaikoilla ja palvelukodeissa. Päivittäin lounasvieraita käy noin 130 000.

”Tavoitteenamme on vähentää ruokajätettä noin 10 grammaa per annos, mikä koostuu sekä tuotannon hävikistä että lautashävikistä. Asiakkaan lautasella tämä tarkoittaa esimerkiksi, ettei heitä pois puolikasta lihapullaa tai kahta viinirypälettä. Pienillä teoilla saadaan yhdessä merkittäviä tuloksia”, kertoo operatiivinen johtaja **Sari Saari** Fazer Food Servicesiltä.



Biojätteen määrän vähentäminen on yksi Fazer Food Servicesin vastuullisuusohjelmamme päätavoitteista. ”Olemme kehittäneet viime vuosina toimintatapoja, joilla hävikkiä voidaan vähentää ravintoloissamme. Olemme muun muassa muuttaneet lautaskokoa ja siirtyneet yhden lautasen malliin sekä tehostaneet varaston kiertoa. Lisäksi olemme kehittäneet ruokahävikin mittaamista ja seurantaa”, kertoo Sari Saari.

Fazer Food Servicesin sisäisen kampanjoinnin myötä tuotannon hävikkiä on saatu ravintoloissa vähennettyä vuosien 2015 - 2016 aikana 26 prosenttia. Koulujen kanssa järjestetyissä Älä ruoki roskista -kampanjoissa taas (2013 - 2015) koululaisten lautashävikki väheni noin 35 prosenttia.

”Hävikin vähentämiseen on jokaisen helppo osallistua. Ota lautaselle vain sen verran kuin jaksat syödä. Kokoa koko ateria yhdelle lautaselle lautasmallia noudattaen, jolloin saat varmasti ravitsevan kokonaisuuden ja näet helposti valitsemasi lounaan kokonaismäärän. On tärkeää, että annat palautetta henkilökunnalle ravintolan lounasvalikoimasta, jotta he voivat kehittää sitä entistä asiakaslähtöisemmäksi ja myös tätä kautta vaikuttaa menekin ja hävikin hallintaan”, neuvo Sari Saari.



Noin viidennes kaikesta ravintolaruoasta päätyy Suomessa jätteeksi (MTT). Maailmanlaajuisesti ruokaa menee tuotanto- ja kulutusketjun eri vaiheissa hukkaan vuosittain yhteensä 1300 miljoonaa tonnia, joka vastaa noin 25–30 prosenttia kaikesta maapallolla tuotetusta ruuasta.

**Lisätietoja:**

operatiivinen johtaja Sari Saari, Fazer Food Services Suomi, p. 040 566 5236  
viestintäjohtaja Satu Ikkäheimo, Fazer-konserni, p. 050 380 4996  
sähköpostiosoitteet ovat muotoa etunimi.sukunimi@fazer.com

**Lue lisää:**

Fazer Culinary Teamin huippukokki Mika Pesosen vinkit ruokahävikin vähentämiseen kotona:

<http://www.fazergroup.com/fi/havikistaherkkuu>  
[www.amica.fi](http://www.amica.fi)

**Fazer-konserni**

Fazer on kansainvälinen perheyrittys, joka tarjoaa leipomo-, makeis- ja keksi- ja viljatuotteita sekä ruokailu- ja kahvilapalveluita. Fazerilla on toimintaa kahdeksassa maassa ja vientiä noin 40 maahan. Fazerin missio on luoda makuelämyksiä. Fazerin menestys on sen perustamisesta lähtien vuonna 1891 perustunut parhaaseen tuotteiden ja palvelun laatuun, rakastettuihin brändeihin, osaaviin ihmisiin ja vastuulliseen toimintatapaan. Vuonna 2016 vietetään menestyksekkään Fazer-konsernin 125-vuotisjuhlavuotta ja tänä vuonna tulee myös kuluneeksi 150 vuotta sen perustajan Karl Fazerin syntymästä. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2015 oli yli 1,5 miljardia euroa ja yrityksessä työskentelee lähes 15 000 henkeä. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä periaatteita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja YK Global Compactin periaatteisiin.

*Kun haluatte hyvää*