

A close-up photograph of a chef's hands using tweezers to carefully place a garnish on a dish in a white bowl. The dish appears to be a salad or vegetable-based preparation with a green sauce. The background is dark and out of focus.

HÄVIKIN MINIMOINTI JA TIEDOLLA JOHTAMINEN HÄVIKKIMESTARILLA

Infotilaisuus

Perho Liiketalousopisto

9.8.2018



Hävikkimestari

SISÄLTÖ

- 1. TAUSTA**
- 2. HÄVIKKIMESTARI-PALVELU**
- 3. HÄVIKKIMESTARI-SOVELLUS**
- 4. TIEDON HYÖDYNTÄMINEN**
- 5. KÄYTTÖÖNOTTO**

KÄYTTÖÖNOTON TAVOITTEET PERHOSSA

1

Opiskelijoiden kehittyminen ravintola-alan edelläkävynä ammattilaisiksi

2

Kestävän kehityksen huomioiminen opetuksessa opetussuunnitelman mukaisesti

3

Kannattavaan ja taloudelliseen keittiötoiminnan opettaminen, mittaamisen ja tiedolla johtamisen hyödyntäminen

4

Uusien digitaalisten palveluiden käyttöönotto ja tiedon visualisointi



RUOANTUOTANNON YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

- Yli 40 % maan pinta-alasta on ruuantuotannon käytössä
- 75-95 % vedenkäytöstä kuluu maataloudessa
- 1/4 globaaleista kasvihuonepäästöistä aiheutuu maataloudesta

RUOKAHÄVIKKI GLOBAALISTI JA SUOMESSA

- Maailmanlaajuisesti hävikkiin joutuu 1/3 alun perin syömäkelpoisesta ruuasta.
- Samalla kaikki vesi ja muut luonnonvarat on kulutettu turhaan.
- Suomessa hävikkiin joutuu vuosittain noin 400 miljoonaa kiloa ruokaa.
- Rahassa tämä tarkoittaa noin 500 miljoonaa €.
- Hävikkiä syntyy kaikissa ruokaketjun vaiheissa; Suomessa hävikistä noin kolmannes tulee suoraan kotitalouksilta, vajaa kolmannes teollisuudesta, **viidennes ravitsemuspalveluista** ja vajaa viidennes kaupasta.





RUOKAHÄVIKKI RAVITSEMUSPALVELUISSA

- Ravitsemuspalveluissa syntyy noin viidennes Suomen ruokahävikistä, vuosittain noin 75-85 miljoonaa kiloa.
- Linjastoravintoloissa **hävikkiin menee 10-25% ruuasta** – hävikkiä syntyy suoraan varastosta, valmistuksessa, tarjoiltaessa ja asiakkaiden lautasilta.
- Ravintoloiden ruokahävikki ei ole välttämätöntä vaan sitä pystytään ehkäisemään oikeilla työkaluilla, tiedolla ja osaamista kasvattamalla.



Hävikkimestari

SISÄLTÖ

1. TAUSTA

2. HÄVIKKIMESTARI-PALVELU

3. HÄVIKKIMESTARI-SOVELLUS

4. TIEDON HYÖDYNTÄMINEN

5. KÄYTTÖÖNOTTO

RUOKAHÄVIKIN SUITSIMINEN RAVINTOLASEKTORILLA

- Ruokahävikkiä kannattaa ennaltaehkäistä. Se onnistuu, jos hävikistä on tietoa oikealla tasolla – tiedon perusteella pitää pystyä tekemään toimenpiteitä.
- Tiedon tuottamisen pitää olla helppoa, koska ravintoloiden arjessa on usein kiireistä.
- Tiedon lisäksi tarvitaan osaamista ja oikea asenne: Muutos lähtee ravintolan työntekijöistä.



TULOS PARANEE, KUN HÄVIKKIÄ ALETAAN JOHTAA TIEDOLLA RAVINTOLAN ARJESSA



SEURANTASOVELLUS

Työntekijät kirjaavat hävikin ja saavat välittömän palautteen hävikin kustannuksista.

+



TIEDOLLA JOHTAMINEN

Pilkotun ja visualisoidun tiedon avulla työntekijät löytävät keinot hävikin vähentämiseen.

=



PARANTUNUT TULOS

Hävikkiä on tyypillisesti pystytty vähentämään merkittävästi,
3 – 9 % säästöt raaka-ainekuluissa

REFERENSSI: LEIJONA CATERING OY

- Leijona Catering Oy kokeili Hävikkimestaria Parolan panssariprikaatissa ja otti sen jälkeen sovelluksen käyttöön kaikissa toimipaikoissaan
- ”Hävikin seuranta on todella helppoa ja nopeaa. Hävikkimestarin avulla saimme laskettua ruokahävikkiä 40 % ja tuloksemme parani.”

Elvina Kahila, ravintolapäällikkö,
Leijona Catering Oy





Hävikkimestari

SISÄLTÖ

1. TAUSTA
2. HÄVIKIMESTARI-PALVELU
3. HÄVIKIMESTARI-SOVELLUS
4. TIEDON HYÖDYNTÄMINEN
5. KÄYTTÖÖNOTTO

HÄVIKKI MINIMOIDAAN YHTEISISSÄ PALAVEREISSA

- Olennainen osa Hävikkimestari-palvelua ovat viikoittaiset hävikkitapaamiset
- Tapaamisissa tarkastellaan yhdessä kerättyä dataa
- Kaikki osallistuvat hävikin vähentämistapojen ideointiin
- Rutiineja muutetaan yksi kerrallaan
- Johtaminen perustuu tietoon ja faktoihin



SÄÄSTÖJEN LISÄKSI UUSI TOIMINTATAPA TUO YMPÄRISTÖ- JA HENKILÖSTÖHYÖTYJÄ



Ravintola säästää raaka-aine- ja jätemaksuissa



Tiimi nousee hävikkihaasteen ratkaisijaksi
Ajantasainen hävikkitieto mahdollistaa tiedolla johtamisen



Ympäristö kiittää ja vastuullisuudesta viestiminen helpottuu

- **Asiakkaamme ovat onnistuneet vähentämään hävikkiä jopa 30-50%**
- **Raaka-ainekustannuksiin on tullut vähennystä 3-9%**
- **Hävikkimestarin takaisinmaksuaika on vaihdellut asiakkaillamme 3-10kk välillä**

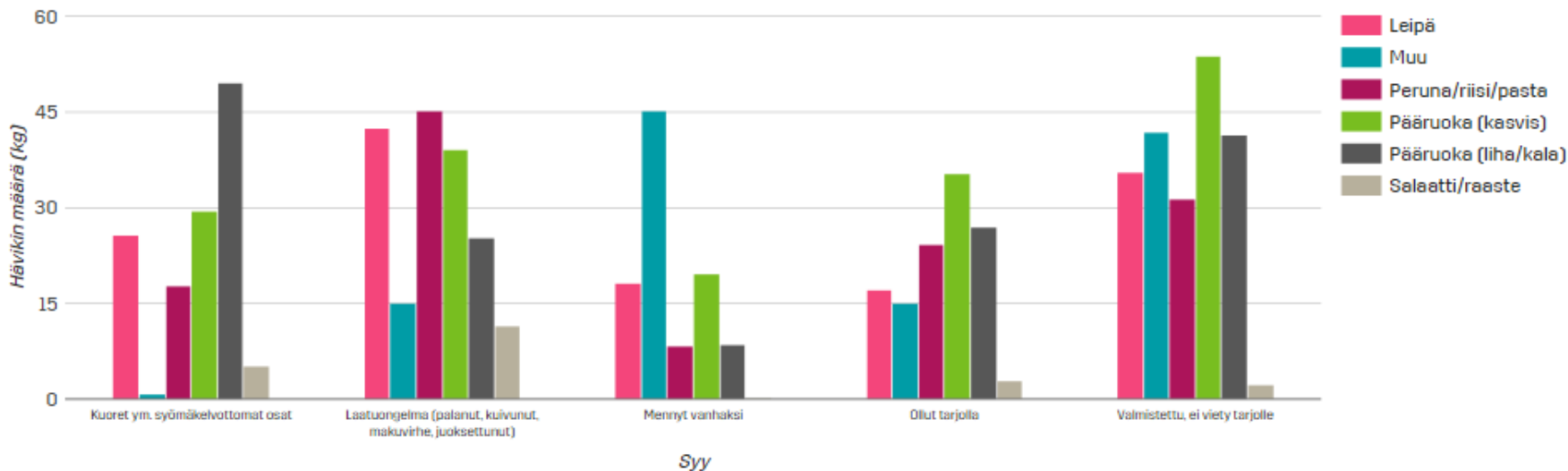


Hävikkimestari

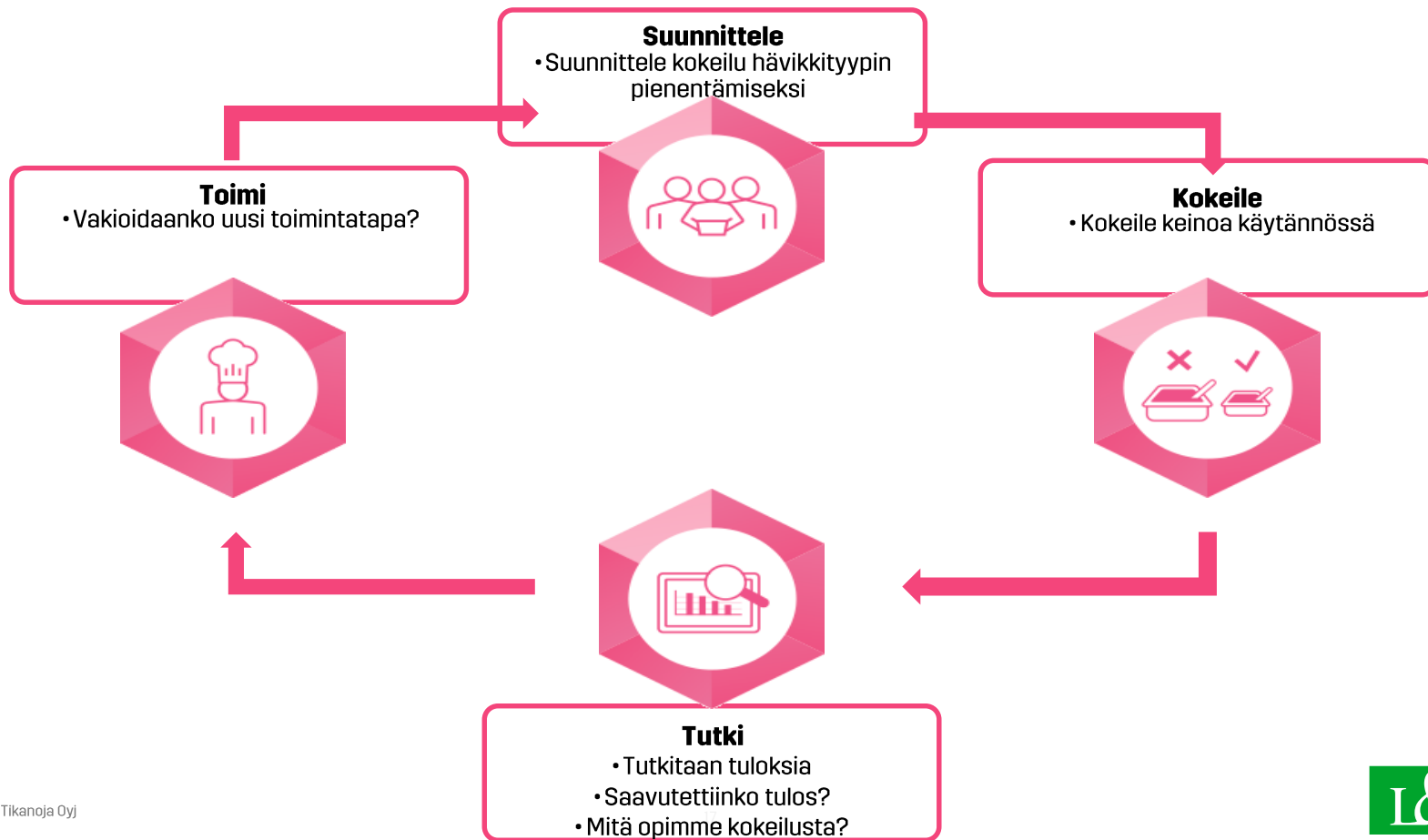
SISÄLTÖ

1. TAUSTA
2. HÄVIKKIMESTARI-PALVELU
3. HÄVIKKIMESTARI-SOVELLUS
4. TIEDON HYÖDYNTÄMINEN
5. KÄYTTÖÖNOTTO

PILKOTTU TIETO AUTTAA LÖYTÄMÄÄN JÄRKEVIMMÄT KEHITYSKOHTTEET



TYÖTÄ KEHITETÄÄN KOKEILUILLA





Hävikkimestari

SISÄLTÖ

1. TAUSTA
2. HÄVIKKIMESTARI-PALVELU
3. HÄVIKKIMESTARI-SOVELLUS
4. TIEDON HYÖDYNTÄMINEN
5. KÄYTTÖÖNOTTO

KÄYTTÖÖNOTTO TAPAHTUU VAIHEITTAIN

SUUNNITTELU

- Opetuskäytössä sovelletaan Ravintola Perhossa ja Herkussa käytössä olevia valikoita ja käytäntöjä

VALMISTELUT

- Keittiöihin hankitaan vaa'at ja tabletit
- Opettajat koulutetaan sovelluksen käyttöön

KÄYTTÖÖNOTTO

- Sovellus otetaan käyttöön opetuskeittiöissä
- Asiantuntija kouluttaa opettajat jatkuvan parantamisen malliin

VAKIINNUTTAMINEN

- Varmistetaan mallin juurtuminen ja ratkotaan mahdollisia haasteita

**ROSKIS ON KALLIS ELÄTTI,
HAUKKAA
VIIDESOSAN
RUUISTA.
LAITA SE DIEETILLE.**