24.4.2017

Eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokunnalle

(VNS 2/2017 vp)

Lausunto valtioneuvoston ruokapoliittisesta selonteosta ”Ruoka2030 Suomi-ruokaa meille ja maailmalle”

Aihe: Ruokahävikki

SOK kiittää kutsusta tulla kuultavaksi eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokuntaan otsikkoasiassa.

Tässä lausunnossa hävikiksi määritellään kaupan poisheittohävikki, joka koostuu myymättä jääneistä elintarvikkeista. Poisheittohävikki sisältää myymättä jääneet elintarvikkeet, joiden myynti syystä tai toisesta ei ole mahdollista. Poisheittohävikki sisältää myös hyväntekeväisyyteen lahjoitettavat elintarvikkeet.

S-ryhmän hävikki

Kaupalle elintarvikehävikki on kustannus- ja ympäristökysymys, minkä johdosta S-ryhmässä on tehty pitkäjänteistä työtä sen vähentämiseksi. S-ryhmässä poisheittohävikki on pienentynyt 17 % viimeisen viiden vuoden aikana. Tähän on päästy kehittämällä toimintaa ja tietojärjestelmiä. Trendi on ollut laskeva huolimatta kasvaneista valikoimista.

S-ryhmän poisheittohävikki vuonna 2016 oli 1,63 %. Ruokakauppojemme hävikistä noin 45 % on kasviksia, 20 % leipää ja 15 % maitotaloustuotteita. Loput 20 % jakaantuvat melko tasaisesti eri tuoteryhmien kesken. Tavallisimmat syyt hävikin syntymiselle ovat tuotteiden päiväyksen vanheneminen, tuotteen pilaantuminen tai pakkauksien rikkoutuminen. Hävikki vaihtelee toimipisteen koosta ja asiakasmääristä riippuen (vaihteluväli on 1,0–2,5 %).

S-ryhmän on sitoutunut edelleen vähentämään ruokahävikkiä 15 prosenttia vuoteen 2020 mennessä.

Ennaltaehkäisevät toimenpiteet hävikin vähentämiseksi

Hävikin vähentymiseen voidaan vaikuttaa ennen kaikkea ennaltaehkäisevillä toimenpiteillä. Muut toimenpiteet, kuten elintarvikkeiden lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen, toimivat tukevina toimina.



Myymälöiden kannalta tärkeimmät ennaltaehkäisevät toimenpiteet ovat valikoimien suunnittelu ja asiakaskysynnän ennustaminen. Myös tehokas logistiikka vaikuttaa hävikin määrään laskevasti. Lisäksi aukioloaikojen vapautuminen on pienentänyt hävikkiä.

Tärkeää hävikinhallinnassa on myymälässä tapahtuva työ. Esimerkiksi alennuslaputettujen (-30 %) tuotteiden määrä oli viime vuonna yli 50 miljoonaa kappaletta. Hyviä kokemuksia etenkin pienmyymälöiden osalta on saatu myös aukioloaikojen viimeisten tuntien niin sanotuilla tupla-alennuksilla (-60 %).

S-ryhmässä jokainen tuote kirjataan erikseen hävikkiin. Näin hävikin määrää voidaan seurata ja analysoida tarkasti tuote- ja myymäläkohtaisesti päivittäin.

Kuva 1. Hävikinhallinta S-ryhmässä

Hyväntekeväisyys

Olemme sitoutuneet lahjoittamaan myymälöistä syömäkelpoiset elintarvikkeet hyväntekeväisyyteen aina, kun se on käytännössä mahdollista. Valtakunnallisesti yli 700 S-ryhmän myymälää lahjoittaa elintarvikkeita noin 400 ruoka-apukumppanille. Hyväntekeväisyyskumppaneiden määrä on kaksinkertaistunut viimeisen kolmen vuoden aikana. Tavoitteenamme on edelleen kasvattaa hyväntekeväisyyskumppaneiden määrää.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ruoka-apuohjeen myötä ruoka-avun käytännöt ja vastuut ovat selkeytyneet ja sitä myötä ruoka-aputoiminta on laajentunut koko maahan. Ohjeiden pohjalta on S-ryhmässä luotu sopimusmallit hyväntekeväisyystoiminnasta sekä myymälöille käytännön toimintaohje elintarvikelahjoituksista. Vapaaehtoinen yhteistyö hyväntekeväisyysjärjestöjen kanssa on sujunut hyvin.

Lahjoitettavista elintarvikkeista rajataan pois ainoastaan viimeisen käyttöpäivän ylittäneet elintarvikkeet, sekä ne tuotteet, joita ei tuoteturvallisuuteen liittyvistä syistä voi luovuttaa hyväntekeväisyyteen.

Kiertotaloutta ja hyötykäyttöä

Mikäli elintarvikkeita ei voida lahjoittaa hyväntekeväisyyteen, ne ohjataan hyötykäyttöön. Biojätteeksi päätyvät elintarvikkeet hyödynnetään energiana, biopolttoaineena tai -kaasuna. Yli 100 S-ryhmän myymälää luovuttaa hyväntekeväisyysjärjestöille kelpaamatonta ruokahävikkiään (etenkin leipäjätettä) raaka-aineeksi bioetanolin valmistukseen. Bioetanolia sisältävää polttoainetta (Eko E85) myydään S-ryhmän ABC–asemilla. Kaupoistamme ei mene elintarvikejätettä kaatopaikalle.

Uusia innovaatioita ruokahävikin vähentämiseksi ja toisaalta hyödyntämiseksi syntyy kaiken aikaa. Esimerkiksi Helsingin Osuuskauppa Elannon alueella myymälät lahjoittavat elintarvikkeita raaka-aineeksi hävikkiravintola Loopille. Tämän lisäksi olemme mukana kokeilussa, jossa leipähävikkiä hyödynnetään oluen valmistuksessa.

Ruokaketjun yhteistyö edistää hävikinhallintaa

Hävikin vähentämisessä kuluttajien tietoisuuden ja ruoan arvostuksen lisääminen ovat merkittävässä asemassa. S-ryhmä on mukana useissa hankkeissa, joiden tavoitteena on edistää ruuan arvostusta, ruokakasvatusta ja lisätä tietoisuutta ruokahävikistä.

Hävikin vähentämisessä tulee tarkastella koko elintarvikeketjua. Alan toimijoiden on edelleen kehitettävä yhteistyössä vapaaehtoisia ja tehokkaita toimintamalleja hävikin vähentämiseksi. Esimerkiksi Päivittäistavarakauppa ry ja Elintarviketeollisuusliitto ry ovat mukana työ- ja elinkeinoministeriön ohjaamassa kansallisen materiaalitehokkuusohjelmaan perustuvassa hankkeessa, jossa hyödynnetään toimijoiden omia sitoumuksia ruokahävikin vähentämiseksi. S-ryhmä antaa tuote-ja päiväkohtaiset ennustetiedot elintarviketoimijoille, jotta tuotteita osataan valmistaa oikea määrä. Tämä vaikuttaa myös elintarviketeollisuuden hävikkiin.

Koko elintarvikeketjun hävikin vähentämiseksi yhteistyötä eri alojen toimijoiden välillä tulee tiivistää. Kansallinen hävikkifoorumi, joka kokoaisi alan eri toimijat ja viranomaiset koordinoimaan keinoja hävikin vähentämiseksi, olisi yksi konkreettinen toimenpide.

Hävikistä tarvitaan uutta tutkimustietoa

Ruokahävikkikeskustelun haasteena on vanhentunut tutkimustieto. Tarvitaan uutta tutkimusta ja päivitettyä tietoa koko Suomen tilanteesta. Lisäksi hävikin mittaamisen menetelmiä on edelleen kehitettävä. Kotitalouksien, teollisuuden ja ravitsemuspalveluiden osalta nykyinen tieto on puutteellista. Alkutuotannon osalta tietoa on puolestaan hyvin rajallisesti.

Säilyvyysmerkintöjä kehitettävä

Kotitalouksissa syntyvää hävikkiä olisi mahdollista vähentää tuotteiden säilyvyysmerkintöjä selkeyttämällä. Viimeinen käyttöpäivä ja parasta ennen -merkintöjen keskinäistä suhdetta tulisi arvioida.

Viimeinen käyttöpäivä-merkinnän tulisi olla vain niissä tuotteissa, joissa käyttöajan ylittyminen on aidosti terveysriski. Nyt merkintä on myös monissa sellaisissa tuotteissa, jotka Eviran pakkausmerkintäoppaan mukaan eivät ole lainsäädännön tarkoittamia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Toisaalta on myös tuotteita, kuten säilykkeitä ja jauhoja, joissa parasta ennen -merkintäkin on varsin viitteellinen.

Helsinki 24.4.2017

Mika Lyytikäinen
suunnittelujohtaja