Lausunto

17.11.2023

Maa- ja metsätalousvaliokunnalle

Asia: U 67/2023 vp Valtioneuvoston kirjelmä eduskunnalle komission ehdotuksesta Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi jätteistä annetun direktiivin 2008/98/EY muuttamisesta (jätepuitedirektiivin muutos)

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry (*jäljempänä MaRa*) kiittää mahdollisuudesta antaa asiantuntijalausunto aiheesta. Selvyyden vuoksi todettakoon, että MaRa ottaa lausunnossaan kantaa vain elintarvikejätettä koskeviin asiakokonaisuuksiin.

Komission ehdotuksesta Kannatamme valtioneuvoston näkemystä, että **vertailuvuotena** olisi voitava käyttää myös muuta kuin vuotta 2020. Myös aiempi hävikinvähentämistyö on tunnistettava. Komission ehdotuksesta ei yksiselitteisesti ilmene, onko pohjatietona tarkoitus käyttää Eurostatin vuonna 2022 julkaisemaa ensimmäistä elintarvikejätetilastoa, johon tiedot jäsenmaista on kerätty aikaisemmin, ei välttämättä juuri vuonna 2020. Mikäli tarkoitetaan nimenomaan vuotta 2020 koskevaa tietoa, on tärkeää huomioida, että koronaviruspandemian vuoksi vuosi 2020 oli monille toimialoille täysin poikkeuksellinen. Matkailu- ja ravintolatoiminnan harjoittamiseen liittyi voimakkaita valtion asettamia rajoituksia. Rajoituksia saatettiin voimaan lyhyellä varoitusajalla ja rajoitusten ennakoimattomuus vaikutti syntyneen elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrään vaihtelevasti eri yrityksissä.

Pidämme hyvänä myös valtioneuvoston kantaa, että on perusteltua asettaa **vähentämistavoitteet erikseen ruokaketjun eri osille**. Kotitalouksien, kaupan ja ravitsemispalveluiden yhdistäminen direktiiviehdotuksen mukaisesti asettaisi toimialat kohtuuttomalla tavalla vastuuseen kotitalouksien elintarvikejätteestä ja hävikistä, joka on elintarvikeketjun suurin. Vähennystavoitteen toteutuminen edellyttää suurta muutosta kotitalouksissa.

Taloudellisia ja ympäristövaikutuksia koskevassa luvussa on esitetty, että kaikkien ruokaketjun osien jätehuoltokulujen pieneneminen parantaa liiketulosta ja että osalle toimijoista ruokahävikin vähentäminen tuo pelkkää säästöä. Yritysten kannalta käsitys vaikuttaa turhan optimistiselta**. Myös ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämistyöllä on kustannuksensa, jotka monille todennäköisesti ovat jätekuluissa saavutettavaa säästöä suuremmat.** Ruokaketjun eri sektoreilla ja erilaisissa yrityksissä kulut ovat erilaisia: ne voivat muodostua esimerkiksi yrityksen oman datan parempaan analysointiin tarvittavien mallien ja tietojärjestelmien kehittämisestä tai käsityön lisäämisestä jokapäiväisessä toiminnassa. Esimerkiksi ravintolatoiminnassa tehokas keino hävikin vähentämiseen on erävalmistus eli ruoan

valmistaminen ja tarjolle tuonti entistä pienemmissä erissä, mikä lisää työvoiman tarvetta tuo näin huomattaviakin kustannuksia. Direktiiviehdotuksen mukaan jäsenvaltioiden tulee varmistaa vähentämistoimien kustannusten ja hyötyjen oikeudenmukainen jakautuminen. Suomen onkin syytä valmistautua toimijoiden tukemiseen esimerkiksi tutkimus-, selvitys- ja koulutustoiminnan tuen avulla uudistuksissa, jotka lisäävät toimijoiden kustannuksia.

Taloudellisia vaikutuksia arvioitaessa on huomioitava myös, että elintarvikejätteen vähentämistavoitteiden saavuttaminen ruokaketjun eri osien sisällä saattaa johtaa ei-toivottuun kehitykseen raaka-aineiden hyödyntämisessä. Valtioneuvosto katsoo, että kotitalouksissa tehokkaita vähentämistoimia voidaan kohdistaa vain ruokahävikkiin, ei koko elintarvikejätteeseen. Sama koskee ravintolatoimintaa: ruokaa valmistettaessa alun perin syömäkelvotonta elintarvikejätettä, kuten kuoria ja luita, kertyy väistämättä. Ainoa keino välttää sitä olisi siirtyä hyödyntämään nykyistä enemmän valmiskomponentteja ja puolivalmisteita. Tämä vaikuttaisi niin ruoan laatuun, kuin toimialan työllistämismahdollisuuksiinkin.

Taloudellisia ja ympäristövaikutuksia koskevassa luvussa mainitaan, että ruoan parempi hyödyntäminen saattaa vähentää alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden tuloja. Tavoite vähentää alun perin syömäkelvotonta elintarvikejätettä todennäköisesti vähentää myös ravintolasektorin, varsinkin laadukasta ruokaa tuoreista raaka-aineista valmistavien ruokaravintoloiden, tuloja. Ravintola-ala on hyvin käsityöpainotteinen ja työvoimavaltainen ala. Jalostamattomien raaka-aineiden käytön vähentäminen johtaisi todennäköisesti alan työpaikkojen ja niiden tuomien verotulojen vähenemiseen osassa yrityksiä. Näistä syistä MaRa pitää välttämättömänä, että **ravintolatoiminnan osalta mahdollinen sektorikohtainen tavoite koskisi vain alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin vähentämistä.**

Pidämme hyvänä, että kirjelmässä on kiinnitetty huomiota termien elintarvikejäte ja ruokahävikki epätäsmälliseen käyttöön direktiiviehdotuksessa. Termit olisi syytä määritellä täsmällisesti EU-lainsäädännössä, jotta englanninkielisen ilmauksen food waste monitulkintaisuus ei aiheuta väärinymmärryksiä.

Kunnioittavasti,

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

Klaus Kähäri
Lakimies

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palvelualojen elinkeino- ja työmarkkinajärjestö. MaRa edustaa hotelleja, kylpylöitä, viikko-osakeyrityksiä, leirintäalueita, kongressi- ja tapahtumatoimialan yrityksiä, ravintoloita, catering-yrityksiä, eines- ja valmistuskeittiöitä, kahviloita, pubeja, yökerhoja, liikenneasemia, huvi-, teema- ja elämyspuistoja, keilahalleja, festivaaleja ja konserttitapahtumia, ohjelmapalveluyrityksiä, luontomatkailuyrityksiä, hiihtokeskuksia sekä matkailun markkinointi- ja välityspalveluita tarjoavia yrityksiä. MaRassa on 3 100 jäsentä, joilla on 7 700 toimipaikkaa. MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 70 000 henkilöä