

## Miksi ruokahävikki on turhaa?

- Ruoan tuottaminen, kuljettaminen ja valmistaminen aiheuttavat huomattavasti päästöjä. Jos valmis ruoka päätyy roskiin, ovat päästöt syntyneet turhaan.
- Maailman luonnonvaroja voitaisiin säästää huomattavasti ruokahävikkiä pienentämällä, sillä hukkaan heitetyn ruuan väheneminen vaikuttaa suorien ympäristövaikutusten lisäksi myös ruuan tuotannosta aiheutuviin päästöihin.
- Siksi jätteeksi päätyvä ruoka on tuhlausta – tärkeää olisi ottaa lautaselle vain oikea määrä ruokaa ja syödä lautanen tyhjäksi.
- Helpoin tapa vähentää ruokahävikkiä on aloittaa omalta lautaselta.

## Miten koulussa voi vaikuttaa?

- Helpoin tapa vähentää ruokahävikkiä on aloittaa omalta lautaselta – ota lautaselle vain sen verran, kuin jaksat syödä.
- Käy syömässä joka päivä – näin koulun keittiöhenkilökuntapysty helpommin arvioimaan päivittäisen ruuan menekin, eikä ruokaa valmisteta liikaa.
- Myös ruokaa ostaessa kannattaa pohtia, minkä verran nopeasti pilaantuvia elintarvikkeita kannattaa ostaa.
- Kotona kannattaa käyttää mielikuvitusta ja kokata herkkuja tähteistä ja yli jääneistä ruuista.

## Mitä merkitystä ruokahävikillä on?

- Ruoan tuotanto aiheuttaa merkittävän osan, yli 30 prosenttia vesistöjä rehevöittävästä päästöistä.
- Kulutuksen aiheuttamista kasvihuonepäästöistä neljännes aiheutuu ruoan tuotannosta.
- Suomessa heitetään ruokaa vuosittain roskiin 120–160 miljoonaa kiloa eli 20–30 kiloa henkeä kohti.
- Ruokahävikistä aiheutuvat ympäristövaikutukset ovat selvästi suuremmat kuin mitä esimerkiksi pakkausten valmistuksesta ja jätehuollosta aiheutuu.