



MA·RA 



Miten ylijäämäruokaa voi lahjoittaa tai myydä – mitä tulee huomioida?

30.8.2016 Tiina Vyyryläinen



Lyhyesti MaRasta



- Matkailu- ja ravintola-alan yritysten elinkeino- ja työmarkkinajärjestö
- 2 500 jäsenyritystä, joilla 6 500 toimipaikkaa
- Edustaa 80-90 % koko sektorin liikevaihdosta
- Elinkeinoelämän keskusliitto EK:n jäsenliitto
- Eurooppalaisen alan kattojärjestö HOTRECin jäsen

Elintarvikkeiden luovuttaminen hävikin vähentämiseksi

- Eviran ruoka-apuohje v. 2013 suunniteltu hyväntekeväisyysnäkökulmasta
- Elintarvikkeita voivat luovuttaa ruoka-apuun kaikki elintarvikealan toimijat (alkutuottajat, valmistajat, varastot, myymälät, suurtaloudet, ravintolat)
- Joko suoraan kuluttajille tai hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta
- **Ruoka-apuun luovutettavien elintarvikkeiden tulee olla turvallisia** = mikrobiologiselta, kemialliselta ja fysikaaliselta laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivätkä aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle ja niissä olevat merkinnät eivät johda kuluttajaa harhaan

Eviran ohjeesta tarkemmin

- Toiminnassa noudatettava riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset
- Luovutustoiminta kuvattava omavalvontasuunnitelmassa
- Toimijoiden, joilla on ruokaa tarjolla buffetissa, tulee varmistaa, että ruokaa pidetään tarjolla enintään 4 tuntia.
- Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa tarjolle uudelleen -> voidaan luovuttaa välittömästi kuumana tai samana päivänä nopean jäähdytyksen (6 asteeseen 4 tunnissa) jälkeen henkilökunnalle tai ruoka-apuun, jos ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja se on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 asteisena

- Hyväntekeväisyysjärjestöllä vastuu kuljetuksesta ja varastoinnista sekä jakelusta : kun ruoka lähtee luovuttajalta, vastuu siirtyy hyväntekeväisyysjärjestölle
- Miten ohje soveltuu hävikkiruoan myyntiin? Kyse kun ei ole luovuttamisesta ruoka-apuun tai henkilökunnalle: onko asettamista tarjolle uudelleen?
- Kunnallisten viranomaisten valvontakäytännöt?

Uudet mobiilisovellukset apuna



- Uutta liiketoimintaa ravintoloille
- Sopimus mobiilialustan tarjoajan kanssa (b2b)
- Vastuu ravintoloilla
- Normaalit elintarvikehygieniaa sekä annettavia tietoja koskevat vaatimukset
- Kuvattava omavalvonnassa, miten huolehditaan lämpötilavaatimusten täyttymisestä

Pohdittavaksi

Hyväntekeväisyyteen luovutettaessa:

- Miten valita sopiva(t) yhteistyökumppanit (vastuullinen toimija tarkistaa, että järjestö toimii sille asetettujen vaatimusten mukaisesti)
- Järjestöillä hyvin erilaisia resursseja hoitaa logistiikkaa jne.
- Hävikin ennakointi vaikeaa? Määrät vaihtelevat, ei voida taata tiettyä määrää joka päivä

Pohdittavaksi

Myytäessä (alennettuun hintaan) kuluttajille:

- Miten ruoka saadaan säilytettyä turvallisena siihen saakka, että kuluttaja noutaa sen?
- Tietojen antaminen: miten saada mobiilialustan välityksellä kuluttajalle kaikki tarpeellinen tieto tuotteesta ennen ostopäätöksen tekemistä? Pitääkö antaa vielä noudettaessakin?
- Ruoan pakkaaminen: astioiden tulee soveltua elintarvikekäyttöön
- Ei saisi johtaa siihen, että laiminlyödään hävikin synnyn ehkäiseminen

KIITOS!