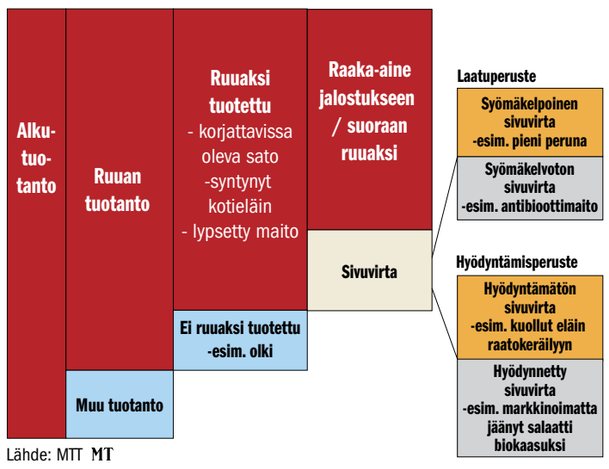
UUTISET

On tosi ongelmallista, että salaatti valmistuu pääosin heinäkuussa. Silloin suurin ostajaryhmä eli suurkeittiöt ovat kesälomalla. **TUTKIJA RAIJA RÄIKKÖNEN**

Sää ja laatuvaatimukset aiheuttavat ruokahävikkiä maatiloilla

Maatiloilla jopa 15 prosenttia tuotetusta ruuasta päätyy muualle kuin ruokaketjuun. Tuotantosuuntien välillä on suuria eroja.

Alkutuotannon sivuvirrat



Lähde: MTT MT

TAMMELA (MT)
Hävikkiä aiheutuu ruokaketjun alkupäässäkin, mutta maataloudessa kamppaillaan hyvin erilaisten asioiden kanssa kuin esimerkiksi kotitalouksissa, sanoo tutkija **Hanna Hartikainen** Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta (MTT).

Eri tuotteissa on erilaiset syyt hävikkiin. Lihaa päätyy muuksi kuin ruuaksi eläinten sairauksien ja onnettomuuksien vuoksi. Kasvintuotannossa laatuvaatimukset karsivat osan tuotannosta ruokaketjusta. Liian pienet ja suuret sekä epämuodostuneet vihannekset ovat tyypillinen esimerkki. Sääolot vaikuttavat puolestaan voimakkaasti tuotteiden laatuun.

MTT:n Foodspill 2 -hankkeessa selvitettiin seitsemän erilaisen tuotteen hävikkiä alkutuotannossa kyselyiden, tilastojen ja asiantuntija-arvioiden avulla. Mukana olivat jäävuorisalaatti, leipävehnä, naudanliha, sianliha, maito, peruna ja mansikka. Ne edustavat 60 prosenttia suomalaisen ruuan alkutuotannon kokonaisvolyymista.

Hankkeen tuloksia esiteltiin Tammelan Mustialassa viime torstaina.

Maito hyödynnetään tarkoin

Tutkimuksessa vertailluista tuotteista perunalle arvioitiin suurin hävikki. Ruuaksi tarkoitetusta perunasta 82 prosenttia pysyy ruokaketjussa alkuvaiheen jälkeen. Loppu on sivuvirtaa, josta osaa voi pitää hävikkinä.

Pienintä hävikki on maidossa, josta vain 0,5 prosenttia hukkaantuu esimerkiksi lääkejäämien vuoksi tai pesuvesien mukana.

Hävikin määritteleminen ruuantuotannossa on vaikeaa. MTT:n tutkimuksesta rajattiin pois esimerkiksi rehukasvien viljely. Maidontuotannossa vasikoille juotettavaa maitoa ei laskettu hävikiksi, eikä vastaavasti siemenperunaa perunantuotannossa.

”Pitää ymmärtää kokonaiskonteksti – oliko tämä tarkoitettu ruuaksi?”

Hävikiksi päätyvästä osastakin voi olla hyötyä. Tavallisempaa onkin puhua sivuvirroista. Usein ne päätyvät peltoon, mutta monia jakeita voisi hyödyntää vaikkapa mädättämällä biokaasuksi.

Sopiva ajoitus ehkäisisi hävikkiä

Säähän viljelijä ei voi vaikuttaa, mutta joissakin tilanteissa alkutuotannon hävikkiin voidaan puuttua.

”On tosi ongelmallista, että salaatti valmistuu pääosin heinäkuussa. Silloin suurin ostajaryhmä eli suurkeittiöt ovat kesälomalla”, tutkija **Raija Räikkönen** mainitsee.

”Pitäisi miettiä, miten ketju voisi puhaltaa yhteen hiileen. Voisiko markkinaketjua suunnitella yhteistyössä siten, että pääsato saadaan hajotettua käytön mukaiseksi?”

Tuotanto- ja hankintasopimukset voivat myös aiheuttaa joustamattomuutta, joka johtaa hävikkiin. Hyvänä satovuonna voisi olla otollista myydä vaikkapa lähimansikkaa oman kunnan keittiöihin, mutta jos hankintasopimus on tiukka, se ei ole mahdollista.

KIMMO HAIMI

Märkänä syksynä syömäkelpoista ruokaa saattaa jäädä peltoon. MTT:n selvityksessä se on kuitenkin satotappiota eikä ruokahävikkiä.

Korjuu ei aina kannata

Porkkananviljelijä **Irmeli Vinnikainen** kertoi kokemuksistaan Inexin sopimustuotannon äkillisestä loppumisesta.

”Se oli aika sokki. Ala oli vähennettävä puoleen ja mietittävä mitä sitten tehdään. Osoitteetonta porkkanaa tuli paljon markkinoille.”

Liikatarjontatilanteessa sadon korjaamatta jättäminen tai jopa korjatun sadon hävittäminen voivat olla kannattavin vaihtoehto. Tappiolla pakkaamisessa ei ole järkeä.

Julkisen vallan säädökset aiheuttavat myös hävikkiä tai estävät sivuvirtojen hyödyntämistä.

Esimerkiksi eläinraatoja voisi muuttaa biokaasuksi tilalla, mutta käytännössä niiden ainoa sallittu osoite on Honkajoen käsittelylaitos, koska raadot on painesteriloitava.

Ylijäämäruuan lahjoittaminen avustusjärjestöille on tuttua kaupalle. Viljelijöiltä ruokaa ei juuri kysytä, tilaisuuden paneelikeskustelussa todettiin.

”Voisin antaa pieniä eriä hyväntekeväisyyteen, mutta kuluttajaa ei saisi opettaa ilmaiseen ruokaan”, Vinnikainen toteaa.

HENRIK SCHÄFER

> Voisin antaa pieniä eriä hyväntekeväisyyteen, mutta kuluttajaa ei saisi opettaa ilmaiseen ruokaan.«
> **IRMELI VINNIKAINEN**

PÄIVÄN KYSYMYS

Jaana Puhakka

Miksi naiset tarvitsevat oman jahtiseuransa?

Hiljattain perustettiin Suomen ensimmäinen, alueellinen naisten metsästysseura Pohjois-Karjalan Jahtinaiset ry. **Miksi naiset tarvitsevat oman yhdistyksensä, puheenjohtaja Jaana Puhakka?**

Miksi miehille on omia parturiliikkeitä? Seuramme perustamistarpeet nousivat tapaamisestamme ja siellä voimistuneesta tunteesta, että haluamme nauraa yhdessä joillekin asioille, joita miehet eivät ehkä ymmärrä. Moni meistä haluaa hallita ampumiskokemuksen, mutta ei välttämättä panosmerkkejä tai muita teknisiä yksityiskohtia.

Onko naisilla jotain fyysisiä rajoitteita metsästysharrastuksen suhteen?

En voi kuvitella, että se olisi mikään syy omaan seuraan. Menemme kaikki metsään, kannamme asetta ja meillä on lupa ampua, ei siinä ole eroja miesten ja naisten välillä.

Ovatko metsästysseurat nykyisellään liian ukkoutuneita?

Kyllä. Ympäri maan metsästäjien keski-ikä on noussut. Ja nyt kaikissa seuroissa on todellinen huoli siitä, miten saada harrastukseen mukaan nuoria. Siksi esimerkiksi piirin johdossa meihin on suhtauduttu erittäin kannustavasti. Kaikki keinot madaltaa harrastuksen aloittamisen kynnystä ovat tervetulleita.

LIISA YLI-KETOLA

PISARAN VERRAN HAUSKEMPAA

MEILLÄ riittää riemua koko perheelle. Pikkuväelle Ti-Ti Nallen talo vieressä, vesipedoille uudistuneet kylpylä ja vesihuvipuisto Aqua Park, hyvään oloon hemmottelu- ja hyvinvointipaketteja sekä Wellness- ja Sport-ohjelmia. Tervetuloa viihtymään ja rentoutumaan.

UUDISTUNUT KYLPYLÄ AVATTU.

Allastilat ovat uudistuksen myötä saaneet vihreyttä ja väriä ympärilleen. Ti-Ti Nallen teemasaunassa viihtyy koko perhe. Tule tutustumaan!

FUN & TI-TI-paketti sisältää 1 yön majoituksen Hotelli Ikaaliassa, Hotelli Termessä tai Kylpylä-Hotellissa 2 aikuiselle ja 1-2 alle 15-vuotiaalle lapselle, liput Ti-Ti Nallen taloon, runsas buffet-aamiainen, kylpylän ja kuntosalin vapaan käytön, Wellness & Sport-ohjelmia sekä vapaan sisäänpääsyn tanssiravintolaan. Alkaen hinta voimassa kanta-asiakaskortilla 31.8.2014 saakka Ti-Ti Nallen talon aukioloaikana. Ilman korttia hinta 164,-.

Hämyläntie 2, 39500 IKAALINEN
03 4511 | myyntipalvelu.ikaalistenkylpyla@restel.fi
www.rantasipi.fi

Rantasipi
IKAALISTEN KYLPYLÄ