

## TIIVISTELMÄ

### Tavoitteet

#### HävikkiHUB-hankkeen päätavoitteena on:

1. Parantaa ruokapalvelutoimijoille suunnatun ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämistoimiin liittyvän ajantasaisen tiedon ja materiaalien löydettävyyttä ja hyödynnettävyyttä kokoamalla yhteen aineisto, jota on tuotettu Suomessa, Pohjoismaissa, Baltiassa ja muissa Euroopan maissa.
2. Edistää toimijoiden verkostoitumista tuottamalla interaktiivinen HävikkiHUB-foorumi, joka kokoaa yhteen ruokapalvelutoimijat, tutkijat, kehittäjät, opettajat, opiskelijat ja muut sidosryhmät.
3. Lisätä ruokahävikin hallintaan liittyvää motivaatiota ja osaamista sekä yhteistyötä ruokapalvelutoimijoiden ja niiden asiakas- ja sidosryhmien kanssa kehittämällä vuorovaikutteinen koulutuskokonaisuus, jossa hyödynnetään yhteiskehittämistä ja Lean-ajattelua.
4. Jalkauttaa ja juurruttaa ruokahävikin vähentämiseen liittyvät toimenpiteet osaksi jokapäiväistä toimintaa lisäämällä ruokahävikkitoimiin liittyvää yhteistä ymmärrystä ruokapalvelutoimijoiden ja asiakas- ja sidosryhmien välillä. Varmistetaan ruokahävikin hallinnan jatkuva kehittäminen.

Hankkeen toimenpiteet on jaettu neljään työpakettiin, joiden toteutuksessa hyödynnetään aiemmin kehitettyjä menetelmiä ja kokemuksia muun muassa Wasteless Food Services in Finland -hankkeesta ja SeaMKin, Jamkin, Xamkin ja Ammattikeittiöosaajien kokemuksta ja tietoa eri hankkeista sekä kehittämisohjelmista.

### Toteutus

#### HävikkiHUB-hankkeen toimenpiteet ovat:

|     |  |
|-----|--|
| TP1 | Selvitys olemassa olevista hävikkihankkeista ja materiaaleista |
| TP2 | HävikkiHUB-foorumin kehittäminen ja perustaminen               |
| TP3 | Osaamisen ja yhteistyön kehittäminen -koulutuskokonaisuus      |
| TP4 | Hankkeen kokonaisviestintä, vaikuttaminen ja koordinaatio      |

### Hankkeen toiminnan mittarit

HävikkiHUB-hankkeen toiminnan mittareita ovat muun muassa medianäkyvyys, HävikkiHUB -foorumin ja sähköisen media kävijämäärät ja viipymät, hankkeen toimenpiteisiin osallistuneiden määrä ja aktiivisuus sekä julkaisut ja niiden latausmäärät.

## Hankkeen vaikuttavuuden arviointi

HävikkiHUB-hankkeen vaikuttavuuden arvioinnista tehdään suunnitelma hankkeen käynnistyessä jossa huomioidaan monipuolisesti eri menetelmien käyttäminen, jotta voidaan arvioida hankkeen vaikutukset kokonaisvaltaisesti. HävikkiHUB-hankkeessa tehdään jatkuvaa toiminnan arviointia, joka sisällytetään hankkeen toimenpiteiden suunnitteluun sekä toteutuksen prosesseihin. Yhdistelemällä erilaisia arviointimenetelmiä ja -lähestymistapoja hankkeen vaikuttavuuden arvioinnissa saadaan kattava kuva siitä, miten hyvin HävikkiHUB-hanke on onnistunut tavoitteissaan ja millaisia muutoksia se on saanut aikaan kohderyhmässä ja niiden sidosryhmissä.

## Toteutustapa

Toimenpiteiden toteutuksessa jokaiselle hanketoimijalle on nimetty varsinainen vastuutaho, joka käynnistää toimenpiteiden toteutuksen yhdessä hankkeen muiden toimijoiden kanssa. Vastuutoteuttaja seuraa toimenpiteen edistymistä ja varmistaa, että toimenpiteen toteutus etenee suunnitelman mukaisesti ja laadukkaasti. Jokaisen toimenpiteen prosessiin kuuluu toimenpiteiden arvioinnin toteutus ja analysointi suhteessa HävikkiHUB-hankkeen tavoitteisiin. HävikkiHUB-hankkeen toteuttajat ovat Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Jyväskylään ammattikorkeakoulu, Kakkois-Suomen ammattikorkeakoulu sekä Ammattikeittiöosaaja ry. Seinäjoen ammattikorkeakoulu koordinoi koko hanketta ja vastaa kokonaisuuden hallinnasta.

## Kohderyhmä

Hankkeen kohderyhmänä ovat ravintolat ja ruokapalvelut sekä niiden asiakkaat (kuluttajat).

## Aikataulu

Hanke toteutetaan ajalla 1.10.2024-31.11.2026

## Tulosten julkaisu- ja hyödyntämissuunnitelma:

Hankkeen hallinnoijan www-sivuilla julkaistaan hankkeen perustiedot ja tuloksista viestitään HävikkiHUB-foorumissa kautta, muun muassa hankkeen aikana julkaistavissa uutiskirjeissä, sosiaalisen median kanavissa, hankkeen toimijoiden omilla www-sivuilla ja ruokapalvelualan tapahtumissa (mm. messut, seminaarit, webinaarit). Hankkeen aikana tuotettu materiaalin julkaistaan HävikkiHUB-foorumissa.