

# Yhdessä ruokahävikkiä vastaan!

Mikä on kuluttajan rooli ruokahävikin vähentämisessä? Entä mitä voidaan tehdä ruokahävikin vähentämiseksi kaupoissa tai ravitsemuspalveluissa?

Tervetuloa kuulemaan kolme eri näkökulmaa ruokahävikin vähentämiseen! Tilaisuudessa kuulet ruokahävikistä niin kuluttajan, kaupan, kuin ravitsemuspalveluiden näkökulmasta. Opit muun muassa, miten ruokahävikki näkyy päivittäistavarakaupan toiminnassa ja minkälaisilla keinoilla kotona voi vähentää arjessa syntyvää ruokahävikkiä – ja siten säästää rahaa.

Ruokahävikki on syömäkelpoista ruokaa, joka syystä tai toisesta päättyy roskikseen syömisen sijasta. Hävikkiä muodostuu kaikissa ruokaketjun osissa, niin alkutuotannossa, elintarviketeollisuudessa, kaupassa, ravitsemuspalveluissa kuin kuluttajien toimesta. Ruoantuotanto kuluttaa luonnonvarojen lisäksi työaika ja energiaa, kuten polttoainetta. Kaikki nämä resurssit menevät hukkaan silloin, kun työn tulosta, eli ruokaa, päättyy hävikkiin.

Tilaisuudessa puhujina ovat:

- Jenni Vainioranta, hankekoordinaattori, Hävikkiforumi-hanke, Kuluttajaliitto
- Jori Kuuranne, K-kauppias, K-Market Ollikkala
- Anu Sorvari-Happonen, ravitsemus- ja puhtaanapitopäällikkö, Salon kaupunki

Tilaisuus on kaikille avoin ja maksuton. Osallistujille on kahvitarjoilu.

Tapahtuman järjestävät yhteistyössä Kuluttajaliitto, Salon Eläkkeensaajat ry ja Varsinais-Suomen Kuluttajat ry. Tervetuloa mukaan!



**Keskiviikkona  
27.4. klo 13–16**



**Salon työväentalo,  
Vilhonkatu 9**



**KULUTTAJALIITTO  
KONSUMENTFÖRBUNDET**

