

Lehdistötiedote

Tiedote 19.9.2019

Pilottiprojekti Viking Linen Mariellalla vähensi ruokahävikkiä 40 prosentilla

M/S Mariellalla on onnistuttu neljässä kuukaudessa pienentämään ruokajätteen määrää arviolta 27 tonnilla. Ruokaa säästyi lähes 70 000 annoksen edestä.

Viking Line on tarttunut tosissaan hävikkiruoan tarjoamaan haasteeseen. Yhtiö käynnisti huhtikuussa 2019 yhdessä Winnowin kanssa projektin ruokahävikin pienentämiseksi M/S Mariellalla.

M/S Mariellalla valtaosa aterioista valmistetaan keskitetysti yhdessä keittiössä, jonka jäteastioihin on projektin ajaksi asennettu vaa'at mittaamaan syntyvää hävikkiä. Tietokoneohjelmiston avulla jäte luokitellaan, punnitaan ja tilastoidaan. Raporteista seurataan liikatuotannon, lautasjätteen ja ruoanvalmistuksessa syntyvän jätteen määrää. Käytännössä esimerkiksi kaikki buffetin linjastosta poisheitettävä ruoka mitataan.

– Olemme pystyneet vähentämään matkustajakohtaista ruokahävikkiä keskimäärin 40 prosentilla. Säästöä on saatu erityisesti tehostamalla keittiön toimenpiteitä. Kiinnitämme enemmän huomiota valmistusmääriin. Konkreettisenä esimerkkinä vaikkapa lounaalle keitetyistä perunoista saa myös valmistettua päivälliselle herkullisia lisukkeita, Viking Linen ravintolapäällikkö Janne Lindholm kertoo.

Lautashävikin vähentämiseksi Viking Linen ravintoloissa kehitetään muun muassa ruoan esillepanoa ja annoskokoa. Esimerkiksi buffetravintolassa matkustajille tarjotaan valmiita sopivan kokoisia annospaloja, joista jokaisen on helppo kerätä haluamansa määrä.

– Näitä muutoksia varten meidän ei ole tarvinnut lainkaan tinkiä ruoan laadusta, tuoreudesta tai tarjonnasta, päinvastoin. Kun hyödynnämme raaka-aineet tehokkaammin emmekä valmista turhaa ruokaa, aikaa jää enemmän kehittämistyöhön ja asiakaspalveluun, Lindholm jatkaa.

Jäljelle jäävää hävikkiä käytetään biokaasun tuotannossa. M/S Viking XPRS:ltä, M/S Viking Gracelta ja M/S Mariellalta kerätyllä biojätteellä tuotettiin vuonna 2018 yhteensä 98 550 kuutiometriä biokaasua, mikä vastaa energiamäärältään 111 300 litraa bensiiniä.

VIKING LINE

Lehdistötiedote

M/S Mariellalla hävikkiprojekti jatkuu edelleen. Hyvien kokemusten siivittämänä projektia suunnitellaan seuraavaksi myös M/S Gabriellalle.

Lisätietoja:

Janne Lindholm, restaurant manager, Viking Line
janne.lindholm@vikingline.com, puh. +358 9 12 351

Johanna Boijer-Svahnström, tiedotusjohtaja, Corporate Communications, Viking Line, johanna.boijer@vikingline.com, puh. +358 18 270 00

Christa Grönlund, tiedotuspäällikkö, Marketing Communications, Viking Line
christa.gronlund@vikingline.com, puh. +358 9 123 5242



VIKING LINE